



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!

La recette, originaire de l'Auvergne, est disponible dans un joli emballage-cadeau, au CabaNoël^{MC} du Marché de Noël de L'Assomption. L'emballage-cadeau comprend la tasse et les épices sèches pour concocter la recette. Il n'y manque que le vin rouge et l'orange.

L'apéritif

Offrez à vos invités un **verre de cidre ou de cidre de glace pétillant** de *Verger 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*;
- les **saucisses et roulés** de *Kévy Inc*;
- le **jambon persillé** de *Cochon cent façons*.

Le tout accompagné de condiments des *Jardins sauvages* et d'*À fleur de pot*.

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, boudins blancs et magrets de canard** d'*Aux trois p'tits cochons verts*;
- 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 *Plantation Nasenka* faite avec l'élevage du bœuf Highland, viande très maigre et de grande qualité.

Le tout accompagné d'un vin rouge de qualité du *Vignoble Carone Wine* de Lanoraie: **Bin 33, Venice Cabernet Severnyi, Venice Rosso Classico** ou encore le **Venice pinot noir**;

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



Les fromages

La fromagerie *du Champ à la meule* vous propose un vaste choix de délicieux **fromages** au lait cru, dont son célèbre Victor et Berthold.

Les desserts

Vos convives ayant la dent sucrées seront comblées par les desserts que vous vous procurerez au marché :

- les somptueuses pièces montées de la *Chocolaterie Le Cacaoyer* et de la *Sucrierie F. & F. Huot* : **moulanges 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 Touron*;
- les **délicieux biscuits en pain d'épices** des *Demoiselles volet sucré*;
- les succulentes **tartes** de la *Ferme Cormier*.

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!

Et finalement, pourquoi ne pas offrir de succulentes **amandes sucrées**, de *Festi-Délice*, que vous aurez préalablement réchauffées au four une dizaine de minutes.

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