

VERSUS

# MENU CHEF À DOMICILE

Chef Exécutif Frédéric Delsaut

## Variété de Canapés

Trois canapés à l'inspiration du chef

---

## Entrées au choix

Rilette Maison

Confit d'Oignons aux Figues et Crouton

---

Fondant de Brie et Robe de Proscuitto

Micro pousses à la Fleur de Sureau

---

Tataki de Thon aux Épices Cajuns

Légumes Croquants adoucis à la Crème de Cassis (+3\$)

---

Tartare de Saumon façon Sakura Mango

---

## Entre deux au choix

Crème de Courge

Pommes acidulées et Bacon

---

Crème de Tomates refroidie

Crème fleurette au Basilic

---

Granité aux Fruits exotiques et Vodka (+3\$)

## Plats Principaux au choix\*

Ballotin de Râble de Lapin aux Champignons sauvages (90\$)  
Sauce Foie Gras

---

Magret de Canard simplement rôti sur peau (90\$)  
Sauce Aigre douce à la Lavande

---

Pavé de Morue de la Côte-Nord cuit à l'unilatéral (100\$)  
Jus de Volaille réduit au Parfum de Romarin

---

Poitrine de Poulet Manchon (80\$)  
Sauce aux Trompettes de la mort et Bacon

---

Général Tofu Mango (80\$)  
(Plat Végan style Poulet Général Tao à la Mangue)

*\* Tous les plats sont servis avec Légumes et Féculent*



## Desserts au choix

Véritable Gâteau Truffé au Chocolat  
Crème Anglaise au Rhum

---

Gâteau Crème brûlée et Framboise  
Coulis de Fruits Rouge



## Café & Douceur Sucrée

*Prix individuels, taxes en sus.*

*Un choix unique pour chaque service et pour l'ensemble des convives.*

*Possibilité de 2 choix d'entrées (sup. de 5\$ / personne)*

*Possibilité de 2 choix de plats principaux (sup. de 7\$ / personne)*

*Nous mentionner toutes les allergies ou autres limitations spéciales.*

*Possibilité de concocter un gâteau spécial anniversaire à la place du dessert au choix (sans extra).*

*Possibilité de créer un menu événementiel sur demande.*

*Présence du chef sur place durant 4 heures.  
(30\$/hre pour les heures supplémentaires)*

*Possibilité d'ajouts de serveurs(euses) sur place durant 4 heures.  
(25\$/hre par serveurs(euses), min. 4 heures)*

*Prix pour 10 convives au minimum.  
(10\$ par personne sous ce seuil)*

*Confirmation du nombre exact de convives 10 jours ouvrables avant l'événement.*

*Dépôt de 50% de la facture payable au moment de la signature du contrat. Non-remboursable en cas d'annulation.*

*Service et dressage de table non-inclus. Pourboire à la discrétion.*