

Partenaires de la soirée / Partners of the evening



JOHN MEUNIER INC.



MERCI À TOUS ET BONNE SOIRÉE !

THANKS TO EVERYONE AND HAVE A NICE EVENING!

## 5 à 7 Réseautage du président et dégustation des Fêtes 2007



CHAMBRE DE COMMERCE  
ET D'INDUSTRIE DE SAINT-LAURENT

CHAMBER OF COMMERCE  
AND INDUSTRY OF SAINT-LAURENT

## Recettes pour 4 personnes

### L'ENTRÉE

#### Tartare de saumon et pétoncles aux fraises et anis étoilé

Filet de saumon frais	200 gr
Gros pétoncles	2 unités
Lime	1 unité
Échalote française ciselée	1 unité
Fraises	4 unités
Anis étoilé	1 unité
Sambuca	25 ml
Huile d'olives	25 ml
Poivre en grain	
Sel de mer	
Ciboulette fraîche	8 brins
Quelques croûtons	



Couper les fraises en fine brunoise  
Verser la sambuca et la moitié de l'huile d'olive  
Déposer l'anis étoilé dans le mélange, saler et poivrer  
Réserver au réfrigérateur

Couper le saumon et les pétoncles en dés  
Prélever le zeste et le jus de la lime, verser sur le poisson  
Mélanger l'échalote  
Si vous le désirez, vous pouvez agrémenter ce mélange de piments (tabasco, sambal, piri-piri, etc)  
Laisser quelques minutes au réfrigérateur pour que le mélange redevienne très froid  
Déposer le mélange de pétoncles et saumon sur un croûton, ensuite les fraises et décorer de deux brins de ciboulette

#### ACCORD DE VIN

**Chardonnay Fetzer Valley Oaks (Napa) Californie 2006**

Pourcentage d'alcool 12.5 %

Sec, moyennement corsé et fruité. Épanoui. Prêt à boire, mais peut se conserver jusqu'en 2010. Vin arborant une couleur jaune doré plutôt intense. Nez dégagant des parfums de poire et de vanille. Le tout est également agrémenté par des effluves de melon miel. Prenez plaisir à savourer ce blanc montrant une agréable fraîcheur. En rétro olfaction, il s'affirme par des saveurs de compote de pommes. Il révèle une texture grasse qui se termine dans une finale assez persistante.

Prix réduit : 15,95 \$



## PLAT PRINCIPAL

#### Médailon de cerf rouge, sauce Grand Veneur aux bleuets

Longe de cerf de Boileau désossée	450 gr
Huile végétale	125 ml
1 bouquet de thym frais	
1 bouquet de persil italien haché	
1 oignon jaune haché	
3 gousses d'ail hachées	
250 ml de fond de veau (ou sauce demi-glace)	
1 casseau de bleuets	
25 gr de bleuets ou canneberges séchés	
50 ml vin rouge	
25 ml de vinaigre balsamique	
1 cuillère à thé de gingembre frais haché	
50 ml de crème 35% ou de beurre	
Poivre et sel au goût	



Couper le cerf en 4 médaillons égaux  
Faire mariner avec l'huile, le thym, la moitié du persil et la moitié de l'ail haché

Dans une casserole, faire suer les oignons et l'ail  
Ajouter les fruits séchés, le gingembre et le reste de persil  
Déglacer avec le vin rouge et le vinaigre  
Mouiller avec le fond de veau  
Laisser réduire de moitié  
Passer la sauce au tamis  
Ajouter les bleuets frais, la crème et beaucoup de poivre  
Laisser mijoter quelques minutes

Saisir le médaillon à feu vif  
Terminer la cuisson au four à 350 degrés environ 7 minutes  
Le cerf doit rester rosé  
Déposer dans une assiette, napper avec la sauce

#### ACCORD DE VIN

**Allegrini Valpolicella- Classico 2006**

Pourcentage d'alcool 12.5 %

Vin à la robe rouge violacée plutôt intense. Nez assez puissant exhalant des arômes de cerise confite et d'épices. Il est également marqué par des notes boisées. Montrant une vive acidité, ce rouge est pourvu de tannins étoffés. Il révèle une texture souple et une finale légèrement soutenue.

Prix régulier : 16,95 \$

