



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

“Festival d’huîtres

Du 9 au 17 octobre
Menu à 51.50\$ par pers.

Velouté d’huîtres à la roquette
Ou
Huîtres sur écailles

Huîtres Rockefeller
Ou
Huîtres tièdes au fondu de légumes

Poisson du marché au jus d’huîtres et safran
Ou
Cailles à l’hydromel et bleuets

Aumônière de fromage et fruits

Choix des desserts

Chocolats maison



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

“Festival du gibier”
Du 29 octobre au 20 novembre
Menu à 51,50\$ par pers.

Velouté Forestier

Rillettes de canard et oignons confits ET
Terrine de chevreuil aux raisins et Bourbon

Tournedos de sanglier au Saké et gingembre
Ou
Cuisse de lapin farcie de gibier, sauce Drambuie
Ou
Bavette de bison, vin rouge et échalotes
Ou
Côte de cerf au Porto et cacao

Croûton de chèvre fleuri sur salade

Choix des desserts

Chocolats maison



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

Journées Écossaises

Les dimanche 17 et 24 octobre
À midi

Menu 7 services

Accord mets et scotchs
Ou mets et vins

124.50\$ par personne
Repas et boissons
(Places limitées)

Pour informations : 450-451-5809
1-866-451-5809



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

**FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE**

Exposition de chocolats

Dimanche le 5 décembre
De 9h à 16h

Portes ouvertes, entrée libre et gratuite pour tous

Exposition, vente et dégustation

Fontaine à chocolat
Biscuits maison

Nos chefs seront sur place pour
répondre à vos questions

Café gratuit et dégustation de liqueur fine

N'oubliez pas que nous sommes ouverts tous les
jours pour la vente du chocolat du 8 au 24 décembre
Dès 10 heures