



Chef à domicile

Menu Signature

Cocktail

Trois bouchées pour l'apéro 5\$

Entrées froides et chaudes

Tian de fromage de chèvre, portobellos, légumes grillés, caramel de balsamique 8\$

Asperges grillées au canard fumé, copeaux de cheddar fort l'Ancêtre, caramel balsamique 9\$

Gnoccis poêlés au beurre de sauge et pacanes, saucisse de sanglier 10\$

Tataki de thon, salade de julienne de légumes, wakamé et tobiko 10\$

Pétoncles géants grillés, pancetta, sauce crème à l'érable du domaine Kildare 12\$

Blinis émulsionné au champagne, cake au homard, petits légumes et crème 14\$

Potages et salades

Velouté de panais et carottes au miel, parfum de Madras 5\$

Potage à la courge butternut, crème au fromage de chèvre, huile de tournesol 5\$

Crème de chou-fleur et pommes de terre, lardons de sanglier 5\$

Salade d'haricots verts et amandes rôties, chorizo, vinaigrette à l'ail confit 5\$

Mosaïque de betteraves, buisson de roquette, noix de Grenoble et vinaigrette au parmesan 5\$

Salade d'artichauts, poivrons grillés, bocconcini, micro-pousses, vinaigrette au miel et pavot 5\$

Foie gras

Foie gras au torchon en profiteroles, gelée de porto, caramel de cerises et fleur de sel 15\$

Foie gras saisi sur pain doré brioché, poires caramélisées, buisson de roquette 18\$



Granités

Vodka, fraise, basilic et poivre noir tribal	4\$
Rhum, ananas, mangue et coriandre	4\$
Limoncello, citron Meyer, menthe et fleur de sel	4\$
Poire confite, liqueur à l'érable	4\$

Plats principaux

Filet de porc de Nagano farci au pesto, chèvre des neiges, en croûte de prosciutto	22\$
Poulet de Cornouailles entier, poêlée de champignons sauvages, jus au romarin	24\$
Pavé de saumon en croûte d'agrumes, fenouil braisé, fumet parfumé à la tangerine	25\$
Cuisse de canard confite du lac Brome, rôtie et déglacée au vinaigre de framboise	25\$
Saltimbocca de veau, jambon cru Speck, sauge, mozzarella fraîche	26\$
Lapin de St-Tite deux façons, cuisse ou épaule confites, râble bardée	27\$
Bavette de cerf aux échalotes confites, béarnaise	28\$
Longe d'agneau du Québec, croûte d'amandes et pistaches, sauce crème au Frangelico	30\$
Carré de sanglier en croûte, demi-glace à la crème de cassis de l'Île d'Orléans	33\$
Filet de boeuf AAA au poivre long, flambé au brandy, demi-homard thermidor	45\$

Fromages

Sélection de fromages artisans au lait cru sur plateau, fruits frais, pains artisanaux, craquelins	9\$
--	-----

Desserts

Nos sommes très fiers de notre partenariat avec le chef pâtissier Olivier Roux	6\$
--	-----

Café, thé et infusions inclus dans le forfait chef à domicile





Chef à domicile

Informations importantes

Les samedis soirs sont très en demande, appelez-moi le plus tôt possible afin de réserver votre soirée.

Un maximum de 20 personnes en formule chef à domicile, 10 personnes minimum les samedis soirs.

Un frais de 250\$ sera facturé pour le forfait chef à domicile, cela comprend:

Mes honoraires

Le personnel de service sur place

La rencontre client si nécessaire

Le transport (Région de Trois-Rivières)

Les couverts complets

Coupes à vins, nappes

J'apporte tout le nécessaire pour la cuisson, par contre j'ai besoin d'une cuisinière sur place.

Pourboire à votre discrétion

Parce mon client le plus important c'est vous!

Que vous ayez envie de recevoir vos collègues, en mettre plein la vue ou tout simplement de profiter d'un moment trop rare en famille, la formule clé en main du chef à domicile est parfaite pour l'occasion.

Je cuisine toute la soirée pour vous et vos invités, nul besoin de sortir quoi que ce soit des armoires. Je fournis les couverts, nappes, serviettes, coupes à vin, etc...

Relaxez, votre cuisine est entre bonnes mains.

Dany Willard, chef-traiteur