



# CHEF À DOMICILE

## ENTRÉE

CHAUDE OU FROIDE : FAITES 1 CHOIX

- CEVICHE DE PÉTONCLES, FRAISES À L'ÉRABLE ET AGRUMES
- BALUCHON DE BRIE FONDANT AVEC ÉRABLE ET NOIX
- BALUCHON D'EFFILOCHÉ DE CANARD, FROMAGE ET OIGNONS CONFITS
- COCKTAIL DE CREVETTES ET FRUITS TROPICAUX
- TARTARE DE BŒUF
- TARTARE DE SAUMON ET MANGUES
- VERDURE AVEC SAUMON GRILLÉ À L'ÉRABLE
- VERDURE AVEC CANARD FUMÉ MANDARINES ET CANNEBERGES

## ENTRÉE

FAITES 1 CHOIX

- VELOUTÉ AUX TROIS CHAMPIGNONS
- CRÈME DU BARRY AVEC ROQUETTE ET AMANDES GRILLÉES
- CRÈME DE POIREAUX ET POMMES
- SOUPE ORIENTALE AUX CREVETTES ET VERMICELLES DE RIZ
- CRÈME DE POIREAUX ET POIRES AVEC PANCETTA GRILLÉE À L'ÉRABLE
- BISQUE DE HOMARD

## ENTREMET

- SORBET À LA LIME

## PLAT PRINCIPAL

FAITES 1 CHOIX

- DUO DE LA BASSE COUR (ROULADE DE POULET FARCIE AU CANARD)
- MAGRET DE CANARD ET SON CHUTNEY DE PETITS FRUITS
- MIGNON DE VEAU DE LAIT SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET WHISKY CANADIEN
- MIGNON DE BŒUF AVEC SAUCE AUX POIRES ET CALVADOS
- MIGNON DE SANGLIER
- CÔTE DE BŒUF SAUCE AU POIVRE (20 PERSONNES MINIMUM)
- PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC ET AGRUMES
- FILET DE PORC EN CROÛTE D'ÉPICES FARCI AUX CANNEBERGES
- BAVETTE DE BISON AVEC SAUCE AU PORTO
- OSSO BUCO DE VEAU SAUCE AUX CHAMPIGNONS
- CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE MOUTARDE DE MEAUX
- EXTRA TRIO DE CREVETTES
- EXTRA TRIO DE PÉTONCLES
- EXTRA TRIO DE LANGOUSTINES

PRIX À DISCUTER.



# CHEF À DOMICILE

---

## ACCOMPAGNEMENT

FAITES 1 CHOIX

- POMMES DE TERRE DUCHESSE
- POMMES DE TERRE DAUPHINOISES
- POMMES DE TERRE GRELOTS AU BEURRE DE NOISETTES ET FINES HERBES SUR CHOUX FLAMAND AUX SAVEURS DES BOIS-FRANCS
- POMME DE TERRE MONTE-CARLO
- RIZ SAUVAGE ET POIVRONS
- LÉGUMES OU SALADE
- PAILOT DE LÉGUMES ENROULÉ DE PROSCIUTTO
- SAUTÉ DE POIVRONS, ZUCCHINIS, OIGNONS ET CHAMPIGNONS
- MOSAÏQUE DE MESCLUN, FRUITS SÉCHÉS ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE
- MÉLANGE PRINTANIER DE VERDURE, POMMES, RAISINS, NOIX ET VINAIGRETTE À L'ÉRABLE

---

## DESSERT

FAITES 1 CHOIX

- CRÊPES SOUFFLÉES AVEC SIROP, PÉPITES D'ÉRABLE ET CRÈME GLACÉE
- GÂTEAU MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS AVEC FRAISES CONFITES
- GÂTEAU MOUSSE À L'ÉRABLE, SIROP ET CRÈME CHANTILLY
- TARTE À L'ÉRABLE MAISON ET CRÈME GLACÉE
- GÂTEAU TIRAMISU ET FRAMBOISES
- CRÈME BRÛLÉE
- CAFÉ ET INFUSION

---

## FRAIS À PRÉVOIR

- 15% MINIMUM ADDITIONNEL POUR LE POURBOIRE.
- FRAIS DE TRANSPORT : À DISCUTER SI HORS DE VICTORIAVILLE.
- 25,00\$/H POUR LE SERVICE DU VIN : EXTRA 1 PERSONNE.
- VAISSELLE ET VERRERIE INCLUSES.
- TAXES EN SUS.