
La Tablee
AU CHALET
EN BOIS ROND



MENU CHEF EN CHALET 2021



MISES EN BOUCHE

3 bouchées au choix du chef | 9,75\$

Plateau dégustation pour 2

Comprend 2 fromages Alexis de Portneuf, 2 charcuteries de la Boucherie des Chefs et pain de la région et confit | 19,00\$

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 | 14,00\$

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 | 17,00\$

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 | 17,00\$

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 | 35,00\$

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 | 35,00\$

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 | 9,50\$

Marquise au chocolat

Crème anglaise à l'érable | 9,50\$

Crème brûlée

Servie avec fraise et chocolat blanc | 9,50\$

Café flambé du Chalet

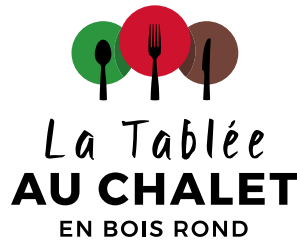
rhum Chic Choc, whisky Sortilège | 9,50\$

Assiette de fromages

Alexis de Portneuf pour 2 (60g total) accompagnée de croûtons et assortiment de noix | 16,00\$

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.