

CHEF À DOMICILE
FORMULE TABLE D'HÔTE – 4 SERVICES

Automne / Hiver 2010
Minimum 10 personnes

Choix de canapés à partir de 20.\$ la douzaine

1^{er} 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^e services

- * Salade césar à notre façon: croûtons à l'huile vierge, vinaigrette émulsionnée et lardons croustillants
- * Crevette marinée à la menthe fraîche, étagé de couscous au chou-fleur, salsa aux 2 tomates
- * Terrine de sanglier 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
- * Trilogie de saumon fumé (cake au saumon fumé, mousse légère, rosace au raifort et son croquant)
- * Salade verdurette à la clémentine et amande grillée, crémeux de sirop d'érable
- * Verrine de bœuf braisé aux oignons caramélisés, purée de patate douce et ail confit
- * Poire caramélisée au beurre et thym frais, fromage bleu de St Benoît du Lac et sa verdure au vieux balsamique

3^e services

- * **Suprême de volaille rôti et farci** aux asperges et fromage de chèvre, glace de viande corsée, purée de légumes de saison au beurre citronnée
- * **Médailon de porc farci** aux épinards et tombée d'oignon, 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 et herbes fraîches
- * **Jarret d'agneau confit** et laqué à l'érable, glace de viande au vin rouge, purée de patate douce et ail confit

3^e services (suite)

- * **Magret de canard rôti** et cuit à point, sauce aux cerises sauvages relevée au vin rouge, pomme de terre grelot grillée au beurre et échalote française
- * **Bar rayé rôti**, sauce lait de coco et curry, purée de courge musquée, quinoa aux légumes
- * **Poulet de Cornouailles rôti**, sauce au madère, écrasé de pomme de terre Yukon gold rôtie au gras de canard

4^e services

- * Gâteau au carotte surprise, fourré au fromage à la crème
- * Petit pain au banane, mousse au chocolat blanc et sa purée à l'érable
- * Profiterole à la crème, sauce au chocolat noir
- * Crémeux aux 2 chocolats et crumble de cacao
- * Petit gâteau aux pommes, sucre à la crème et garniture aux noix
- * Macaron aux pistaches, mousseline au ricotta et petits fruits
- * Tarte au citron revisitée, meringue au pavot et croquant au beurre
- * Crémeux 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 et pourboires en sus
Prix sujet à changement sans préavis

Pour commander, prévoir 12 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