

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.

APPETIZER

Beer Battered Shrimp

Served with a Mango dipping sauce

or

Spinach salad

With blueberries, feta, candy pecans and
grilled pear served with a honey balsamic
vinaigrette

ENTREES

Seafood Fettuccine

A nice variety of seafood including shrimp,
scallops, lobster and mussels in a cream
sauce, with peppers and onions served on
fettuccine pasta

or

Stuffed Pork Tenderloin

Pork tenderloin stuffed with smoked
gouda, spinach and crab meat, topped
with a maple walnut brown sauce. Served
with rosemary parmesan roasted potatoes
and vegetable of the day

DESSERT

Chocolate Baileys Crème Brûlée

or

Raspberry Sour Pie

ENTRÉES

Crevettes panées à la bière

Servies avec trempette à la mangue

ou

Salade d'épinards

Avec bleuets, féta, pacanes confites et poire grillée
servie avec une vinaigrette au miel et au vinaigre
balsamique

PLATS PRINCIPAUX

Fettucines aux fruits de mer

Une délicieuse variété de fruits de mer comprenant
des crevettes, des pétoncles, du homard et des
moules, dans une sauce à la crème avec des
poivrons et des oignons, servie sur des fettucines

ou

Filet de porc farci

Filet de porc farci de gouda fumé, d'épinards et de
chair de crabe, nappé d'une sauce brune aux noix
et à l'érable et servi avec pommes de terre rôties au
parmesan et au romarin et légumes du jour

DESSERTS

Crème brûlée au chocolat et à la liqueur Baileys

ou

Tarte surette à la framboise



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