



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



## **MENU CHEF EN CHALET 2023**



## **MENU SAVOUREZ PORTNEUF**

*Menu 5 services aux accents terroir, inspiration chasse et pêche, fine cuisine*

Sélectionnez 5 plats parmi les choix de salé et de sucré. Le chef vous proposera un ordre de service sur place.

Pour une suggestion végan ou végétarienne: un plat sera préparé pour les invités concernés avec une salade fraîche.

### **SALÉ**

#### **Chèvre et canard fumé (froid)**

Enclos de chèvre des neiges et canard fumé, noisettes et pignons de pin torréfiés, miel, asperges croquantes, pousses de roquette, chip de proscuitto

#### **Thon (tiède)**

Pavé mi-cuit, citron et gingembre confit, sésame et graines de citrouille torréfiées, baies de poivre rose et graines de coriandre, purée d'avocat très coriandre, roquette citron et huile de noisettes

#### **Velouté rafraîchi (froid)**

Au choix: fraises ou framboises de nos champs mélisse et gingembre / avocat, concombre pomme verte et basilic

#### **Poires et poireaux (chaud)**

Crémeuse de poires et poireaux confits, beurre d'érable et macis

#### **Pétoncles (chaud)**

Pétoncle poêlé, compotée de tomates et poivrons doux, piment d'espelette et safran, tomates cerises confites à l'huile d'avocat, chapelure de pain d'épices et flocons d'érable

#### **Crustacés (chaud)**

Risotto au fumet de crustacés et Riesling, homard, crabe des neiges et crevettes safran, poireaux et poivrons rouges rôtis, copeaux de fromage Grand 2  
Version végan: au bouillon de légumes et tomates séchées, olives noires et asperges

#### **Boudin (Chaud)**

Pavé pain d'épices croustillant, boudin maison, chip de bacon fumé, beurre de pommes et betteraves rouges, craquelin au Pacific Rock grillé et huile de truffe

#### **Wapiti ou cerf (Chaud)**

Médaille de wapiti ou cerf en sandwich de fromage Sauvagine, sauce chanterelles et bolets de Portneuf, purée de céleri rave et betteraves, pommes de terre Pont Neuf au fond de gibier et huile de truffe

#### **Foie gras (chaud)**

Escalope poêlée, chutney de pommes confites et 4 épices, crème de cassis, feuilleté croquant fleur de sel

#### **Canard (chaud)**

Aiguillettes de magret de canard, tartelette poires-rabioles et poudre de noisettes, purée de patates douces paprika, demi-glace de canard aux fruits de nos champs, et sucre d'érable

#### **Doré (chaud)**

Filet de doré poêlé en croûte d'arachides et roquette, gratin de poireaux au fromage doux, copeaux de Tomme des Galets, ratatouille rustique

#### **Oeuf et champignon (chaud - sans viande)**

Tombée de champignons au thym et fleur d'ail, mijoté de tomates et burrata, oeuf poché au bouillon de champignons, croûton huile de romarin

#### **Fromage Sauvagine (chaud - sans viande)**

Financier aux champignons forestiers, tranche de Sauvagine fondante, noisettes et pistaches torréfiées, velouté glacé de champignons à l'huile de bolets du Québec

### **SUCRÉ**

#### **Chocolat-fraises**

Tartelette ganache chocolat noir, fraises flambées Leo (réduit à l'érable) et poivre de sichuan, sorbet fraises bergamote

#### **Trois chocolats et orange**

Sur un croustillant praliné, lingot moelleux aux deux chocolats, coeur d'écorces d'oranges caramélisées à la liqueur d'orange, crème anglaise à l'orange

#### **Autour de la poire**

Financier poires caramélisées et gin épicé, poires et pistaches au sirop d'érable crémeux citron anis, sorbet poire

### **TARIFS**

**De 8 à 29 personnes | 99 \$ /par personne**

## **MENU CONVIVIAL**

*Menu terroir 4 services*

### **ENTRÉES**

#### **Saumon**

Gravlax de saumon mi-cuit au gin épicé Ubald, coulis de betteraves, pesto de roquette, chip de pita

#### **Fruits de mer**

Cassolette de fruits de mer tandoori, vin blanc et poireaux fondants

#### **Fondue parmesan**

Beurre de pommes, mesclun et émulsion d'huile de noisettes au jus d'agrumes

### **POTAGES**

#### **Velouté rafraîchi (froid)**

Au choix: fraises ou framboises de nos champs mélisse et gingembre / avocat, concombre pomme verte et basilic

