



CHEF À DOMICILE

MENU EXPÉRIENCE 4 SERVICES

MINIMUM 10 PERSONNES À 25 PERSONNES

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

ENTRÉES (un choix)

Ceviche de la mer (poisson, crevettes, sauce vierge et huile de canola grillée)

Feuillé d'escargot, sauce crème vin blanc, tartufata et champignons

Orzetto de canard, noix et parmesan

Planchette de charcuteries à partager

POTAGE

Crème d'inspiration, pain & beurre

PLAT PRINCIPAL (un choix)

Bœuf Angus AAA vieilli, *sauce au bleu, purée de carottes, patates douces et curcuma, betterave poêlée au gras de canard, tronçons de poireau marqué sur le grill*

Mi-cuit de saumon, salsa de maïs, tomates et oignons rouges, purée de choux-fleurs et betterave rouge

Ballotine de poulet farcie au feta, tomates séchées, prosciutto, sauce putanesca et riz aux herbes et pois verts et citron.

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

DESSERT (un choix)

Tiramisu en pot

Crèmeux au chocolat en pot avec granola et confiture de fruits

Tartelette lemon curd avec mousse au chocolat blanc

CAFÉ & THÉ INCLUS

85,00\$ PAR PERSONNE
45\$ 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.
