

Choix d'entrée inclus au repas

- o Notre César : romaine, prosciutto séché, câpres frits, parmesan et croutons à l'ail
- o Salade mesclun, canneberges séchées, noix sucrées-salées, cheddar âgé et vinaigrette au cidre de pomme
- o Velouté de courge musquée, crème au fromage de chèvre doux et ciboulette
- o Potage aux carottes, prosciutto séché et amandes grillées

Suggestion gourmande

Notre chef vous propose la découverte de 3 canapés en ajout pour seulement

..... 9\$

CHEF PRIVÉ • TRAITEUR
chefadomicilelanaudiere.com
 514-806-7383

Pour 5\$ de plus, Choisissez parmi cette proposition d'entrée

- o Chèvre pané et rôti, ratatouille de légumes frais, roquette et vinaigre balsamique blanc
- o Suprêmes de cailles confites au gras de canard, confiture de tomates, roquette croquante et copeaux de Parmesan
- o Grosses crevettes poêlées aux épices cajun et zeste de citron, quinoa/concombre/menthe et yogourt au miel
- o Morue en fine croquette, salade de céleri-rave et crevettes nordiques, sauce crémeuse aux agrumes
- o Tartare aux 2 saumons, écrasé d'avocats au citron vert et vinaigrette aux sésames
- o Foie gras de canard au torchon, marmelade de figues et pain d'épices maison (extra 3\$)

Prolonger le plaisir !

Ajouter un service additionnel parmi le choix d'entrée ci-dessus pour seulement

..... 14\$

Gastronomie au menu

(* Tous les menus inclus 1 choix d'entrée et 1 choix de dessert | Menu à titre indicatif, beaucoup d'autres options de menus sont disponibles)

- o Filet mignon de porc, sauce aux champignons sauvages..... 40\$
- o Osso bucco de porc braisé doucement aux tomates, gremolata 42\$
- o Saumon mi-cuit tandoori, yogourt concombre et menthe 43\$
- o Cuisse de canard confite, jus de viande au caramel d'orange, pommes de terre grelots au lard..... 45\$
- o Joue de porc braisée doucement, sauce crème aux champignons sauvages, condiment noisette/persil/zeste de citron..... 47\$
- o Jarret d'agneau cuit doucement, citron, menthe, chèvre émièté et réduction au vin rouge..... 47\$
- o Côte courte de bœuf braisée pendant 8 heures, purée de pommes de terre au fromage en grains..... 48\$
- o Filet mignon de veau poêlé, jus de viande au vin rouge épicé, copeaux de fromage Cheddar 5 ans et purée de panais..... 49\$

* Prix sujet à changement. Taxes et pourboire non inclus.

en plus de succomber aux tentations

- o Le canolli italien à notre façon : crème à la ricotta, confiture de fruits rouges aux épices et pâte frite croustillante
- o Biscuit brownies, mousse choco et fruits rouges, caramel au scotch et fleur de sel
- o Crème au citron, sablé breton pure beurre et meringue italienne flambée
- o Crémeux à l'érable, poires caramélisées, croquant aux pacanes et crème chantilly
- o Possibilité de faire des gâteaux pour les occasions (mariages, anniversaires... prix à ajuster selon le type de gâteau voulu)

Tous les menus gastronomiques inclus le chef et son équipe, les serveurs pour la nourriture, ainsi que le pain et le beurre

Cocktail dînatoire

POUR 40 PERSONNES ET PLUS... 14 BOUCHÉES PAR PERSONNE POUR 50.75\$

VISITEZ WWW.CHEFADOMICILELANAUDIERE.COM

POUR CONSULTER L'ENSEMBLE DU MENU

PRIX POUR
50
 PERSONNES OU +

RABAIS
5%
 70 PERSONNES OU +

RABAIS
10%
 90 PERSONNES OU +