#### **Poires et poireaux (chaud)**

Crèmeuse de poires et poireaux confits, beurre d'érable et macis

### **PLATS PRINCIPAUX**

#### **Paëlla**

Paella traditionnelle, fumet de moules et crevettes d'Argentine, calmars, moules et chorizo

#### **Saumon**

Saumon légèrement fumé glacé au miel, cuit à l'unilatérale, coulis de poivrons rouges à la bisque de homard, ratatouille rustique, purée de carottes et panais aux épices

#### **Poulet de grain**

Rouelle farcie au gibier, abricots et Bleubry, purée de légumes racines, fagot d'asperges al dente et réduction de fond de volaille au nectar d'abricots

#### **BBQ**

##### **Coupe New York ou bavette**

Gratin dauphinois, fagots de haricots verts au bacon, crème de cognac et cinq poivres

##### **Tomahawk (1 pièce pour 3 pers)**

Au barbecue, légèrement fumé au bois d'érable, émincé de Tomahawk juteux aux épices du guerrier, demi-glace au poivre des dunes, pommes de terre frites maison, salade César marquée au BBQ **extra 10 \$ /pers**

#### **Mix-grill chasse et pêche**

Saumon mariné érable, zeste de citron, fleur de sel et poivre noir, saucisse de sanglier aux bleuets, médaillon de cerf, pommes de terre sautées aux herbes, fagots de haricots verts au bacon, demi-glace aux bleuets

#### **Végétarien**

Burger tofu au cari rouge, laitue tomate et parmesan, salade, tomates cerises et oignons grillés au yogourt coco

### **DESSERTS**

#### **Crème brûlée**

Au caramel salé et bière Juicy IPA Pas d'chicane dans Cabane

#### **Choco-noisette**

Et crème anglaise au Coureur des Bois, salsa fruits frais de nos champs

#### **Esprit de Cabane !**

(Varie selon la saison - en été l'accent est mis sur les petits fruits de la récolte d'Au Chalet en Bois Rond)  
Cubes quatre quarts aux noix caramélisées, crème glacée tire d'érable, pommes confites, pop corn au beurre d'érable

**NB: Si vous fêtez une occasion particulière, il est possible de faire un beau dessert de groupe décoré en remplacement du dessert individuel.**

### **EXTRAS**

#### **Plateau Apéro Convivial 59 \$ pour 4 personnes**

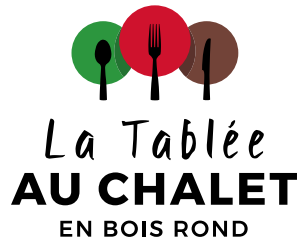
Charcuteries et fromages locaux, confit d'oignons rouges au porto, olives marinées, perles bocconcini au pesto, cornichons marinés, pain et croûtons (partagé à 4 personnes)

#### **Pour accompagner vos grillades:**

Crevettes d'Argentine grillées | 10 \$  
Portobellos sautés | 6 \$

### **TARIFS**

**De 8 à 29 personnes | 69 \$ /pers**



**Les aliments de ce menu proviennent d'entreprises de la région :**

Fromagerie Alexis de Portneuf, Boucherie des Chefs, Miel & Co, La Cabane Festive, Ferme Syldia, Pur Safran, Fromagerie des Grondines, Ferme Jean-Luc Bedard, Mona et filles Ile d'Orléans, Distillerie Les Subversifs, Distillerie Noroi, Distillerie Ubald, La Contrebande microbrasserie,

## **CHEF EN CHALET ET SERVICE DU REPAS**

**Pour 8 à 12 personnes | 350 \$**

**Pour 13 à 29 personnes | 475 \$**

Ces frais sont en supplément du prix du repas par personne.

Service offert en collaboration avec Pascal Cothet, chef à domicile.

### **CONDITIONS**

Frais de service (15%) et taxes en sus. Menu et tarifs sujets à changement sans préavis. Réservation obligatoire à plus de 10 jours d'avis. Menu unique seulement.

*\*Nous prenons en considération les allergies et les intolérances alimentaires. Elles doivent être déclarées à plus de 10 jours 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 10 jours d'avis: votre dépôt est non-remboursable. À moins de 10 jours 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.