



Chef À
Domicile
Lanaudière



Repas gastronomique

Pour une soirée sans tracas...

Vous serez traité aux petits oignons avec notre équipe des plus sympathique et professionnelle. Vous serez comme au restaurant, dans le confort de votre foyer.

Contactez-nous pour avoir plus d'informations et réserver votre date...

Karine 514-268-7908 ou Frédéric 514-806-7383

Débuter la soirée avec quelques bouchées...

2 bouchées pour 6,95\$

3 bouchées pour 9,95\$

4 bouchées pour 12,50\$

5 bouchées pour 14,50\$



Bouchées chaudes

- ☐ Crevettes 21/25 en tempura, sauce crémeuse aux agrumes et piment sriracha
- ☐ Raviolis croustillants de porc braisé, sauce aigre-douce
- ☐ Poutine en une bouchée : pomme de terre grelot farci de champignons sauvages, échalotes, jus de viande et fromage Oka
- ☐ Kebab de porc et crevette aux parfums d'Asie, sauce aux arachides
- ☐ Arancini au smoked meat, fromage en grains, pois verts et parmesan, sauce tomate
- ☐ Asperge fraîche et prosciutto croustillant
- ☐ Acras de morue, aïoli au safran
- ☐ Mini-burger de veau, marmelade d'oignon au balsamique, fromage cheddar âgé, mayonnaise à la truffe
- ☐ Fromage Oka en croute de pacanes, purée de pomme
- ☐ Bavette de boeuf AAA marinée à la Téquila et piment servi sur pics, sauce chimichurri
- ☐ Ratatouille de légumes frais et chèvre chaud
- ☐ Stick de poitrine de poulet mariné à la téquila, chutney de mangue

- ☐ Poulet frit (entièrement désossé), sauce ranch et cornichon maison

Bouchées froides

- ☐ Guédille au homard et crevettes roses d'Argentine (pain maison) (+ 1,50\$)
- ☐ Foie gras au torchon, cake à la datte/pacanes et courgette, purée de pomme (+ 1,50\$)
- ☐ Salade de crevettes nordiques, céleri-rave, raisin et pomme verte, sauce au coco/curry, dans une pâte à chou
- ☐ Brochette de tomates cerises, fromage bocconcini, saucisson et pistou
- ☐ Foie gras au torchon, cake à la datte/pacanes et courgettes, purée de pommes (+ 1,50\$)
- ☐ Crevette marinée aux épices Tandoori, yogourt concombre et menthe
- ☐ Oeuf farci au homard, herbes et huile de truffe
- ☐ Verrine de betteraves, bacon, oignons et chèvre frais
- ☐ Tartare aux 2 saumons (frais et fumé), pommes verte, concombre, tobiko dans un cornet au sésame (+ 1,50\$)

Repas gastronomique

Offrez vous le nombre de service qu'il vous plaît...

4 Services

1 bouchée au choix du chef

Potage

Plat principal

Dessert

À partir de 78\$

4 Services LUXE

1 bouchée au choix du chef

Entrée

Plat principal

Dessert

À partir de 88\$

5 services

1 bouchée au choix du chef

Potage

Entrée

Plat principal

Dessert

À partir de 98\$

5 services LUXE

1 bouchée au choix du chef

Entrée 1

Entrée 2

Plat principal

Dessert

À partir de 105\$

Potages

- . Potage parmentier (pommes de terre et poireaux), huile de truffe
- . Potage aux carottes, prosciutto séché
- . Potage au maïs et fromage en grains
- . Potage aux asperges, pétoncles poêlés (+5\$)
- . Velouté aux champignons, huile de truffe

Entrées

- . Raviolis maison de porc effiloché, sauce aux champignons sauvages, purée de courge musquée, huile de truffe
- . Arancini aux champignons, asperges et fromage en grains, sauce crème au bacon maison
- . $\frac{1}{2}$ Caille impériale de Cap St-Ignace confite au gras de canard, confiture de tomate, roquette, aïoli et copeaux de parmesan
- . Carpaccio de wapiti, purée d'aubergine, cheddar vieilli, pétales d'ail frites, prosciutto séché et huile de truffe (+ 2\$)

- . Flanc de porc "Cochon cent façons" confit au four et laqué Général tao / purée de courge / petite salade de céleri-rave crémeux, oignons verts et sésame
- . Fondue parmesan maison aux 3 fromages (Parmesan, Oka et cheddar 2 ans) et salade du moment, pacanes, pommes vertes et canneberges séchées
- . Foie gras au torchon au cidre de glace, purée de pomme à l'hibiscus, pain brioché maison (+ 3\$)
- . Tartare aux 2 saumons (frais et fumé), pommes verte, concombre, tobiko et sauce au sésame et salade du moment
- . Crevettes 8/12 poêlées, salade de mangue fraîche, ananas, avocat, vinaigrette crémeuse au citron japonais yuzu et feuille de lime
- . Pieuvre grillée au fumoir, humus aux poivrons rôtis, chips de chorizo et croutons de pain frottés d'ail (+ 3\$)
- . Ratatouille de légumes frais, fromage de chèvre chaud et salade roquette
- . Carpaccio de betteraves, canard confit, fromage crémeux à l'aneth, pistaches et vinaigrette à l'érable

Pause Glacée 12\$ (pour un service supplémentaire)

- . Tout citron; sorbet citron, liqueur Limoncello maison

Plats Principaux (inclus féculent et légumes)

- . Joue de bœuf braisée doucement, jus de viande, bacon caramélisé à l'érable, oignons confits, purée de pommes de terre au fromage en grains et légumes du marché
- . Joutes de porc braisées au vin blanc, jus de viande, bouillon au parmesan, risotto aux asperges
- . " Surf and Turf " flanc de porc en cuisson lente et laqué asiatique, gros pétoncles poêlés à l'unilatéral, crème de crustacé et safran
- . Thon rouge qualité sushi mariné au soya/gingembre et juste saisi, salade de fromage bocconcini, noix de cajou et oignons verts, sauce sésame/citronnelle, pommes de terre grelots et légumes du marché
- . Jarret d'agneau braisé, jus de cuisson ail confit/romarin, polenta crémeuse au parmegiano Reggiano et gremolata
- . Filet mignon de veau de lait, copeaux de cheddar 2 ans, sauce aux champignons "lobster" de St-Zénon (+ 6\$)

Desserts

- . Cherry Blossom (Md) ; Chocolat en biscuit et en crémeux, crème glacée maison aux cerises, éclat de chocolat
- . Dans une verrine: Crémeux à la vanille, brownies, pacanes, caramel à la fleur de sel et sorbet au fruit de la passion
- . Comme un Paris-Brest... Crème onctueuse pralinée noisette, pâte à chou maison et caramel à la fleur de sel... Un délice!
- . Crème brûlée au citron

Le prix inclus le personnel sur place (chef OU chef et serveur) pour une durée de 4 heures (supplément pour temps supplémentaire)

Le prix n'inclus pas les taxes

Pourboire à votre discrétion

Les prix peuvent être modifiés sans préavis