

# Fête des mères

## Menu gourmand



### **Soupe froide de tomates fraîches à l'huile d'olive**

Garniture : herbes, huile d'olive et citron

Brasser, servir bien froid et garnir

### **Croquette de homard & crabe, sur mesclun de laitue, mayonnaise aux agrumes et ciboulette**

Mettre au four à 400F pendant 10-12 minutes, servir avec salade et mayonnaise aux agrumes. Simplement réchauffer. Ne pas trop cuire.

### **Trio de brochettes gourmandes**

Griller sur le BBQ ou à la poêle à feu vif. Les brochettes sont pré-cuites, faire chauffer 3 minutes de chaque côté.

Servir avec le yogourt au pesto.

### **Salade d'orzo et petits légumes**

Mélanger et servir bien froid.

### **Feta grillé au four, tomates confites, olives noires**

Mettre au four (ou BBQ) à 400F pendant environ 8 minutes. Faire griller le pain naan.

### **Moelleux au citron et aux fruits (par Josée notre pâtissière)**

Sortir du frigo 15 minutes avant de déguster

# Markina

prêt-à-manger  
buvette