

# CHEF À DOMICILE

Menu pour 8 personnes minimum.

L'ÂTRE  
Traiteur

## 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** : 50 \$ par personne  
Possibilité d'un menu 3 services pour groupe de 18 personnes et plus : 40 \$  
**Personnel de service** : 100 \$ par tranche de 15 personnes  
**Vaisselle de porcelaine** : 3 \$ par personne (couvert complet)  
**Frais de transport** : Voir fiche transport sur le site Web  
**Joliette** : 5 \$  
**Taxes en sus**

**\*\*Le choix de menu doit être le même pour l'ensemble de la commande.\*\***

## Arrivée du chef

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 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

Pétoncle caramélisé, chip de pancetta & huile de roquette

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

Huile aromatique & chips de charcuteries

### 3. Flanc de cochon braisé 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 tomate et pêche

Poivre en grain, fromage de chèvre, chip de prosciutto, croûton de pain & pousse de basilic

### 2. Tataki de thon et sauce wafu

Galette de riz frit, suprême d'agrumes & salade de fenouil

### 3. Tartare 2 oz : saumon, boeuf ou canard

Assaisonnements au goût du chef & chips maison

### 4. Salade de betteraves marinées

Féta, huile de basilic, salade roquette & réduction balsamique

### 5. Gravlax de saumon au gin Radoune et aux agrumes

Courgette, chip de panais et gelée de limette

# CHEF À DOMICILE

L'ÂTRE  
Traiteur

## SORBET – 1 choix

### 1. Sorbet maison aux saveurs du chef

Sirop québécois

### 2. Mojito à la mangue

Rhum

### 3. Fraise & basilic | Extra 2 \$/pers.

Champagne

## PLATS PRINCIPAUX – 1 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 & polenta

Sauce aux petits fruits et porto, micro pousse & croquant de pistache

### 3. Baluchon de lapin confit

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

### 4. Bavette de bison 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. Poitrine de poulet farcie à l'italienne

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

### 4. Pavé de saumon Teriyaki

Patates douces, gremolata maison & fèves amandines

### 5. Brochette d'épaule de bœuf

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

### 6. Filet de bœuf | Extra 5 \$/pers.

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

### 7. Côte de bœuf | Extra 5 \$/pers.

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

# CHEF À DOMICILE

L'ÂTRE  
Traiteur

## DESSERT – 1 choix

### 1. Crème brûlée a Amarula

Crumble maison & petits fruits

### 2. Fondant au caramel, chocolat blanc et Ferrero Rocher

Crème Chantilly au miel & petits fruits

### 3. Brownie et caramel au rhum brun

Mais éclaté au caramel & petits fruits

### 4. Churros et ganache au chocolat

### 5. Trilogie mini sucrée, duo de tartelettes et mousse au chocolat

Copeaux de chocolat & petites baies de saison

## 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
- 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!**

