



Le menu est élaboré essentiellement à partir de produits du Québec, issue d'une culture raisonnée visant à protéger l'environnement.

Amuse-bouches du moment



Entrées :

NB : vous pouvez sélectionner plusieurs entrées pour un menu en 5, 6 ou 7 services. Chaque service supplémentaire sera facturé 10\$/personne.

Carpaccio de saumon cru, vinaigrette aux fruits de la passion, gingembre frais.

Crème brûlée au foie gras, petits fruits rouges du Québec, sirop d'érable et mouillettes.

Tataki d'onglet de boeuf Angus, poivre rose, sauce gribiche et échalotes frites.

Ravioles maison à la ricotta et au citron, épinard crémé et gremolata.

Cannellonis de pétoncle et épinard, jus de palourde au vin blanc. fondue de légumes du jour (suppl. 3\$/personne).

Plats :

Magret de canard laqué au miel et poivre des dunes, fromage Louis d'Or et légumes du marché.

Filet mignon de porcelet en cuisson inversée, jus de porc et moutarde à l'ancienne, sauge et érable.

Macreuse de boeuf en cuisson lente servie rosée, jus de « braisage », légumes du jour aux épices douces.

Côte de veau de lait poêlée, sauce crème à la truffe et gnocchis maison à la ricotta (suppl. 12\$/personne)

Truite Arc en ciel du Québec en deux cuissons (confit/'snaké'), tartelette de légumes biologiques, sauce vierge, salade d'herbes.

Omble chevalier (Gaspésie) grillé, pâtes fraîches, tomate, céleri, carotte et gremolata au citron (suppl. 5\$/personne)

Fromage (suppl 8\$) :

Assortiments de fromages fins, petits pains maison, figues, miel et noisettes.

Desserts :

Comme une tarte au citron, meringue italienne et sauge.

Entremet croustillant au pralin et chocolat.

Tarte chocolat et framboise.

Dessert du jour (nous consulter)

À partir de **60\$/personne**,
taxes en sus, cf conditions de vente
page 2.



Prix : À partir de **60\$/personne**, taxes en sus, cf conditions de vente.

Conditions de vente

Un **acompte de 200\$** est demandé pour confirmer une réservation, seul le versement de cet acompte bloquera définitivement la réservation. Avant versement de l'acompte nous vous réservons une date tant qu'un événement n'est pas demandé par un autre client à cette même date. L'acompte sera conservé en cas d'annulation. Ce dernier peut être réglé par téléphone au moyen d'une carte de crédit ou envoyé par la poste en chèque (à l'ordre d'un chef à Québec) ou en argent à l'adresse suivante : Un chef à Québec, 315 24e rue, G1L 1W4, Qc.

- Le menu proposé est à 60\$/personne + tx, (4 services: amuse-bouches, une entrée, un plat et un dessert); il est proposé pour un groupe de 8 couverts et plus.
- Pour des groupes de 6 ou 7 couverts, le prix de base pour un menu en 4 services est de 70\$/personne + tx. Au delà du 12ème couvert le menu passe à 50\$/personne + tx. (Au delà de 20 couverts, nous consulter).
- Pour des groupes de 13 couverts et plus un serveur sera présent pour faciliter le service (suppl. de 120\$ + tx/serveur), au delà de 20 couverts nous consulter.

Le menu doit être identique pour l'ensemble des convives.

Des frais peuvent s'appliquer pour des événements à plus de 10km de l'Espace Artevino (situé au 797 boulevard Lebourgneuf, G2J 0B5, Qc).

La vaisselle (assiettes et les ustensiles) sont disponibles sur demande, supplément de 5\$/personne + tx.

Les nappes, les serviettes de table ainsi que les verres ne sont pas fournis.

Pain maison : 4\$ +tx pour une miche de 4 à 6 couverts.

L'heure de la soirée est déterminée par le client, nous serons présents à votre domicile entre 1h et 2 heures avant le service des amuse-bouches.

Nous nous déplaçons avec notre matériel (chaudrons, etc..), nous avons besoin d'un espace de travail, d'un évier de cuisine, d'un petit espace dans le réfrigérateur, d'un four et de plaques de cuisson.

L'évier, les plans de travail ainsi que les plaques de cuisson seront nettoyés à notre départ.

Aucun service n'est demandé, le pourboire reste à votre discrétion en fonction de la qualité de la prestation. Pour des factures au nom d'une compagnie, si vous désirez inclure le service dans la facture, vous n'avez juste qu'à nous le signaler.

Note :

- *Certaines garnitures ou plats sont susceptibles d'être modifiées sans préavis en fonction du marché et du climat.*
- *Des menus sur mesure (menu dégustation) sont disponible (minimum 100\$/personne).*

Boissons (possibilités) :

Service de sommellerie disponible sur demande (prestation du sommelier = 250\$ + tx). Les vins seront sélectionnés en fonction du menu et du budget du client. Pour chaque service le vin et le plat seront décrit et vous permettront de comprendre les principes des accords vins/mets.

Téléphone : 418 559 7729

www.unchefaquebec.ca

unchefaquebec@gmail.com