



## Fondue Chasse et Pêche

Une cuisine à saveur locale et d'influence du Vieux Continent

Viande d'élevage et produits de la mer

### Au Cocktail

#### Pintxo

Bouchées copieuses de signature et présentation espagnoles  
Distribuées par nos serveurs ou servies en formule station

**Forfait** : 2.50\$ / l'unité - 4.50\$ / 2 unités - 6\$ / 3 unités - 8\$ / 4 unités

#### **Guacamole Joya**

Avocat, concombre, pico de gallo, coriandre et jus de lime  
Chips de tortillas mexicain

#### **Cuillère de tartare de saumon**

Persillade aux framboises  
Croustillant de won-ton

#### **Mini grilled-cheese de vieux cheddar**

Pain du boulanger aux abricots  
Pic de légumes conserve

#### **Verrine de salade de concombre**

Sauce yogourt au basilic  
Tapenade aux tomates séchées

#### **Cornet de salade César**

Câpres frites et sauce maison  
Copeau de reggiano et bacon

#### **Sphère de rilette de cochon**

Oignon caramélisé et gelée de vin rouge  
Croûton au gratin vieilli

#### **Ceviche de poisson péruvien**

Jus de lime, suprême d'orange, coriandre et lait de coco  
Maïs cancha aux épices et chips mexicains maison

#### **Mini tacos de porc à méchoui**

Pico de gallo et verdure  
Salsa verde, crème sure et radis mariné

#### **Tartare de bœuf, une signature**

Crémeux, relevé et savoureux  
Croûton long et pomme paille



### **Mini smoked meat gourmand**

Moutarde de Meaux à la bière  
Pic de légumes conserve

### **Hummus maison**

Huile aromatique et piments d'Alep  
Radis marinés et pain grillé

### **Datte californienne farcie**

Enroulée de bacon Cochon Cent Façons  
Pic de légumes conserve

## **Entrées froides servies à l'assiette**

### **Croquant de romaine et couleur de légumes-ruban 9 \$**

Crème de balsamique aux figues et échalotes rôties  
Caramel de vin rouge et crumble de noix caramélisées

### **Alternance de mozzarella fraîche et tomates marinées 11 \$**

Pesto maison et réduction de xérès  
Pain naan grillé et salade mesclun

### **Trio de charcuteries locales et d'ailleurs 11 \$**

Mousse de volaille, jambon serrano et saucisson en harmonie  
Légumes conserve, moutarde et salade mesclun

### **Salade César au canard fumé 11 \$ \*sans canard 9 \$**

Cœur de romaine, croûtons, câpres frites, parmesan et lardons  
Sauce parfumée au citron et ail rôti

### **Tartare de saumon ou bœuf bien enrobé 12 \$**

Persillade en harmonie  
Échalote, câpre, mayo épicée et won-ton frits

## **Entrées chaudes**

### **Soupe servie façon cappuccino, aussi bonne aux yeux qu'en bouche**

Velouté de patates douces, courges et pommes caramélisées 7 \$  
Mousse de bacon et poireaux frits

Chaudrée gaspésienne aux crevettes, pétoncles et palourdes 10 \$  
Espuma de chorizo et poireaux frit



## **Le moment tant attendu, la fondue !**

Notre façon d'opérer : 1 caquelon de bouillon maison pour 4 personnes, une assiette gourmande servie de façon individuelle contenant les viandes et les poissons. Et finalement, les légumes, pommes de terre, ainsi que les choix de sauces seront disposés au centre de votre table.

### **La classique** 28 \$

Volaille, saucisse de gibier, crevette, saumon et bœuf. Choux fleur, brocoli, carotte couleur, betterave, champignon, oignon et pomme de terre au four

### **Le Chasseur** 34 \$

Volaille, bœuf, saucisse de gibier, canard, wapiti, crevette et saumon. Choux Bruxelles, brocoli, carotte couleur, betterave, portobello, asperge, oignon et pomme de terre au four

### **La gastronome** 40\$

Volaille, saucisse de gibier, filet mignon de bœuf, gros pétoncle, scampi, canard et filet de bar rayé. Choux Bruxelles, brocoli, carotte couleur, betterave, portobello, asperge, oignon et pomme de terre au four

Prix établi pour un min. de 35 pers. Informez-vous du prix pour un groupe inférieur.

## **Le saucier nous a préparé :**

- Sauce rouge maison
- Sauce aux poivres et vin rouge
- Sauce aux arachides
- Sauce béarnaise

\*Autres options dues aux allergies offertes sur demande (couts applicables)

\*Menu sans gluten, il me fera plaisir d'offrir une alternative à chaque endroit nécessaire

Prix établis pour un min. de 35 pers. Informez-vous du prix pour un groupe inférieur.

## ***Dégustation de Fromages de chez nous***

Trilogie de fromages québécois

Noix caramélisées, fruits et caprices du chef

Service à l'assiette : 30 gr. 7 \$ / 60 gr. 12 \$



## ***Desserts à l'assiette***

### **Délice du pâtissier, inclus**

#### **Mousse chocolat xxx 3 \$**

Crumble d'amaretti et petits fruits

#### **Pouding chômeur à la bière et l'érable 2 \$**

Glace vanille et petits fruits

#### **Churros espagnol et sauce chocolat à l'amaretto 3 \$**

Coulis de framboises et fruits de saison

#### **Mi-cuit fondant au chocolat 4 \$**

Coulis de framboises et fruits de saison

## **Table à dessert qui fera craquer vos invités**

### **Variété de desserts offerts**

Guimauve au chocolat, brownies, biscuit aux amandes, mini churros, crème brûlée, mousse au chocolat, cupcake assorti, macaron assorti, pouding chômeur, truffe au chocolat, tarte au chocolat, crème anglaise et salade de fruits, mini crêpe et sauce caramel, mousse au fromage, gâteau Reine Élisabeth et encore...mettez-nous au défi !

3 variétés, 7 \$ / pers.

4 variétés, 8 \$ / pers.

5 variétés, 9 \$ / pers.

6 variétés, 10 \$ / pers.

\*Équipements de location à prévoir