Prix DELYS du meilleur boudin québécois

Banquet : dimanche 15 novembre 2026

Une célébration du patrimoine québécois, de la créativité culinaire et du savoir-faire de nos artisans

MENU

Les 3 bouchées

Vin mousseux Hungaria Grande Cuvée rosée

Entrée première

Boudin en os à la moelle

Tartare de bœuf boréal, pommes paille au sapin baumier, mouillette de pain brioché grillé.

Entrée seconde

Tartelette de boudin espagnol

Chutney de chorizo, chèvre cendré, salade de micro pousse, miel et pollen d'abeille.

Trou normand calvados

Plat principal

Boudin à la brisket fumée

Flanc de porc grillé, purée de pomme de terre, chimichurri, demi-glace au vin blanc

Dessert

Crème brulée au sang a la cardamome

Crémeux d'orange sanguine, crumble au quinoa soufflé, figue fraiche.

Café ou thé

Vin rouge : Château Pizay Morgon

Vin blanc : Atma 2023

Traiteur LAS OLAS

MERCI À NOS COMMANDITAIRES : La ville de Boucherville, Las OLAS Traiteur, Sylvain Arsenault (CPA) pour le trou normand