

CHEF À DOMICILE GASTRONOMIQUE

Menu pour 10 personnes minimum.



Inclus

1 choix d'entrée chaude
1 choix d'entrée froide
1 choix de plat principal
1 choix de sorbet
1 choix de dessert
Pain & beurre aromatique
Assiettes

Tarif : 55 \$ par personne

Possibilité d'un menu 3 services pour groupe de 18 personnes et plus : 50 \$

Personnel de service : 150 \$ pour 13 personnes et plus

Chef cuisiner : 100\$

Vaisselle de porcelaine : 4,50 \$ par personne (couvert complet)

Frais de transport : Voir fiche transport sur le site Web

Joliette : 20\$

Taxes en sus

****Le choix de menu doit être le même pour l'ensemble du groupe.****

Arrivée du chef

Le chef arrivera avec son équipement **30 minutes avant** l'heure prévue du premier service.

La table doit être complètement montée. Si toutefois vous voulez éviter de faire la vaisselle en fin de soirée, nous offrons le service de location de vaisselle. Ainsi, le chef ramène tout en faisant place nette!

Pour un menu végétarien ou sans gluten

Il est possible de prendre le menu sélectionné et de simplement modifier les éléments problématiques du plat. Vous pouvez aussi vous référer au menu végétarien/sans gluten sur le site Web.

ENTRÉE CHAUDE – 1 choix

1. Velouté de patate douce & rondelle de pancetta

Pétoncle caramélisé & crème fraîche

2. Velouté de panais et porc braisé au sirop d'érable

Huile aromatique & chips de charcuteries

3. Baluchon de lapin et chutney de pommes

Purée lisse maison & micro pousse du jardin

4. Feuilleté aux champignons sauvages

Purée de pois verts, lardons caramélisés, sauce demi-glace et cognac & tuile de parmesan

5. Croquette de canard

Marmelade au cassis et raisins de Concord, petite pousse parfumée & pomme verte

ENTRÉE FROIDE – 1 choix

1. Salade de tomates colorées et poire

Poivre en grain, fromage de chèvre, chip de prosciutto, croûton de pain & micro mesclun

2. Tataki de thon rouge, sauce soya et mayo épicée

Crumble sucré/salé, suprême d'agrumes & salade de fenouil

3. Tartare 2 oz : saumon, filet mignon AAA ou canard

– COUP DE CŒUR –

Assaisonnements au goût du chef & chips maison

4. Salade de betteraves marinées & halloumi grillé

Huile de basilic, salade roquette & réduction balsamique

5. Gravlax de saumon au gin québécois et aux agrumes (fumé minute en pot Mason)

Salade de légumes marinés & wipp de mayo à la lime

6. Torchon de foie gras, focaccia maison

Extra 5\$/pers.

Chutney de canneberge & pomme, oignon mariné, croustillant du moment

SORBET – 1 choix

- 1. Sorbet maison aux saveurs du chef**
Sirop québécois
- 2. Mojito à la poire**
Rhum de Cuba
- 3. Fraise & menthe | Extra 3 \$/pers.**
Champagne

PLATS PRINCIPAUX – 1 choix (extra de 5 \$ par personne pour un 2^e choix)

1. Joue de porc braisée

Porc effiloché, purée de Yukon Gold, oignons verts et bacon, sauce crémeuse aux 2 moutardes & légumes glacés au miel

2. Cuisse de canard confite & petite patate ratte rôtie

Sauce corsée au porto, micro pousse & croquant de pistache

3. Baluchon de côte de bœuf marinée (effilochée)

Lardons, poireau, purée de panais & légumes racines glacés au miel

4. Bavette de bœuf 8 oz marinée

Purée maison, légumes de saison glacés au miel & sauce aux poivres

5. Carré de porc et pois chiches frits

Purée de patate douce, légumes glacés au miel & moutarde aux pommes

6. Blanc de poulet à l'italienne

Purée maison, poivron, oignon, prosciutto, câpres, parmesan & légumes glacés au miel

4. Pavé de flétan et sauce au beurre

Patates douces, gremolata maison, haricots et salicorne

5. Brochette d'épaule de bœuf & bacon

Purée de pommes de terre au bacon et oignons verts, fromage halloumi & légumes racines glacés au miel

6. Filet de bœuf 8 oz | Extra 15 \$/pers.

Bœuf AAA, fromage fumé, purée de pommes de terre à l'ail confit, asperges & carottes feuilles

7. Short ribs de bœuf (côte de bœuf) fumé & chou-fleur grillé | Extra 10 \$/pers.

Bœuf braisé 12 heures au vin Cahors, purée de pommes de terre au foie gras, carottes feuilles, oignons perles & asperges

EXTRA

- Sauce aux champignons | 3 \$/pers.
- Champignons sauvages | 7 \$/pers.
- Foie gras | 12 \$/pers.

DESSERT – 1 choix

1. Gâteau croustillant de pomme à la cannelle, caramel dulce de leche & pacanes

Petits fruits, croquant de chocolat et juliennes de pomme verte

2. Pot Mason sucré, mousse au chocolat, mousse mascarpone au miel & Graham maison

Poudre de pistache, bicuit aux pépites de chocolat maison & petits fruits rouges

3. Brownie gourmand et caramel au rhum brun

Fouettée à la fraise et petits fruits & croquant sucré

4. Macaron maison de chez Macarons et moi & crémeux à la vanille | Extra 3 \$/pers.

Mousseline au chocolat, OREO râpé & petits fruits de saison

5. Tartelette au fondant de chocolat, abondance de fruits des champs

Copeaux de chocolat blanc & sucre en poudre

Informations à fournir pour la réservation

- Choix du menu
- Détails sur les allergies, restrictions alimentaires et intolérances (s'il y a lieu)
- Adresse complète du lieu de l'événement
- Information sur l'espace de cuisine
- Numéro de téléphone en cas d'urgence
- Nombre de personnes exact
- Aucune modification 3 jours avant l'événement
- 2 % vous sera facturé pour toutes les factures qui demeurent impayées dans les 30 jours suivants leur réception.

Le pourboire n'est pas inclus dans les frais de base. Cependant, il n'est pas obligatoire et demeure à votre discrétion.

Merci et au plaisir de vous servir!

