

2024



Rachel Didier, secrétaire

Facebook : www.facebook.com/goute.boudin.quebec

Instagram : www.instagram.com/goute_boudin

Sortie gourmande au resto Le Hobbit à Québec



Le Hobbit

Renseignements utiles

Date : Le vendredi 13 septembre à 18 heures

Adresse : 700, rue Saint-Jean à Québec, coin Côte Sainte-Genève

Prix : 60 \$ par personne, + taxes et service (vin à vos frais), le tout payable sur place

Merci de réserver sans tarder ! Places limitées.

Menu :

Premier service

Mousseline de boudin aux poivrons grillés, salade de moules en escabèche, livèche, graines de moutarde, échalotes marinées, courgettes grillées et tomates fraîches, croûtons de focaccia maison;

Deuxième service

Doppio ravioli (2 raviolis collés) : boudin noir et noisettes rôties, choux-fleurs et cheddar servis avec un consommé de feuilles de choux-fleurs brûlées, huile de poireaux frits et copeaux de cheddar;

Troisième service

Boudin noir au bacon maison et aux champignons sauvages, tarte à la patate douce, sabayon aux cosses de pois verts et au cerfeuil, pois verts frais au chili fumé;

Quatrième service

Brioche baba imbibée au sirop de kirsch, ganache au chocolat blanc, au sang de porc et à la cerise, sirop de sumac et poudre de sumac.



Le chef, Rémi Harvey, et le boudin de grand-maman, Thérèse.

Réservation auprès de Jacques Chagnon par courriel
chagnonman@gmail.com