



La Tablee
AU CHALET
EN BOIS ROND



MENU TRAITEUR 2020-2021 | COCKTAIL DÎNATOIRE



MISES EN BOUCHE

3 bouchées
au choix du chef | 8,25 \$ / pers.

VERRINES

Poire à l'érable
et bacon laqué | 32 \$ / dz

Salsa de mangue
et pistaches rôties au miel | 32 \$ / dz

Caviar de betteraves
oignons verts, citron confit et
pacanes grillées à l'Espelette | 32 \$ / dz

Crevette de saison
purée de fenouil grillé et sésame | 36 \$ / dz

CUILLÈRES

Rémoulade de crabe
et concombre pimenté | 36 \$ / dz

Bonbon de saumon
yogourt aux câpres et limette | 36 \$ / dz

Tartare de saumon
au gingembre sauvage et agrumes | 36 \$ / dz

Tartare de bœuf
à l'italienne | 36 \$ / dz

BOUCHÉES FROIDES

Croustillant gauffré
et mousseline de fromage cheddar
Pacific Rock | 32 \$ / dz

Croûton de brie fondant
et sa gelée de groseilles | 32 \$ / dz

Gravlax de saumon à l'aneth
et argousier sur son croquant végétal | 36 \$ / dz

Croûton et terrine
de la Boucherie des Chefs | 36 \$ / dz

BOUCHÉES FROIDES (SUITE)

Maki
au choix du chef | 36 \$ / dz

Ceviche de pétoncles
en tomate Bella et basilic | 38 \$ / dz

Mousse de foie gras
fleur de sel et pépites d'érable | 40 \$ / dz

BOUCHÉES CHAUDES

Arancini aux champignons sauvages
et fromage St-Raymond, mayo au curry | 32 \$ / dz

Ravioli frit aux épinards
et sauce Marinara | 32 \$ / dz

Rouleau impérial aux légumes
et sauce asiatique | 32 \$ / dz

Crevette won ton
et mayo épicée | 32 \$ / dz

Mignonnette d'escargots | 36 \$ / dz

Boule de brie frite
aux canneberges et amandes | 36 \$ / dz

Brochette de cerf et Doré-Mi
sauce caramel de porto | 36 \$ / dz

OPTIONS DISPONIBLES

CHEF EN CHALET ET SERVICE DU REPAS

Pour 4 ou 5 adultes | 350 \$ + taxes

Pour 6 à 8 adultes | 250 \$ + taxes

Pour 9 à 19 adultes | 355 \$ + taxes

Pour 20 à 40 adultes | 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

LIVRAISON EN CHALET SANS SERVICE DE CHEF

Possibilité de livraison en chalet : frais de 30 \$. Livraison au plus tard à 17 h 30. Possibilité de livraison-installation en chalet, en formule réchauds : frais de 175 \$. Prenez note que si vous êtes absent au moment de la livraison, le repas sera déposé dans le réfrigérateur du chalet.

**Nous prenons en considération les allergies et intolérances alimentaires ; celles-ci doivent nous être communiquées avec minimum une semaine de préavis. 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.*

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'avance. Minimum de 3 douzaines par choix, donc 36 bouchées identiques. Nous recommandons entre 12 et 15 bouchées par personne pour un repas complet.

MODALITÉS DE PAIEMENT

Dépôt de 50 % sur réservation, paiement final avec le solde du chalet à votre arrivée.

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'avance : votre dépôt est non-remboursable. À moins d'une semaine d'avance : 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.