



LES MARMITONS EN HERBE

Menu des Fêtes 2019

Tous les plats seront congelés. Une fois dégelés, ils seront prêts à cuire ou chauffer (avec instructions de cuisson) et servir.

Dû à la grande demande de notre clientèle toujours grandissante, veuillez noter que tous plats réservés doivent être récupérés durant la semaine tel qu'indiqué pour chaque item.

Réservez vos plats dès maintenant pour une tablee du temps des fêtes sans tracas!

Réservation au www.marmitons.ca/menus-speciaux. C'est simple et rapide!

DATE LIMITE POUR RÉSERVER: JEUDI 28 NOVEMBRE - À ramasser congelés dans la semaine du 2 décembre

RAGOÛT DE BOULETTES DES FÊTES AVEC PATATES PARISIENNES (à décongeler et chauffer)

INDIVIDUEL (environ 4 boulettes) .. 7.00\$ DEMI (environ 12 boulettes) 18.00\$ FAMILIAL (environ 26 boulettes) . 34.00\$

TOURTIÈRE TRADITIONNELLE PORC & BOEUF (à décongeler et cuire) RONDE 5"..... 6.00\$ RONDE 10" 22.00\$

DATE LIMITE POUR RÉSERVER, JEUDI 5 DÉCEMBRE - À ramasser congelés dans la semaine du 9 décembre

PÂTÉ 3 VIANDE 3KG (style pâté du Lac St-Jean, décongeler et cuire 2h30 à 3h ; patates, boeuf, veau et porc en croûte)..... 39.00\$

DATE LIMITE POUR RÉSERVER, JEUDI 12 DÉCEMBRE - À ramasser congelés dans la semaine du 16 décembre

LASAGNE AUX FRUITS DE MER

(à décongeler et chauffer environ 40 minutes ; pâtes, crevettes, pétoncles, tilapia, saumon, aneth, fromage, sauce blanche)

DEMI 24.00\$ FAMILIAL..... 45.00\$

RÔTI DE DINDON FARCI AUX POMMES ET CANNEBERGES (à décongeler et cuire, environ 1h15 ; environ 1,25 kg)..... 35.00\$

DATE LIMITE POUR RÉSERVER: JEUDI 19 DÉCEMBRE - À ramasser le 22 décembre seulement de 10h à 16h

RAGOÛT DE BOULETTES DES FÊTES AVEC PATATES PARISIENNES (à décongeler et chauffer)

INDIVIDUEL (environ 4 boulettes) .. 7.00\$ DEMI (environ 12 boulettes) 18.00\$ FAMILIAL (environ 26 boulettes) . 34.00\$

TOURTIÈRE TRADITIONNELLE PORC & BOEUF (à décongeler et cuire) RONDE 5"..... 6.00\$ RONDE 10" 22.00\$