

Méchoui - Viande cuite sur charbon de bois

Option 1 Cochon entier

Le cochon est rôti lentement pendant environ 7 heures afin d'obtenir une viande tendre et savoureuse. Nous offrons la cuisson à notre érablière, puis la livraison prête à servir à votre événement.

Ou cuisson directement sur le site de votre événement. En raison de la durée de cuisson et de la présence requise sur place, des frais supplémentaires s'appliquent.

Option 2 Méchoui traditionnel

Choix de viande

Possibilité de choisir deux viandes

Longe de porc
Poitrine de poulet
Rôti de boeuf

Le repas comprend

Accompagnement

Olives, cornichons & oignons marinés à l'érable

Salades

(Choix de trois)

Chou ou macaroni
Fusilli & légumes ou Salade d'amour
Pommes de terre ou César
Jardinière vinaigrette à l'érable

Sauces

Forestière
Estragon
Poivre

Pomme de terre au four et crème sûre
Pain & beurre

Desserts assortis

Vaisselle jetable incluse
Assiettes de porcelaine &
ustensiles en métal (\$)

Notre équipe s'occupe de la cuisson, du service et de la découpe de la viande afin que vous puissiez profiter pleinement de votre événement.



L'authentique
ÉRABLIÈRE