



Réception et mariage



Chef à domicile Lanaudière et son équipe vous offrent la
possibilité de créer un événement à votre image et à l'endroit
de votre choix.

Contactez nous afin d'organiser VOTRE soirée!

Karine 514-268-7908 info@chefadomicilelanaudiere.com

Débuter la soirée avec quelques bouchées...

3 bouchées pour 8,95\$
4 bouchées pour 11,95\$\$
5 bouchées pour 14,95\$



- Crevettes 21/25 en tempura, sauce crémeuse aux agrumes et piment spiracha (+0,50\$)
- 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
- Mini-burger de veau, marmelade d'oignon au balsamique, fromage cheddar âgé, mayonnaise à la truffe (+0,50\$)
- Fromage Oka en croute de pacanes, purée de pomme
- Bavette de boeuf AAA marinée à la Téquila et piment servi sur pics, sauce chimichurri (+0,50\$)
- Ratatouille de légumes frais et chèvre chaud
- Guédille au homard (pain maison) (+1,50\$)
- Salade de crevettes nordiques, céleri-rave, raisin et pomme verte, sauce au coco/curry, dans une pâte à chou (+1,50\$)
- Brochette de tomates cerises, fromage bocconcini, saucisson et pistou
- 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
- Poulet frit (entièrement désossé), sauce ranch et cornichon maison
- Tartare aux 2 saumons (frais et fumé), pommes verte, concombre, tobiko dans un cornet au sésame (+1,75\$)
- Acras de morue panée au panko, aioli au safran biologique
- Stick de poitrine de poulet mariné à la téquila, chutney de mangue



POTAGES/SALADE

- Potage parmentier (pommes de terre et poireaux), huile de truffe
- Potage au carottes, prosciutto séché
- Velouté aux champignons, huile de truffe
- Velouté aux asperges, pétoncles poêlés (+ 5\$)
- Salade du moment, tomates cerises, canneberges séchées, pacanes et copeaux de fromage Gouda

ENTRÉES

- Arancini aux champignons, asperges et fromage en grains, sauce crème au bacon maison
- Crevettes 8/12 poêlées, salade de mangue fraîche, ananas, avocat, vinaigrette crémeuse au citron japonais yuzu et feuille de lime
- Flanc de porc braisé et laqué à l'asiatique, purée de courge musquée et salade crémeuse de céleri-rave au sésame
- Raviolis maison de porc effiloché, sauce aux champignons sauvages, purée de courge musquée
- Fondue parmesan maison aux 3 fromages (Parmesan, Oka et cheddar 2 ans) et salade du moment, pacanes et canneberges séchées
- ½ Caille impériale de Cap St-Ignace confite au gras de canard, confiture de tomate, roquette et aïoli
- 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, salade du moment, croutons (+ 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

PLATS PRINCIPAUX (inclus féculent et légumes, à déterminer selon vos goûts et les installations disponible à votre salle)

- Joue de porc braisée au vin blanc, jus de viande, bouillon au parmesan, noix de pin et basilic (+ 4\$)
- Filet mignon de porc, fromage Migneron de Charlevoix fondant, jus de viande à l'oignon caramélisé
- 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 (+ 10\$)
- Joue de bœuf braisée doucement, jus de viande, bacon caramélisé à l'érable, oignons confits, purée de pommes de terre au fromage en grains (+ 7\$)
- Poitrine de poulet, sauce aux champignons sauvages, échalotes frites
- Poitrine de poulet, sauce à l'échalote confite, copeaux de Comté, purée de pommes de terre à la crème sûre et oignons verts et légumes du marché
- Saumon sauce style Rockefeller (crème, vin blanc, épinards, parmesan) (+ 3\$)
- Filet mignon de veau de lait, copeaux de cheddar 2 ans, sauce aux champignons "lobster" de St-Zénon (+ 14\$)
- Ratatouille de légumes frais, fromage de chèvre chaud, asperges et salade roquette
- Tartare aux 2 saumons (frais et fumé), pommes verte, concombre, tobiko et sauce au sésame, salade du moment et croutons (+ 5\$)

DESSERTS

- Dans une verrine: Crémeux à la vanille, brownies, pacanes et caramel à la fleur de sel 10\$
- Croustade pommes, bleuets et érable 7\$
- Gâteau aux carottes, pacanes et épices, glaçage à la vanille et fromage à la crème 6\$

Les prix incluent le personnel pour une durée de 4 heures

Un supplément peut être ajouter pour la planification de votre événement

Les prix sont calculés pour des groupes de 40 personnes et plus

Honoraires pour temps supplémentaires

Chef : 55\$/heure

Maitre d'hôtel : 55\$/heure

Aide cuisinier : 35\$/heure

Serveur : 35\$/heure

Les prix peuvent être modifiés sans préavis