



**Épatez vos convives avec ce somptueux menu composé  
de produits disponibles au Marché de Noël de L'Assomption**

**Quand la visite arrive**

Offrez à vos invités un petit verre de **vin chaud épicé**. Ça sent Noël, c'est réconfortant et chaleureux. Le mieux c'est encore de le boire à l'extérieur devant un bon feu, mais c'est tout aussi bon à l'intérieur et ça met tout de suite vos convives dans l'ambiance des Fêtes!

**L'apéritif**

Offrez à vos invités un **verre de cidre ou de cidre de glace pétillant** de *Vergers Lacroix et Cidrerie* accompagné de bouchées préparées par la *Ferme l'Oie d'Or*.

**L'entrée**

Vous aurez l'embarras du choix avec :

- les **fruits de mer** de *Fumoir Gibily* : saumon fumé, pétoncles, crevettes, truite fumée;
- les **rillettes et les terrines** d'*Aux trois p'tits cochons verts*;
- le **foie gras et mousse de foie gras** de la *Ferme l'Oie d'Or*;

Le tout accompagné d'un pain à la bière ou au vin blanc de *Pots de Folie*, et de condiments des *Jardins sauvages*, et d'*À fleur de pot* et d'*Emporium Safran*.

**Le plat principal**

Les producteurs du terroir abondent dans notre région. Voici quelques-uns des produits qui feront sensation à votre table :

- les **pâtés en croûte, tartes aux ris de veau, boudins blancs et magrets de canard** d'*Aux trois p'tits cochons verts*;
- le **gigot d'agneau** de la *Ferme Jocelyn Urbain*
- le **ragoût de pattes** de *Cochon cent façons*;
- les **plats cuisinés** de la *Ferme l'Oie d'Or* : cailles farcies à la chair de canard dans une sauce au porto et champignons ou encore, pourquoi ne pas se procurer **une oie ou une pintade**;
- la **tourtière** de *Domaine Nasenka* faite avec du bœuf Highland, viande très maigre et de grande qualité.

Le tout accompagné d'un vin rouge de qualité du *Vignoble Carone Wine* ou d'un excellent vin blanc de *Vignoble Mondor*.

Et bien sûr des **marinades** et **condiments** de la *Ferme Cormier, Canneberge* et des *Jardins Sauvages*.



### Les fromages

Au Marché de Noël de L'Assomption, vous pourrez vous procurer tout ce qu'il faut pour offrir à vos convives un plateau de fromages lanauois :

- de succulents **fromages au lait cru** de la *Fromagerie du Champ à la Meule*;
- des **cheddars renommés** de la *Fromagerie champêtre*.

### Les desserts

Vos convives ayant la dent sucrée seront comblés par les desserts que vous vous procurerez au marché :

- les somptueuses pièces montées de la *Chocolaterie Le Cacaoyer* et de la *Sucrerie F. & F. Huot* : **moulages de Noël, bûchettes en chocolat, sucre à la crème, tartes à l'érable** et bien d'autres choses encore pour satisfaire les gourmands les plus exigeants;
- les **macarons** exquis de *Mignon Tournon*;
- les succulentes **tartes** de la *Ferme Cormier*;
- les confiseries artisanales et les biscuits de *Vi, Belle Gourmande*.

Le tout accompagné d'un délicieux **vin de glace** du *Vignoble Mondor*.

### Le digestif

*Verger Lacroix et Cidrerie* est renommé pour ses cidres de glace : Le **Givre de St-Joseph**, l'**Art du givre** et le **Feu sacré** vous permettront de terminer ce repas somptueux sur une note de pur bonheur!

**Joyeuses Fêtes et bonne visite au Marché de Noël de L'Assomption!**