  
**La Tablee**  
**AU CHALET**  
EN BOIS ROND



**MENU CHEF EN CHALET 2020-2021**



## MISES EN BOUCHE

---

**3 bouchées au choix du chef** | 8,25\$

### Plateau dégustation pour 2

Comprend 2 fromages Alexis de Portneuf, 2 charcuteries de la Boucherie des Chefs et pain de la région et confit | 17,00\$

## ENTRÉES

---

### Fondue réinventée aux fromages

de la région, au vin blanc avec Saucisson Calabrese, pomme et pain grillé | 13,00\$

### Pogo de sanglier aux bleuets

Servi avec sa mayonnaise aux fines herbes | 13,00\$

### Carpaccio de bœuf AAA

câpres frits, copeaux de parmesan, roquette et son filet d'huile d'olive vierge | 13,00\$

### Satay de poulet mariné à l'asiatique

croustillant au parfum de gingembre | 13,00\$

### Gravlax de saumon de l'Atlantique

cubes moléculaires au gin, confit de fenouil et gelée de cèdre | 15,00\$

### Tartare de thon Albacore

au miel de la région et amandes grillées, roquette et sauce ravigote | 15,00\$

### Pétoncles poêlés au sirop d'érable

d'Au Chalet en Bois Rond servis sur tranche de bacon fumée au Charbon de Bois Feuille d'Érable et micro-pousses | 15,00\$

## TROU NORMAND

---

### Granité aux pommes

en surprise d'Argousier et gin du Québec | 6,00\$

### Granité à l'érable

rhum québécois et citron confit | 6,00\$

## MARMITES

---

**Crème de brocoli et cheddar** | 6,50\$

**Velouté de courge Butternut** | 6,50\$

**Bisque de crustacés** | 6,50\$

## PLATS PRINCIPAUX

---

### Cuisse de canard confite

Effiloché de légumes aux fines herbes, pommes de terre bacon et cheddar vieilli, réduction de canard à l'érable | 33,00\$

**Pâtes raffinées au choix du chef** | 33,00\$

### Pavé de doré

Accompagné de risotto aux champignons du Québec, sauce au beurre blanc, câpres et panais frit | 33,00\$

### Poulet de grain manchon

Farci au calabrese, fromage Friulano Alexis de Portneuf, pommes de terre Gabrielle de l'Île d'Orléans au gras de canard et fines herbes, huile aux poireaux | 33,00\$

### Médailon de wapiti

De la ferme Jean-Luc Bédard, fromages de St-Raymond, purée de pommes de terre et céleris-raves, duo de fagots d'asperges, sauce au porto, champignons Pleurotes du Chalet | 39,00\$

### Filet Mignon de bœuf canadien\*

Servi avec un gratin de duo de pommes de terre, juliennes de légumes de saison nappées de sauce bordelaise | 39,00\$

### \*Extra crevettes tigrées

Disponible avec le plat de Filet Mignon | 10,00\$

## DESSERTS

---

### Croustade aux pommes revisitée

Sauce Coureur des Bois | 8,50\$

### Marquise au chocolat

Crème anglaise à l'érable | 8,50\$

### Crème brûlée

Servie avec fraise et chocolat blanc | 8,50\$

### Café flambé du Chalet

rhum Chic Choc, whisky Sortilège | 8,50\$

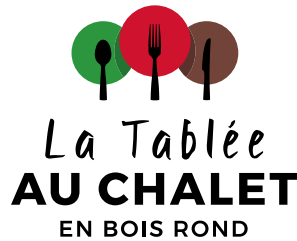
### Assiette de fromages

Alexis de Portneuf pour 2 (60g total) accompagnée de croûtons et assortiment de noix | 11,00\$

## PAIN MAISON

---

**Tous nos plats sont servis avec notre délicieux pain maison.**



## MENU ENFANT

**Potage** | 3,00\$

### Lasagne à la viande

salade en accompagnement | 10,95\$

**Spaghetti italien** | 10,95\$

### Dessert

3 petits profiteroles | 6,25\$

## CHEF EN CHALET ET SERVICE DU REPAS

**Pour 4 ou 5 personnes** | 350\$ + taxes

**Pour 6 à 8 personnes** | 250\$ + taxes

**Pour 9 à 19 personnes** | 355\$ + taxes

**Pour 20 à 40 personnes** | 550\$ + taxes

*Frais supplémentaires pour service  
à un groupe d'enfants*

*Présence de 5 à 9 enfants* | 50 \$ + taxes

*Présence de 10 à 19 enfants* | 100 \$ + taxes

### CONDITIONS

Frais de service (15%) et taxes non inclus. Menu et tarifs sujets à changement sans préavis. Réservation obligatoire à plus d'une semaine d'avis. Menu unique seulement. Un minimum de 3 services est requis, dont 1 choix de plat principal.

*\*Nous prenons en considération les allergies et les intolérances alimentaires. Elles doivent être déclarées à plus d'une semaine d'avis. Au Chalet en Bois Rond ne se tient pas responsable d'une omission à cet égard et des frais pourront être chargés si ce délai n'est pas respecté.*

### MODALITÉS DE PAIEMENT

Vous devez régler 50% à la réservation. Paiement final à votre arrivée avec le solde du chalet.

### EN CAS D'ANNULATION/MODIFICATION

À tout moment suivant la réservation : des frais d'annulation de 10 % sont exigés, la balance sera remboursée. À une semaine d'avis: votre dépôt est non-remboursable. À moins d'une semaine d'avis : une diminution du nombre de personnes prévues est non-remboursable et une augmentation du nombre de personnes est possible selon disponibilité. À confirmer selon le cas.