

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



JANUARY 18 – FEBRUARY 4
DU 18 JANVIER AU 4 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.

APPETIZER

Coconut Kale Soup

A light soup full of Coconut and blended kale.
Rich, smooth, comforting, and creamy.

or

Cumin Crusted Falafel

with garlic cucumber drizzle

MAINS

Mediterranean Chicken Skewer

Served with steamed white rice and honey
garlic veggies
(Gluten free)

or

Ginger Sesame Beef Meatball Skewer

Served with steamed white rice and honey
garlic veggies

Vegan Options:

Both can be substituted for Tofu skewers

DESSERT

Sweet potato, cranberry and apple bread
pudding with a maple chocolate drizzle

or

Mama's Mango ice cream with a guava coulis

ENTRÉES

Soupe au chou frisé et à la noix de coco

Une soupe légère à la noix de coco et au chou
frisé passé au mélangeur. Riche, onctueuse et
réconfortante.

ou

Falafel en croûte au cumin,

parsemé d'ail et de concombre

PLATS PRINCIPAUX

Brochette de poulet à la méditerranéenne

Servie avec du riz blanc vapeur et des légumes à l'ail
et au miel
(Sans gluten)

ou

Brochette de boulettes de bœuf au gingembre et au sésame

Servie avec du riz blanc vapeur et des légumes à l'ail
et au miel

Choix végétalien :

Ces deux plats peuvent être remplacés par des
brochettes au tofu.

DESSERTS

Pouding au pain aux patates douces, canneberges
et pommes, arrosé de chocolat et de sirop d'érable

ou

Crème glacée à la mangue de Mama avec un coulis
à la goyave



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