



**« Pour le prix d'un repas en ville,  
Offrez-vous un chef à domicile! »**

**Menu**

**Entrées froides**

1. Rosace de tomate et bocconcini fine basilique sous tombée d'oignons marinés
2. Salade tiède de confit de canard vinaigrette à l'érable
3. Amuse-bouches ou canapés (5)
4. Saupiquet de saumon fumé fines capucines
5. Tartare de bœuf aux croustilles de poireaux façon du chef
6. Tartare aux choix (pétoncles, thon ou saumon) en crêpe de riz

**Entrées chaudes**

1. Feuilleté de petits légumes en crème parmesan vermouth
2. Gratin de chèvre chaud parfumé d'huile d'olive au basilique
3. Caille grillée et cuisseau confit façon du pomiculteur
4. Filo de langoustines sauce à l'américaine
5. Crevettes et pétoncle géantes sur nichée de riz aux sésames grillés
6. Foie gras de canard déglacé au sirop de balsamique sur pomme paille

**Potage**

1. Crème du potager (au choix)
2. Veloutine de volaille persillée
3. Marmite de palourdes aux poivrons doux
4. Chaudrée de fruits de mer aux grosses pièces

**Granités**

1. Granité aux fruits deux tons
2. Trou Normand (cognac de pomme, calvados)

\* Les prix sont sujets à changement sans préavis, les taxes et les pourboires sont non inclus.

Ces menus sont à titre d'inspiration. N'hésitez pas à nous demander une soumission!



### **Plat principal**

1. Dodine de volaille en Wellington ou poêlée
2. Mignon de porc en Wellington ou poêlé
3. Pavé de saumon beurre blanc
4. Magret de canard rôti
5. Filet mignon de bœuf
6. Carré d'agneau en fine panure
7. Médaillon d'autruche
8. Noix de ris de veau grillés
9. Château Briand Flambé « **NOUVEAU** »

### **Choix de sauce (Inclus)**

1. Forestière (Demi-glace, champignons)
2. Bercy (Demi-glace, échalotes, vin blanc)
3. Cinq poivres (Demi-glace, poivres, Brandy, crème)
4. Sauce Diane (Demi-glace, poivres, champignons, Brandy, crème)
5. Érable et Romarin (Demi-glace, sirop d'érable, romarin, porto)
6. Choix du chef

### **Dessert**

1. Pâtisserie au choix du chef
2. Crêpe glacée à la vanille ou petits fruits et sucre d'érable
3. Déclinaison de crème brûlée aux parfums du moment
4. Salade de fruits frais sur mosaïque d'ananas
5. Trilogie gourmande (ex. Mourir de chocolat)
6. Crêpe Suzette ou autre dessert flambé à la Maison

### **Fromage assiette individuelle (Servi avec pommes, poires, raisins et pistaches)**

1. Duo de fromage fruits frais et pistaches
2. Trilogie fromagère fruits frais et pistaches
3. Découverte gourmande de fromages fins fruits frais et pistaches

\* Les prix sont sujets à changement sans préavis, les taxes et les pourboires sont non inclus.

Ces menus sont à titre d'inspiration. N'hésitez pas à nous demander une soumission!



**Café spécial**

(boisson non incluse)

1. Brésilien (Grand Marnier, Tia Maria et Cognac)
2. Espagnol (Tia Maria et Cognac)
3. Irlandais (Tia Maria et Irish Whisky)
4. Jamaïcain (Rhum blanc, Tia Maria et Cognac)
5. Crazy (Grand Marnier et Bailey's)
6. Café spécial Napoléon parfumé à l'érable (Brandy, sucre érable et ½ café ½ lait chaud)

\* Minimum 8 personnes

**N.B. : Service du vin disponible avec personnel.**

**Frais de déplacement pour souper à domicile**

Drummondville

Victoriaville

Saint-Hyacinthe

Sherbrooke

Île de Montréal

\* Les prix sont sujets à changement sans préavis, les taxes et les pourboires sont non inclus.

Ces menus sont à titre d'inspiration. N'hésitez pas à nous demander une soumission!