



Chef à domicile à l'Européenne

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

Italie, France, Espagne, Québec

Forfaits

Décidez du nombre de services qui formera votre repas

4 services 50 \$ (entrée froide, soupe, plat et dessert)

5 services 60 \$ (entrée froide, soupe, tapas, plat et dessert)

6 services 70 \$ (entrée froide, soupe, tapas, plat, fromages et dessert)

Entrées Froides

Guacamole Joya

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

Croquant de romaine et couleur de légumes-ruban

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

Alternance de mozzarella fraîche et tomates marinées

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

Trio de charcuteries locales et d'ailleurs

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

Salade César au canard fumé

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

Tartare de saumon ou bœuf bien enrobé

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

Soupe servie façon cappuccino

Aussi bon aux yeux qu'en bouche

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



Tapas à l'honneur

Un réconfort présenté à l'espagnole

Pâtes Milano façon Mack and Cheese

Sauce crème au vin blanc et petits lardons
Copeaux de Regiano et chorizo, basilic frais

Datte californienne farcie

Enroulée de bacon Cochon Cent Façons, tsatsiki
Pic d'olives festif

Escalope de foie gras poêlée extra 3 \$

Compote de cerises au porto
Pain brioché et salade roquette gourmande

Trio de charcuteries locales et d'ailleurs

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

Croquette de wapiti et bacon à l'érable

Moutarde à la bière
Fraîcheur de roquette et noix rôties

Plat de résistance, le moment de vérité

Mac & cheese aux trois fromages

Sauce crème et vin blanc renforcée au cheddar âgé
Poêlée de petits légumes et pancetta rôties
Avec poulet confit / Avec pull pork / Avec wapiti confit extra 3 \$

Steak de mignon de porc mariné et saisi sur charbon de bois

Glace de viande et persillade de luxe aux graines de moutarde
Écrasé de PDT et grillade de légumes de saison

Joue de porc braisé à la bière et beaucoup d'amour

Glace de viande et julienne de pommes à l'érable
Ragoût de légumes racines à la fleur de sel et huile d'olive
Écrasé de PDT

Filet de saumon en croûte de tomates séchées

Orzo aux asperges, carottes rôties et choux de Bruxelles
Sauce crème aux agrumes, gingembre, miel et curry

Côte levée de porc Rang 4

Ferme de chez-nous, sauce BBQ légèrement fumée-épicée
Choux maison écrasé de PDT et grillade de légumes de saison
Demi-côte, **extra 5 \$ pour complète**



Baluchon de bœuf braisé, une bonne douzaine d'heures de cuisson

Tombée de poireaux, champignons et lardons au beurre noisette
Glace de viande, écrasé de PDT et grillade de légumes

Bavette de bœuf mariné saisi sur charbon de bois

8 onces de bœuf complètement tendre
Glace de viande au vin rouge et thym frais
Écrasé de PDT et grillade de légumes

Aumônière de canard confit à souhait

Tombée de poireaux, champignons et lardons au beurre noisette
Sauce aux poivres et petites baies légèrement crémees
Écrasé de PDT et grillade de légumes

Steak de thon rouge 8 onces

Marinade soyable minute, grillé au charbon, persillade aux framboises
Servi avec une purée de chou-fleur et légumes rôtis
Salade en fraîcheur extra 5 \$

Steak de mignon de boeuf façon surf and turf

Filet mignon 8 onces qualité AAA
Brochette de 3 grosses crevettes à l'ail confit
Flambée de cipollinis et pleurotes au whisky
Glace de viande au vin rouge et beurre maître brasseur
Écrasé de PDT et grillade de légumes extra 10 \$

Plat végétarien

Lasagne aux poivrons rouges et épinards

Fromage ricotta, sauce crème et vin blanc
Fraicheur de roquette et portobellos grillés

Dégustation de Fromages de chez-nous à la carte

Trilogie de fromages québécois
Noix caramélisées, fruits et caprices du chef
Service à l'assiette : 30 gr. 7 \$ / 60 gr. 12 \$

Desserts

Mousse chocolat xxx

Crumble d'amaretti et petits fruits

Pouding chômeur à la bière et l'érable

Glace vanille et petits fruits

Churros espagnol et sauce chocolat à l'amaretto

Coulis de framboises et fruits de saison

Mi-cuit fondant au chocolat

Coulis de framboises et fruits de saison