

La Grande Tablée

2018



La Grande Tablée est un souper gastronomique organisé en collaboration avec l'École hôtelière de Lanaudière. Le chef invité de l'édition 2018 est **Guillaume Plouffe**, chef exécutif au **Château Joliette**. Composé de produits provenant d'une vingtaine d'entreprises lanaudoises, son superbe menu est un véritable hommage aux produits d'ici.

• MENU •

• L'APÉRO •

BIÈRE OU COCKTAIL
de l'école hôtelière



• LE REPAS •

LE BORTSCH FROID REVISITÉ

Betterave rouge, carotte marinée, chou fermenté et crème sure

LA CRÈME

Chou-fleur et oignon caramélisé à l'érable, champignon sauvage et huile de champignon

LE TEMPS DES ASPERGES

Asperges Primera, crème d'ail, fromage fumé de la Vallée Verte et la viande fumée Cochon cent façons

POURQUOI PAS UN BLT?

Crumble de pain au gingembre, laitue, tomate grillée, bacon au miel Abelha et Aristée

ODE À LA MIREPOIX

Carotte au curry rouge, échalote grise confite, céleri braisé, sésame et clin d'œil à La Courgerie

VISITE DU RANG 4

Joues de porc, risotto de gruau, oreilles de criss et sauce à la moutarde fumée

FOU DU CANARD

Foie gras torchon à l'érable, rillettes pur canard et compote de bleuet
Dimanche matin

DUO DE FROMAGES

Suçons de melons et pommes servis avec le fromage de Joliette et le Guillaume Tell, compote de rhubarbe

• LE DESSERT •

HOMMAGE À MICHELINE

Beignes d'antan façon chômeur

Tables de 4, 6 ou 8 personnes

Billets: 75\$/personne (tx incuses)

Réservez votre place dès maintenant:

450 753-7486, poste 232.

110, rue Beaudry Nord, Joliette

Lieu: École hôtelière de Lanaudière,
355, rue Sir Mathias-Tellier, Joliette

Début de la soirée: 18 h 00

Des places sont encore disponibles
pour les 9, 10, 17 et 18 mai.

• ORGANISÉ PAR •



Conseil de
Développement
Bioalimentaire de
Lanaudière

— École —
hôtelière
de Lanaudière