



Menu des fêtes



COUPES DU TERROIR

CARRÉ DE PORC	JARRET
CÔTELETTES HOTELIÈRES	PORC HACHÉ MAIGRE
CHAIR À SAUCISSE parfaite pour vos recettes de farce maison!	RÔTI DE CÔTES DÉOSSÉ
	COURONNE (jusqu'à 10 côtes)

METS PRÉPARÉS

JAMBON FUMÉ AVEC L'OS	PÂTÉ À LA VIANDE
JAMBON PICNIC FUMÉ	RAGOÛT DE PATTES & BOULETTES
JARRET FUMÉ	TOURTIÈRE 100 FAÇONS

CHARCUTERIES

BOUDIN / BOUDIN À TARTINER	MOUSSE DE FOIE AU POIVRE
BOUDIN BLANC	MOUSSE DE FOIE AU SORTILÈGE (whisky & sirop d'érable)
CAPICOLLO (doux & fort)	PROSCIUTTO Ø NITRITES
CÔTELETTES FUMÉES	RILLETTE
FILET FUMÉ	TERRINE DE CAMPAGNE
JAMBON FUMÉ À L'ANCIENNE	TÊTE FROMAGÉE
JAMBON FUMÉ Ø NITRITES	TERRINE DE CAMPAGNE AUX DEUX POIVRES
JAMBON BLANC	SMOKED MEAT
JAMBON AU POIVRE/ AU ROMARIN	

Des plateaux de charcuteries & fromages locaux disponibles sur réservation

(par tranche de 4 personnes)

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT EN PRIVILÉGIANT LE COURRIEL AU INFO@COCHONCENTFACONS.COM

OU ENCORE PAR TÉLÉPHONE AU 450.839.1098

Joyeuses fêtes !

BRUNCH DE NOËL

BACON CANADIEN	FÈVES AU LARD
BACON FUMÉ MAISON	JAMBON MIGNON
BACON FUMÉ MAISON Ø NITRITES	JAMBON MIGNON Ø NITRITES
CRETONS MAISON	SAUCISSES À DÉJEUNER
	RÔTI DE GRAND-MÈRE

