

# Méchoui

## Le 26 août 2006

### Les salades

Salade verte mélangée et vinaigrette

Salade de pomme de terre rouge, œuf et moutarde de Meaux

Salade de fusili, jambon et poivrons

Salade de tomate, basilic, parmesan et vinaigre balsamique

### Les viandes

Rôti de bœuf

Fesse de porc

Gigot d'agneau

### Les accompagnement

Pomme de terre au four, crème sure et oignon vert

Sauce au caramel d'épices et érable

Sauce à la dijonnaise

### Dessert

Gâteau blanc et coulis de fruits et coulis au chocolat



Gaston Couillard, Chef consultant  
Chef à domicile, service de traiteur  
Élevage et production écologique  
Domaine de L'Oie Toquée  
Tél : (418) 261-2226