

Glou Glou et bouchées gourmandes 2018



Bonjour à toutes et à tous

Espérons que vos papilles y prendront beaucoup de plaisir et que vous aurez du *fun à vous impliquer dans une brigade!* De petits encan auront lieu en cours de soirée, donc préparez un peu d'argent! Bonne soirée

L'ami Rénaud et Benoit Troutier, sommelier.

Étapes et cheminement

Accueil et général
Boulangerie OLI
Le mousseux

Mise en bouche dégustative

Le blanc spécifique
1er service
Saveurs de la mer
Poissonnerie Océan
IGA

Le blanc Québécois

2 ième service :
Saveurs légères et salées
Gibiers Canabec
IGA

Le rouge rafraichissant

3 ième service
Saveurs fortes et prononcées
Gibiers Canabec

Le grand vin

4 ième service
Saveurs douces et sucrées
Champagne maitre confiseur

Le vin spécial

Matériel et bouchées de base

Pain et huile d'olive balsamique
Crudités, pastèques, eau
Blanquette Limoux

Bouchées de caviar sur glace

Romorantin Benoit Daridal 2015 (11953325)

Bouchées de la truite du président sur Planchette

Les joues de morues d'Islande sautées sur coulis de salicorne
Pétoncles à l'unilatéral et zeste de lime

Vin : Domaine St-Jacques (13107317)

Ailes de lapin confites sur un lit de verdure;

Gésiers de canard confit, tête de violon sur crouton;
Joues de porc braisées sur endives et gelée de cèdre

Vin Verdumo Pelaverga 2016 (11863021)

Rognons de lapin sautés sur cassis et porto sur son chapeau champignons;

Rouelles de lapin aux pommes, huile d'agrumes sur croutons;
Bouchées chaudes de foie gras sur son pain d'épices

Vin-Family red 2015 (12275298)

Pointes de fromage Laurier de Portneuf

Écorce d'orange et gingembre au chocolat blanc et noir
Bleuets et canneberges séchés
Sabayon à l'érable au poignet d'ado

Vin -Donafugata ben ryé 2016 (11301482)

Merci pour votre attention et présence