

# experientia

Une présentation de la



Fondation pour la Santé  
du Nord de Lanaudière

## FORFAITS DISPONIBLES

Solo (un adulte) : 125 \$  
Duo (un couple) : 250 \$  
Famille (deux adultes et deux enfants) : 350 \$  
Quatuor (quatre adultes) : 500 \$  
Enfant : 50 \$

## MENU

**Entrée chaude** (la même pour les menus # 1 et # 2).

### Gratin d'asperges à la parisienne

Enroulées de prosciutto et gratinées au fromage Victor et Berthold

Temps et température de cuisson : 10 minutes à 350 °F

### Menu # 1

#### 1/2 côtes levées, sauce BBQ & Jack Daniel's\*

Salade de chou crémeuse, pommes de terre grecques et légumes glacés au miel

### Menu # 2

#### Filet mignon de boeuf AAA & fromage halloumi grillé\*

Légumes glacés au miel et pommes de terre à l'ail aux épices à steak

### Menu # 3 // Option végétarienne

#### Entrées froides (2)

##### Croquant de pacanes et coriandre

Sur cantaloup frais

##### Brochette grecque

Artichaut, féta, concombre & tomate

#### Plat principal

##### Veggie aubergine farcie\*

Orzo au pesto de basilic, sauté de légumes, gratin de fromage fort & caramel balsamique

Temps et température de cuisson pour les 3 menus :

15 à 20 minutes à 350 °F

### Dessert

Duo gâteau chocolat et profiterole, copeaux de chocolat blanc & croustillant aux pommes

Caramel de rhum brun épice

## MENU ENFANT

Poitrine de poulet miel et cajun, petits légumes du moment et patates grelots

Dessert : petite mousse au chocolat & fraises du Québec

### À noter

Du vin rosé, offert par la SAQ, et de la bière, offerte par la microbrasserie L'Alchimiste, accompagneront tous les forfaits!

### Livraison

Heures de livraison des sacs-repas à domicile :  
entre 13 h et 17 h (le samedi 17 octobre).

▶ × ▶  
*Merci!*

×

 Desjardins

L'ÂTRE  
Traiteur

  
TOMAHAWK  
communication