

Al Dente Traiteur



Menu St-Valentin pour apporter

Disponible vendredi 14 et samedi 15 février 2025

Il est préférable de réserver vos plats... Toutefois, vous pouvez passer nous voir au comptoir. Les plats principaux sont individuels et les accompagnements sont inclus. Il est très simple de faire les dernières étapes de cuisson avec notre feuille explicative avant de passer à table et de prendre un beau moment en Amoureux et/ou, en famille... Bonne St-Valentin



« Mets de la crème » mon amour !... \$7.95

(Crème de panais, tombée de poireaux, chantilly aux herbes salées)



Feuilletage légèrement osé et totalement décadent... \$8,95

(Baluchon Triple crème de la Laiterie, confit de Chicoutai de la Côte Nord et érable)

« Rougir d'envie » pour ce préliminaire... \$8.95

(Vol au vent sauce aux fruits de mer et crevettes d'argentine au Gorria)

On partage?? Et plus si affinités... \$19.95

(Bouchées de tartare de saumon et fraises(2), Verrine de céleri rave et saucisson Pieu(2) Coupelle mousse de truite fumée (2) Fromages d'ici, confit et craquelins)



Ravi-au-lit « envie soudaine de toi » ...\$16

(Ravioli truite fumée et épinard sauce câpres et citron, parmesan et légumes braisés)

Déesse Grecque et son « Audacieuse poitrine » ...\$18

(Poitrine de poulet farcie tomates séchées & olives, sauce tomate et feta, riz violet et légumes braisés)

Scaloppine di vitella « Mon histoire d'amour » ...\$19

(Tendre escalope de veau pannée, prosciutto et Suisse d'ici, pâtes fraîches beurre parmesan et légumes braisés)



Dessert tentation « Tartelette mi-mangue/mi-passion » 6\$

**Duo de chou à la crème mi-vanille/mi chocolat sous forme de « Cœur à prendre »
13\$ pour 2p**

Mi-cuit chocolat fondant / Gâteau fromage & framboises, Crème brûlée... de 4\$ à 6\$

Assiette pour coucher les enfants plus tôt au choix! (pour 2 enfants) 16\$

Mini ravioli au jambon sauce rosée | Fusilli sauce à la viande gratiné