

MENU

CHEF À DOMICILE

Service de chef à domicile...

Un gros Wow! Une expérience à essayer, à renouveler!

Des entrées exquis, un repas plein de saveurs..

Un service vraiment super.. On a vraiment adoré la formule!

Ça laisse le temps de profiter de sa visite, de jaser sans être surchargés par le repas à préparer et la vaisselle qui vient avec.. Merci chef Willard.. Vous avez conquis nos invités!

Caroline P

*Ce chef-traiteur vous en mettra plein la vue,
wow, différent et excellent.*

Davy N.

Un pur délice, mes attentes étaient hautes et j'ai été impressionné par la qualité globale du service offert.

Michael G.

Une expérience culinaire inégalée.

Le service est excellent et le personnel des plus professionnel. Sans oublier le chef qui est sans aucun doute l'un des plus créatif à Trois Rivières.

Isabelle G.

*Meilleur traiteur à Trois-Rivières
sans l'ombre d'un doute!*

Virginie A.





RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

Le prix est de 89,95\$ par personne.

Montant auquel il faut ajouter les taxes et le pourboire de 15%.

Le menu comprend les services suivants:

Bouchées, entrée, potage ou salade, plat principal, dessert.

Le choix du menu doit être le même pour tous.

Le prix inclus la prestation du chef et le serveur pour la soirée.
Tout est inclus, vaisselles, couverts, verreries, nappes, serviettes.
Nous arrivons généralement une heure avant le premier service
afin de se préparer, dresser la table et commencer les cuissons.

Les vendredis et samedis soirs sont très en demande.

Contactez-nous le plus tôt possible afin de réserver votre soirée.

8 personnes minimum les vendredis et samedis soirs.

Nous apporterons tout le nécessaire pour la cuisson.

Nous avons besoin d'un four et d'éléments de cuisson sur place,
d'un espace de travail, d'un comptoir dégagé et d'un stationnement.

Pas de gardienne, pas de stationnement à payer... wow!

BOUCHÉES

Trilogie de bouchées cocktail servies avec l'apéro

ENTRÉES

Cannelloni d'effiloché de cerf, jus aux champignons sauvages

Cake au homard, poêlée de julienne de légumes au safran

Asperges grillées au confit de canard, gratin au Mamirolle

Tian de fromage de chèvre et légumes grillés, chapelure d'amandes

Trio de pétoncles géants, crème à l'érable Kildare et tomates séchées

Gravlax de saumon, chiffonnade de fenouil à la lime et poivre rose

Tatin de tomates confites et oignons caramélisés, buisson de verdure

FOIE GRAS

Ajouter du prestige à votre menu (+15\$ par personne)

Escalope de foie gras (100gr) saisie, sur pain doré et poires confites



POTAGES ET SALADES

Velouté de courge musquée et graines de citrouille rôties

Potage de champignons portobello, émulsion au fromage de chèvre

Crème d'épinards et petits pois à la fleur d'ail

Salade de tomates confites, artichauts et copeaux de parmesan

Mosaïque de betteraves, roquette, feta et huile de noix

Buisson de verdure, chips de procuitto, poire et noisettes rôties

GRANITÉ

Une touche fraîcheur avant le plat principal (+5\$ par personne)

Un granité sera spécialement concocté en accord avec le menu



PLATS PRINCIPAUX

Cuisse de canard confite, demi-glace à la crème de cassis

Étagé de pommes de terre au gras de canard

Petits légumes glacés

Filet de cerf au poivre long, jus de viande à la poire et romarin

Purée de pommes de terre à l'échalote

Légumes racines au miel

Médailon de bison aux champignons sauvages, gratin de Bocké

Poêlée d'asperges aux lardons

Parisiennes rissolées

Jarret de sanglier braisé aux oignons perlés, sauce à la Maudite

Pommes de terre château rôties

Légumes de saison

Poitrine de pintade, laque à l'hydromel et à l'écorce d'orange

Risotto d'orge au chèvre des neiges

Légumes sautés

Mignon de veau de Charlevoix farci au Migneron, jus aux herbes

Purée de Yukon Gold à l'huile de truffes et parmesan

Buisson de roquette

Pavé de flétan croustillant, beurre blanc aux agrumes et câpres

Courgette farcie à la ricotta et aux pleurotes

Gnocchis aux poireaux

Mignon de bœuf, sauce bordelaise à l'échalote confite

(+5\$ par personne)

Pommes de terre Duchesse, pailles de poireaux frits

Légumes tournés à l'ancienne

Feuilleté aux asperges, fondant fromage de chèvre

Pacanes au beurre, poêlée d'édamames au pesto

Petite roquette et purée de choux-fleur



FROMAGES

Sélection de fromages fins du terroir
(+10\$ par personne)

Présentation sur plateau de bois
Fruits, noix, pains, craquelins

DESSERTS

Trio de crèmes brûlées
Erable, chocolat et gousse de vanille

Verrine de mousse au chocolat noir
poire et dulce de leche

Tiramisu en coupe parfumé au
Frangelico, craquant aux amandes

Tatin aux pommes et sucre d'érable
glace aux amandes

Planche de dégustation de nos
meilleurs pâtisseries (+5\$ par personne)

CAFÉ, THÉ, INFUSION

