Bien manger... Une histoire de famille!

Cette année, pour la 19e édition du Dîner Olo, 3 chefs vous proposent un menu où souvenirs de bons moments en cuisine côtoient raffinement et gastronomie.

Les premières bouchées signées Agnus Dei

Orchidée farcie d'edamames, fromage de chèvre, tomates séchées et de menthe
Tartelette de spéculos au fois gras
Slider de homard des Îles de la Madeleine

L'entrée souvenir signée RICARDO

Gravlax de saumon laqué au miel et au gin St-Laurent
Betteraves rôties, canneberges marinées, sumac, riz sauvage soufflé et crème sûre aux herbes

Le plat réconfortant signé AvecPlaisirs CHEFS TRAITEURS

Côte courte de bœuf, en cuisson lente désossée, mousseline de courge poivrée, légumes du voisinage, jus au poivre des dunes

L'instant fromage signé JOE BEEF

Les fromages du Grand Complice Agropur et les accompagnements Joe Beef
Focaccia aux herbes, figues Newton, caramel au calvados, pâte de fruits aux poires et Beaujolais

Le petit dernier signé RICARDO

Gâteau aux carottes, épices et chantilly au fromage
Gelée à l'abricot, ruban de carottes confites et crumble de pacane

Nous vous attendons le 4 novembre prochain!