

In Celebration of *Fine Cuisine* | Une célébration de la *bonne cuisine*



JANUARY 24 – FEBRUARY 10
DU 24 JANVIER AU 10 FÉVRIER



Menu: \$31

Menu: 31 \$

Fredericton
TOURISM • TOURISME



EACH PARTICIPATING RESTAURANT WILL DONATE \$1 PER DINE AROUND PLATE SOLD TO THE
FREDERICTON COMMUNITY KITCHENS INC., STUDENT HUNGER PROGRAM.

POUR CHAQUE REPAS VENDU DANS LE CADRE DE TABLES GOURMANDES, LES RESTAURANTS PARTICIPANTS
FERONT UN DON DE 1 \$ AU LES CUISINES COMMUNAUTAIRES DE FREDERICTON INC., STUDENT HUNGER PROGRAM.

SMALL

Vegetable Eggrolls

Five-spice scented cabbage, carrots, turnips, mushrooms, and spicy sweet & sour sauce

or

Pork Terrine

House-made pickles, crostinis, truffle mayo, and house-made mustard

BIG

Salmon

Poached in olive oil, with roasted potatoes, carrots, beets, and lemon curd

or

Chicken

Crispy chicken thighs with saffron, tomato, white bean stew, and parmesan

or

Canneloni

House-made pasta with zucchini and Boursin filling, vegetable marinara sauce

DESSERT

Strawberry Sorbet

Spiced granola and yogurt

or

Pudding

Butterscotch flavoured, marshmallow fluff, and chocolate crumb

ENTRÉES

Rouleaux impériaux aux légumes

Chou, carottes, navet et champignons parfumés aux cinq épices, sauce aigre-douce épicée

ou

Terrine de porc

Marinades maison, crostinis, mayonnaise aux truffes, moutarde maison

PLATS PRINCIPAUX

Saumon

Saumon poché dans l'huile d'olive, pommes de terre, carottes et betteraves rôties, crème au citron

ou

Poulet

Cuisses de poulet croustillant, ragoût de haricots blancs au safran et aux tomates, parmesan

ou

Canneloni

Pâtes maison, garniture à la courgette et au fromage Boursin, sauce marinara aux légumes

DESSERTS

Sorbet aux fraises

Yogourt et granola épicé

ou

Pouding

Parfum de caramel, tartinade de guimauve, miettes de chocolat



Snap a photo of your
meal and tag it with
#DineAroundFreddy
for your chance to
win!