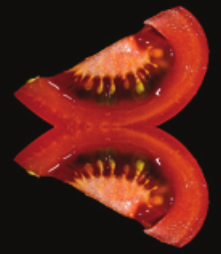




Menu



Vous pouvez composer votre menu comme vous le souhaitez.

Par exemple un menu 5 services comprend des amuses bouche, une entrée, un choix de plat principal, fromage et dessert. Un menu 6 services comprend des amuses bouches, deux choix d'entrées, plat principal, fromage et dessert

Suivant le choix des menus mais surtout le nombre de personnes

le prix peut varier entre 60\$ et 115\$

Entrées

Gaspacho andalou et sa quenelle d'herbes fraîches et Serrano

Velouté de butternut

Potage saint Germain et ses petits croutons

Bisque de homard

Velouté de cresson et petits pois à la menthe fraîche

Tomates confites, mozzarella di buffala, perles de vinaigre balsamique

Terrine Provençale au chèvre frais pignons de pins et poivrons grillés

Salade Landaise

(foie gras de canard maison, salade, maïs, magret de canard séché, confit de canard, pignons de pin grillés)

Foie gras au torchon maison

Tartare de saumon minute au gingembre et citron confit

Feuilleté d'escargots au beurre de persil anisé

Pétondes et crevettes, chimichuri à la coriandre fraîche

Calamars farcis à la Sétoise



Viandes

Joue de boeuf longuement braisée au porto et merlot
Magret de canard sauce aux aïelles
Filet mignon de boeuf Angus AAA cuit sous vide, sauce bordelaise aux cèpes
Bavette de boeuf biologique Aspen Ridge et foie gras poêlé
Medaillon de Cerf rouge sauce aux canneberges
Carré d'agneau aux saveurs provençales
Civet de sanglier, chutney aux tomates et gingembre
Suprême de poulet biologique sauce aux morilles de feu

Poissons et fruits de mer

Risotto au homard (en saison seulement)
Terre et mer: Tataki de thon rouge et foie gras poêlé
Filet de doré au beurre blanc safrané et sa piperade au piment d'Espelette
Saumon biologique, yukon gold et crabe des neiges, huile d'olive Arbequina
Poké bowl au thon rouge
Casserole du pêcheur (moules, bar et homard) et sa rouille provençale.

Fromages

.Chèvre chaud et son mesdun
.Radette gratinée et sa confiture d'oignons au porto
.Assiette du berger (assortiment de fromages)

Desserts

Délice au chocolat
(Dacquoise aux amandes, ganache au chocolat grand cru, mousse au chocolat au lait extra, caramel au beurre salé)
Tarte au citron meringuée
Crème brûlée à l'ancienne à la vanille Bourbon et au sucre d'érable
Nougat glacé
Bavarois aux fraises fraîche
Profiteroles maison au chocolat noir extra

Un seul choix pour l'ensemble des personnes.

Pour plus de 10 personnes et pour un 5 ou 6 services, un serveur est inclus dans le prix pour un maximum de 7 heures.

Au delà des 7 heures, des frais horaires additionnels de 60\$ pour le chef et de 25\$ pour le serveur seront appliqués.

Des frais de transports peuvent s'appliquer.

Si vous le désirez, il me fera plaisir de vous suggérer des vins s'harmonisant bien avec les plats.

Tous les produits sont d'une très grande qualité mais vous recherchez des produits encore plus exceptionnels, j'ai accès à une grande variété.

Quelques exemples:

- Boeuf biologique Black Angus «Creekstone Farm» et Aspen Ridge
- Porc Local biologique
- Caviar véritable
- Jambon espagnol Iberico Bellota (le meilleur «prosciutto» au monde)

Si vous recherchez un menu sur mesure pour aller avec votre sélection de vins, n'hésitez pas à me contacter.

Au plaisir de vous servir.

Etienne Roussin

www.unchefadomicile.ca

514-581-8685