

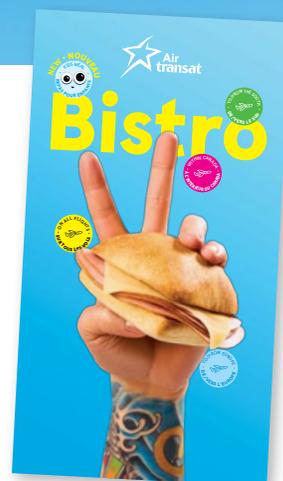


## Nouveau menu Bistro Été 2019

Dans un désir d'amélioration continue de notre offre de repas à bord, nous proposons désormais un menu renouvelé sur tous nos vols à compter du 1<sup>er</sup> mai 2019. Voici en détails les nouveautés qu'il comprend.

### Menu Bistro : les nouveautés

Depuis le 1<sup>er</sup> mai, les passagers en Classe Économie pourront commander un nouveau repas végétalien et une nouvelle grignotine à bord, selon leur destination.



Salade mexicaine végétalienne

### Vols de plus de 3 heures à l'intérieur du Canada

- **Salade mexicaine végétalienne** : haricots noirs, haricots rouges, maïs, guacamole, poivrons rouges rôtis, oignons rouges, mayonnaise végétalienne, sauce BBQ
- **Plateau sucré et salé** : fromage cheddar jaune, fromage suisse et fromage havarti, accompagnés de pains pita au muesli, de confiture de figes et de chocolat noir

### Repas chauds sur les vols transatlantiques

Depuis le 1<sup>er</sup> mai, les repas chauds gratuitement offerts en Classe Économie sur tous les vols transatlantiques seront les suivants :

#### Vols du Canada vers l'Europe

Un choix de deux mets chauds, servis avec une salade et une grignotine sucrée :

- **Pâtes sauce arrabiata** : pâtes à la sauce tomate piquante, garnies de brocolis, choux-fleurs, fines herbes et ail
- **Poulet à la provençale** : poitrine de poulet en morceaux, nappée de sauce provençale et servie avec orzo aux brocolis et aux carottes juliennées jaunes et oranges



Poulet à la provençale

#### Vols de l'Europe vers le Canada

Un choix de deux mets chauds, servis avec une salade et une grignotine sucrée :

- **Pennes sauce crémeuse aux tomates et à la vodka** : penne nappées de sauce crémeuse aux tomates et à la vodka, parsemées de fromage mozzarella, de tomates séchées et de persil
- **Poulet en sauce avec mélange de riz et de légumes** : poulet assaisonné nappé de sauce veloutée, servi avec un mélange de riz et de carottes, petits pois et fines herbes

Tous ces repas chauds sont accompagnés d'un verre de vin rouge ou blanc.





## Nouveau plat signé Daniel Vézina

Nous renouvelons nos choix de repas faisant partie du *Menu par le Chef Daniel Vézina* offerts sur les vols du 1<sup>er</sup> mai au 31 octobre 2019.

### Menu par le Chef Daniel Vézina : les nouveautés

Les passagers pourront notamment savourer le nouveau plat de morue à la portugaise mijotée dans son coulis de tomates et poivrons rouges, avec pommes de terre à l'oignon confit, rapinis assaisonnés, tapenade d'olives vertes et garniture d'olives noires.

De plus, nous réintroduisons cinq plats populaires des dernières saisons ainsi que deux déjeuners.



#### Dîners/soupers\* :

- Nouveau : morue à la portugaise
- Filet mignon de porc aux bleuets du Québec
- Parmentier d'effiloché de bœuf
- Lasagne au confit de canard
- Moussaka végétarienne
- Risotto d'orzo au fromage et tomates

\*Chaque repas est accompagné de fromages, d'un dessert et d'un verre de vin. Disponibles pour les départs entre 9 h et 21 h 59.

#### Petits-déjeuners\* :

- Omelette aux épinards et basilic
- Crêpes au fromage de chèvre et saumon fumé

\*Chaque repas est accompagné d'un croissant au beurre, d'un yogourt, d'un jus d'orange et d'un café. Disponibles pour les départs entre 6 h et 8 h 59 en Classe Économie et pour les départs entre 22 h et 8 h 59 en Classe Club.

Nous rappelons que *Le Menu par le Chef Daniel Vézina* est offert gracieusement à tous les passagers de la Classe Club.

En Classe Économie, les repas et leurs accompagnements sont offerts aux prix de 18 \$ pour les petits-déjeuners et de 25 \$ pour les dîners/soupers. Les nouveaux repas concoctés par Daniel Vézina peuvent être précommandés au moins 72 heures avant le départ auprès du Centre de réservations, en appelant au 1 877 TRANSAT, et sur le site web d'Air Transat.

