

CHEF À DOMICILE  
DANY WILLARD, CHEF-TRAITEUR

# MENU



danywillard  
CHEF TRAITEUR

## BOUCHÉES

*Trilogie de bouchées cocktail servies avec l'apéro*

## ENTRÉES

*Cannelloni d'effiloché de cerf, jus aux champignons sauvages  
Cake au homard, poêlée de julienne de légumes au safran  
Asperges grillées au confit de canard, gratin au Mamirolle  
Tian de fromage de chèvre et légumes grillés, chapelure d'amandes  
Trio de pétoncles géants, crème à l'érable Kildare et tomates séchées  
Gravlax de saumon, chiffonnade de fenouil à la lime et poivre rose  
Tatin de tomates confites et oignons caramélisés, buisson de verdure*

## FOIE GRAS

*Ajouter du prestige à votre menu (+15\$ par personne)  
Escalope de foie gras (100gr) saisie, sur pain doré et poires confites*

## POTAGES & SALADES

*Velouté de courge musquée et graines de citrouille rôties  
Potage de champignons portobello, émulsion au fromage de chèvre  
Crème d'épinards et petits pois à la fleur d'ail  
Salade de tomates confites, artichauts et copeaux de parmesan  
Mosaïque de betteraves, roquette, feta et huile de noix  
Buisson de verdure, chips de procuitto, poire et noisettes rôties*

## GRANITÉ

*Une touche fraîcheur avant le plat principal (+5\$ par personne)*

*Un granité sera spécialement concocté en accord avec le menu*

## PLATS PRINCIPAUX

*Cuisse de canard confite, demi-glace à la crème de cassis*

*Étagé de pommes de terre au gras de canard, petits légumes glacés*

*Filet de cerf au poivre long, jus de viande à la poire et romarin*

*Purée de pommes de terre à l'échalote, légumes racines au miel*

*Médailon de bison aux champignons sauvages, gratin de Bocké*

*Poêlée d'asperges aux lardons, parisiennes rissolées*

*Jarret de sanglier braisé aux oignons perlés, sauce à la Maudite*

*Pommes de terre château rôties, légumes de saison*

*Poitrine de pintade, laque à l'hydromel et à l'écorce d'orange*

*Risotto d'orge au chèvre des neiges, légumes sautés*

*Mignon de veau de Charlevoix farci au Migneron, jus aux herbes*

*Purée de Yukon Gold à l'huile de truffes et parmesan, roquette*

*Pavé de flétan croustillant, beurre blanc aux agrumes et câpres frits*

*Courgette farcie à la ricotta et aux pleurotes, gnocci aux poireaux*

*Mignon de bœuf, sauce bordelaise à l'échalote confite (+5\$ par personne)*

*Pommes de terre Duchesse, pailles de poireaux frits et légumes tournés*

*Feuilleté aux asperges, fondant fromage de chèvre, pacanes au beurre*

*Poêlée d'édamames au pesto, petite roquette et purée de choux-fleur*

## FROMAGES

*Sélection de fromages fins du terroir (+10\$ par personne)  
Présentation sur plateau de bois, fruits, noix, pains, craquelins*

## DESSERTS

*Trio de crèmes brûlées, érable, chocolat et gousse de vanille  
Verrine de mousse au chocolat noir, poire et dolce di lecce  
Tiramisu en coupe parfumé au Frangelico, craquant aux amandes  
Tatin aux pommes et sucre d'érable, glace aux amandes  
Planche de dégustation de nos meilleurs pâtisseries (+5\$ par personne)*

## CAFÉ, THÉ, INFUSION

*Service de café, thé et infusion de qualité*

## RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

*Le prix est de 89,95\$ par personne,  
Montant auquel il faut ajouter les taxes et le pourboire de 15%.*

*Le menu comprend les services suivants:*

*Bouchées, entrée, potage ou salade, plat principal, dessert.*

*Le choix du menu doit être le même pour tous.*

*Le prix inclus la prestation du chef et le serveur pour la soirée.  
Tout est inclus, vaisselles, couverts, verreries, nappes, serviettes.  
Nous arrivons généralement une heure avant le premier service  
afin de se préparer, dresser la table et commencer les cuissons.*

*Les samedis soirs sont très en demande.*

*Contactez-nous le plus tôt possible afin de réserver votre soirée.*

*8 personnes minimum les samedis soirs.*

*Nous apporterons tout le nécessaire pour la cuisson.*

*Nous avons besoin d'un four et d'éléments de cuisson sur place,  
d'un espace de travail, d'un comptoir dégagé et d'un stationnement.*