

# Chef à domicile à l'assiette

## Automne/hiver

### Bouchées apéritives

---

3 bouchées au choix du Chef- 11\$  
Choix de bouchées apéritives à la carte (\$)

### Entrées\_16\$

---

Velouté d'asperges vertes  
Chèvre paillot caramélisé, croûtons briochés  
au beurre truffé

Pétoncle géant saisi  
Beurre aux pommes & sapin baumier,  
mousseline de topinambour, pleurotes d'ici

Salade d'hiver à la betterave et  
croustillant de canard confit  
Pistaches torréfiées, roquette et basilic,  
vinaigrette érable balsamique

Cheese cake au Foie gras du Qc  
ferme Hudson (+5\$)  
Sablé aux truffes & parmesan, figue et porto

Pieuvre laquée teriyaki  
Hummus lime édamamé, mangue épicée,  
nouilles frites

### Fromages\_14\$

---

Déclinaison de fromages fermiers  
du Québec (3x)  
Feuille de mâche au miel et au cidre, chutney  
de poires aux épices, pains artisanaux

### Desserts\_14\$

---

Riz au lait  
Crèmeux dulce de léché et riz soufflé

Moelleux au chocolat  
biscuit sablé, lame naka pistache

Financier aux amandes  
poires pochées aux épices, chantilly tonka

### Plats principaux\_40\$

---

Porc Nagano braisé  
Pressée de pommes de terre comme une tartiflette au  
fromage empereur, choux de Bruxelles au bacon à  
l'érable

Magret de canard du Québec  
Fondue fribourgeoise, pommes de terre Gabrielle,  
asperges, jus corsé aux épices

Saumon royal au beurre blanc  
Riz bambou, poireaux braisés au miso, caviar mujjol,  
huile verte

Morue charbonnière en croûte de cèpes  
Risotto à la mozzarella fumé, champignons king grillés  
& bleuets acidulés

Osso bucco de veau de lait  
Aligot de polenta truffée & mamirolle, fricassée de  
champignons sauvages à l'ail noir

Short ribs de Bœuf Wellington à notre  
façon (+6\$)  
Champignons truffés, prosciutto, bettes à cardes, jus  
corsé

Bavette de veau de lait, pétoncle géant &  
crevette tigrée à la sauge (+8\$)  
Gnocchis maison de courge et pousse de pois mange  
tout, jus de viande émulsionné à l'huile d'olive citron





# Chef à domicile à l'assiette

## Ajouter des plateaux de dégustation



### Planches dînatoires

\*minimum 12 personnes / prix par personne

Huitres fraîches sur sel, citron et mignonnette (prix du marché)

Bourriche 18 un: Chebooktook NB, Frenchkiss NB, Honeymoon NB

Bourriche 24 un: Beausoleil NB, Acadian Pearl NB

Bourriche 50 un: Sweet Island Kiss NB, Barachois IPE, Nuit blanche NB

Huitres chaudes (Malpèques, IPE)\_3.25\$

Rockefeller, beurre blanc, épinard, cheddar

Kilpatrick, bacon grillé, ketchup, échalotes, sauce anglaise

Plateau de fines tranches de saumon gravlax maison\_10\$

Crème aigrelette, raifort, blinis, pickles, citron

Fromages fins du Qc et d'ailleurs\_12\$

Chutney de poires aux épices, raisin, fruits secs, craquelins

Charcuterie maison et du Qc\_12\$

Confit d'oignon, moutarde à la canneberge, pickles de légumes, craquelins

Autour du canard du Qc (produit maison)\_16\$

rillettes, magret séché au poivre, foie gras cuit sous vide, chutney et pain de campagne

Burrata et tomates cerise\_14\$

pesto de roquette & basilic, balsamique réduit au cacao, crostini,

oignons rouges, parmesan

Trilogie de tartare en dégustation\_18\$

bœuf, thon et saumon

Plateau méditerranéen végétarien\_10\$

légumes grillés, hummus, marinades, halloumi, olives marinées



# Chef à domicile à l'assiette...

## Fonctionnement

---

Créer votre propre menu selon les catégories proposées.  
Toutes les convives doivent avoir le même menu. Tout changement ou modification au menu apportera des frais supplémentaires.

## Personnel

---

Chef: tarif forfaitaire de 325\$ pour 6h doit inclure le déplacement

Maître d'hôtel: tarif forfaitaire de 300\$ pour 6h doit inclure le déplacement. Obligatoire pour les groupes de 11 personnes et +.

Nous ne sommes pas responsables du temps supplémentaire sur la route (trafic ou accident) Il est important de respecter le déroulement inscrit au contrat pour ne pas avoir de frais supplémentaire.. Heure supplémentaire à 45\$/hr.

## Frais de kilométrage

---

0.80\$/km calculé sur l'aller et le retour

## Pourboire

---

Le pourboire est à votre discrétion et est remis directement au personnel sur place. Le pourboire recommandé est de 15%. Si nous devons faire l'ajout du pourboire sur la facture, un supplément de 2% sera ajouté pour couvrir les frais de transactions.

## Vaisselle, ustensile, verrerie

---

Inclus pour le repas avec le service du Maître D'hôtel. Doit être remis au départ. Pour un maximum de 20 personnes

## Equipement de cuisine et salle

---

Le chef apportera tout son petit matériel pour cuisiner (chaudrons, poêle, fouet...) Lorsqu'il y a un Maître D'hôtel, nous apportons plateau de service, panier à pain, pichet à eau, beurrier et napkin cocktail. Vous devez fournir nappe et serviettes de table