



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 spiracha
- 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 panée au panko, aïoli au safran biologique
- 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

Bouchées froides

- 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
- 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
- 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 75\$

4 Services LUXE

1 bouchée au choix du chef
Entrée
Plat principal
Dessert
À partir de 85\$

5 services

1 bouchée au choix du chef
Potage
Entrée
Plat principal
Dessert
À partir de 93\$

5 services LUXE

1 bouchée au choix du chef
Entrée 1
Entrée 2
Plat principal
Dessert
À partir de 99\$

Potages

- Potage parmentier (pommes de terre et poireaux), huile de truffe
- Potage au carottes, prosciutto séché
- Potage au maïs et fromage en grains
- Velouté aux champignons, huile de truffe
- Salade mixte, tomates cerises, noix de cajou, canneberges séchées et fromage cheddar 2 ans (+3\$)

Entrées

- Raviolis maison de porc effiloché, sauce aux champignons sauvages, purée de courge musquée, huile de truffe
- Carpaccio de wapiti, purée d'aubergine, cheddar vieilli, pétales d'ail frites, prosciutto séché et huile de truffe (+2\$)
- Flanc de porc "Cochon cent façon" confit au four et laqué Général tao / purée de carotte à l'orange / petite salade de céleri-rave crémeux, oignons verts, sésame et cacahuète
- Fondue parmesan maison aux 3 fromages (Parmesan, Oka et cheddar 2 ans) et salade du moment, pacanes et canneberges séchées

- . Foie gras au torchon, pain brioché maison griller/ purée lise de pommes caramélisées
façons tatin (+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

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
boconcini, 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\$)
- . Ratatouille de légumes frais, fromage de chèvre chaud, asperges et salade roquette

Desserts

- . Mi-cuit au chocolat et crème glacée à la vanille maison
- . 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 brûlé à la vanille et Grand-Marnier

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