



CHEF À DOMICILE

MENU EXPÉRIENCE 4 SERVICES MINIMUM 10 PERSONNES

(Inclut le service aux tables pour 3heures, la vaisselle, les ustensiles, les verres, les coupes à vins et les nappes.)

ENTRÉES *(un choix)*

Les huitres en 3 façons *(Nature, Vinaigrette & Rockfeller)*

Ceviche de la mer

Tartare de boeuf à l'italienne

Mozzarella fraîche, servie chaude *(Tomates cerises, Roquette, Balsamique & Croutons)*

POTAGE

Crème d'inspiration, pain & beurre

PLAT PRINCIPAL *(un choix)*

Boeuf angus AAA *(Jus de viande acidulé, mousseline de pomme de terre fumée à l'ail noir et légumes de saison)*

Le porc en deux façons *(Bajoue de porc braisé 48h avec son jus et boudin noir poêlé & champignons marinés)*

Magret de canard *(Jus réduit aux petits fruits, purée de courges d'automne rôties et chips de légumes)*

Poisson du marché confit aux herbes *(Émulsion de crustacés, couscous de légumes frits)*

Falafels aigrette citron et herbes *(option Végé)*
(Pâtes, sauce tomates et poivrons rouges)

DESSERT *(un choix)*

Trio de mousse aux fruits rouges et citron avec sa génoise

Entremet mousse choco-caramel avec ses cacahuètes croquantes

Duo mousse canneberges et chocolat blanc et sa génoise à la pistache

CAFÉ & THÉ INCLUS

70.00\$ PAR PERSONNE
35\$ ENFANT, MENU 3 SERVICES (12 ANS ET MOINS)

Taxes et pourboire de 15% en sus

Accord mets et vin possible, faites en la demande

Des frais de déplacement peuvent s'appliquer à l'extérieur de Sainte-Marie

Les prix et menu sont sujets à changement sans préavis.
