



# Menu chef à domicile

Menu pour 6 personnes & plus.

## Inclus :

Entrée chaude  
Entrée froide  
Sorbet  
Plat principal  
Dessert  
Pain & beurre  
Assiettes

**Tarif :** 50 \$ par personne

Possibilité d'un menu 3 services pour groupe de 18 personnes et plus :  
40 \$

**Personnel de service :** 80 \$ par 15 personnes

**Vaisselle complète :** 3 \$ par personne

**Frais de transport :**

**Joliette :** sans frais | **Grand Montréal :** 30 \$

Taxes en sus.

Le chef arrivera avec son équipement **45 minutes** avant l'heure prévue du premier service. La table doit être complètement montée. Si toutefois vous voulez vous éviter la tâche 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 !

## Entrées chaudes – 1 choix

### 1. Velouté de courge musquée

Pommes caramélisées, croûton grilled cheese & échalotes frites

### 2. Velouté de chou-fleur & flanc de porc braisé au sirop d'érable

Huile aromatique & chips de charcuteries

### 3. Crème d'oignons caramélisés à bière

Crostini de fromage Victor et Berthold & lardons fumés

### 4. Feuilleté aux 3 champignons sauvages

Petits pois verts, lardons caramélisés & sauce demi-glace et cognac

### 5. Raclette maison

Chorizo, escargots, pommes de terre ratte, petits légumes, gratin de fromage La Sauvagine & croûtons à l'huile d'olive

### 6. Tataki de canard

Micro-mesclun, balsamique maison et aïoli maison aux argumes

## Entrées froides – 1 choix

### 1. Brochette de la mer

Chorizo, concassé de légumes et fruits exotiques, chips maison & mayo au paprika fumé

### 2. Salade mixte

Juliennes de légumes, radis-melon, crostini au chèvre chaud et miel, pacanes & vinaigrette au choix du chef

### 3. Tartare 2 oz : saumon, cerf rouge ou canard

Assaisonnements au goût du chef & chips maison

### 4. Salade de betteraves marinées

Feta, huile de basilic, salade roquette & réduction balsamique

### 5. Mini poivron de couleur farci au fromage Monterey Jack

Chorizo, salade roquette, réduction de balsamique & ciboulette fraîche

## Sorbets – 1 choix

### 1. Citron

Sirop de cassis

### 2. Mojito à la mangue

Rhum

### 3. Fraise & basilic (extra 2 \$ par

personne)

Champagne

## Plats principaux – 1 choix

### 1. Joue de porc braisée

Porc effiloché, duo de purées, sauce crémeuse aux 2 moutardes & légumes glacés au miel

### 2. Magret de canard

Pommes de terre grelots aux fines herbes, sauce petits fruits et porto, nouilles frites & roquette

### 3. Baluchon de lapin confit

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

### 4. Bavette de bison marinée

Purée maison, légumes de saison glacés au miel & sauce au poivre

### 5. Mignon de porc enroulé de bacon artisanal

Purée de pommes de terre & légumes glacés au miel

### 6. Poitrine de poulet farcie

Purée maison, asperges, fromage raclette, pancetta & légumes glacés au miel

### 7. Steak yankee

Haut de surlonge 6 oz, sauce pirate, pomme de terre aux lardons & oignons verts & légumes racines

### 8. Jarret d'agneau

Braisé à la bière et au sirop d'érable, purée maison & légumes glacés au miel

**Pomme de terre Monte-Carlo. Crème sûre, oignons verts, lardons & fromage râpé.** Extra 1 \$ par personne

## Desserts – 1 choix

### 1. Crème brûlée vanille & orange

Crumble maison & petits fruits macérés au sirop de pain d'épices

### 2. Fondant au chocolat

Crème chantilly au miel, biscottis & petits fruits

### 9. Pavé de saumon Teriyaki

Patates douces, gremolata maison & fèves amandines

### 10. Brochette d'épaule de bœuf

Purée de pommes de terre aux bacons & oignons verts, fromage Halloumi & légumes racines glacés au miel

### 11. Pavé de flétan enroulé de bacon

Tapenade de tomates confites, beurre maison & risotto aux petits légumes

### 12. Filet de bœuf extra 5\$ par personne

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

### 13. Médaillon de cerf rouge grillé extra 6\$ par personne

Beurre de chorizo, fines herbes, asperges & chips maison

### 14. Côte de bœuf extra 6\$ par personne

Bœuf braisé 12 heures au vin Cahors, purée de pommes de terre à l'ail confit, carottes feuilles, oignons perles & asperges.

### 15. Steak vieilli 60 jours extra 20 \$

Accompagnements du chef

## 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

*Merci et au plaisir de vous servir !*