



Le Wellington
RESTO
ÉCOLE

BANQUET À L'ÉRABLE

20 MARS 2026

35 \$

POUR DÉBUTER

BOUCHÉES CANAPÉES

TATAKI DE THON LAQUÉ À L'ÉRABLE EN CROÛTE
ASISATIQUE, PICKLES D'OIGNON ROUGE ET
VERDURES GASTRONOMIQUES

POTAGE

VELOUTÉ DE COURGE RÔTIE, PISTACHES ET BACON,
HUILE AUX HERBES ET CAMEL D'ÉRABLE

PLAT PRINCIPAL

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX FIGUES ET ORANGES CONFITES,
SAUCE À L'ÉRABLE ET WHISKY, MOUSSELINE DE PATATE
DOUCE ET BROCCOLINIS SAUTÉS

DESSERT

CRÉMEUX À L'ÉRABLE, CRUMBLE DE NOIX ET TIRE ÉPONGE,
GLACE AU BEURRE NOISETTE

CAFÉ, THÉ OU TISANE

Chère clientèle, merci de garder à l'esprit que vous êtes dans une salle de cours. Les élèves sont en apprentissage et la pédagogie est le but premier visé dans notre salle à manger.

Merci d'encourager la relève et bonne soirée!



PLATS RAFFINÉS

RELÈVE DE TALENT