



*Cocktail Dinatoire 27 août 2026*

*Sos dépanage Granby*

## **Salades**

### **Panzanella aux tomates ancestrales**

Tomates ancestrales, concombres du jardin, herbes fraîches, oignon rouge, glaze de pomme et croûtons de pain

### **Salade de haricots jaunes et verts**

Oignons verts, graines de tournesol de L'Arôme des Champs, émulsion érable et huile de tournesol

### **Déclinaison de betteraves rôties multicolores**

Betteraves rouges, jaunes et chioggia, vinaigre de bleuet, labneh aux poivres des dunes et échalotes au vin rouge

## **Tremettes & pains**

Servies avec croûtons de baguette et pain frais de la boulangerie

### **Houmous de pois jaunes**

Ail confit et sumac

### **Mousse de fromage de brebis de Bromont**

Miel local et fleurs

### **Rillettes de porc du Domaine Horizon**

Moutarde de caméline

### **Sélection de fromages et charcuteries locaux**

Selon l'arrivage

# **Bouchées en circulation**

## **Cromesquis de volaille**

Émulsion aux herbes du jardin et échalote marinée

## **Brochette de champignons confits de la Ferme Mycep**

Émulsion à l'ail noir et tournesol rôti de L'Arôme des Champs

## **Tartelette de sarrasin**

Oignons caramélisés et fromage Louis d'Or grillé

## **Blini de truite en gravlax**

Crème fraîche aux poivres des dunes et aneth

# **Dessert**

## **Douceur aux pommes**

Crème pâtissière à l'érable et au mélilot