

CHEF À DOMICILE  
FORMULE TABLE D'HÔTE – 4 SERVICES

Automne / Hiver 2011  
Minimum 10 personnes

Choix de canapés à partir de 25.\$ la douzaine

1<sup>er</sup> service

- \* Velouté de légumes, huile verdurette et son croûton
- \* Crémeux de carotte relevé au gingembre frais, émulsion de crème à la coriandre
- \* Potage au céleri rave et patate douce, nuage de chèvre au thym
- \* Soupe à l'oignon déglacé à la bière, gratiné au fromage d'Oka
- \* Potage aux courges d'hiver et lait de coco, salpicon de légumes croquants
- \* Velouté de chou-fleur et vieux cheddar et son croûton à l'huile d'olive vierge
- \* Consommé de bœuf et son ravioli de veau à l'échalote

2<sup>e</sup> services

- \* Salade césar à notre façon: croûtons à l'huile d'olive, vinaigrette émulsionnée et lardons croustillants
- \* Crevette marinée à la menthe fraîche, étagé de couscous au chou-fleur, salsa aux 2 tomates
- \* Terrine de wapiti aux bleuets séchés bio et son chutney aux pommes et canneberges
- \* Méli-mélo de salades croquantes, juliennes de pommes, copeaux de parmesan frais, vinaigrette balsamique
- \* Feuilleté de légumes grillés, fromage de chèvre fondant et son croquant de verdure
- \* Salade verdurette à la clémentine et amande grillée, crémeux de sirop d'érable
- \* Poire caramélisée au beurre et thym frais, fromage bleu de St Benoît du Lac et sa verdure au vieux balsamique

3<sup>e</sup> services

- \* **Étagé de dindon confit**, purée de pomme de terre Yukon gold et céleri rave au parmesan, tombée d'épinards, sauce aux canneberges
- \* **Suprême de volaille rôti et farci** aux asperges et fromage de chèvre, glace de viande corsée, purée de légumes de saison au beurre citronné
- \* **Médailon de porc farci** aux épinards et tombées d'oignons, recouvert de lardons, sauce à la bière Schoune, gratin de pomme de terre Yukon Gold et vieux cheddar
- \* **Joue de veau de grain du Québec** braisée dans son jus, sauce relevée au porto, risotto aux champignons

### **3<sup>e</sup> services (suite)**

- \* **Jarret d'agneau confit** et laqué à l'érable, glace de viande au vin rouge, purée de patate douce et ail confit
- \* **Étagé de pâte fraîche au canard confit**, tombée d'épinards et légumes croquants, fromage de chèvre, sauce au fond de bigier à plumes et vin de Madère
- \* **Poulet de Cornouailles rôti**, sauce au vin de Madère, écrasé de pomme de terre Yukon Gold rôtie au gras de canard
- \* **Saumon rôti en croûte d'amande**, sauce homardine, quinoas aux épinards

### **4<sup>e</sup> services**

- \* Petit pain au banane, mousse au chocolat blanc et sa purée à l'érable
- \* Profiterole à la crème, sauce au chocolat noir
- \* Crèmeux aux 2 chocolats et crumble de cacao
- \* Petit gâteau aux pommes, sucre à la crème et garniture aux noix
- \* Tarte au citron revisitée, meringue au pavot et croquant au beurre en verrine
- \* Crèmeux au caramel, nougat aux arachides et lait moussant
- \* Gelée de lait de coco, salade de fraise vanillée et son croustillant aux amandes

Tous est cuisiné maison, nous utilisons que des aliments de première qualité, des huiles d'olive vierge, des fonds de viande, des légumes frais, du beurre et de la crème fraîche dans nos desserts.

Taxes en sus

Prix sujet à changement sans préavis

**Pour commander, prévoir 10 jours d'avis**

### **Location de vaisselle**

4.50\$ - Le couvert	4,50\$ - Nappe
.50¢ - Verre à vin	.50¢ - Serviette de table
.50¢ - Verre à eau	

### **Personnel de service**

Les heures sont calculées en fonction du départ et retour du personnel de service au local Citron et Romarin.

**CITRON ET ROMARIN – TRAITEUR HAUT DE GAMME - (450) 267-9380**  
[www.citronetromarin.com](http://www.citronetromarin.com)