



La Tablee  
**AU CHALET**  
EN BOIS ROND



**MENU TRAITEUR 2023** | COCKTAIL DÎNATOIRE



## **FORMULE POPULAIRE**

À titre de suggestion seulement

**Apéro** : 3 bouchées par personne

**5 à 7** : 6 bouchées par personne

**Le Dîatoire** : 15 à 17 bouchées par personne

## **BOUCHÉES FROIDES**

### **Bruschetta tomates confites**

sur concombre mariné et glace balsamique | 37 \$ /dz

### **Brochette de salami de Gênes**

et gelée de poivrons rouges | 37 \$ /dz

### **Canapé mousse de foie gras de canard**

à l'orange et confit de carottes | 40 \$ /dz

### **Brochette Duo melon coloré et Prosciutto** | 40 \$ /dz

### **Chorizo, fenouil mariné à l'orange et miel** | 40 \$ /dz

### **Canapé terrine de cerf avec gelée de Porto** | 40 \$ /dz

### **Brochette Tomates cerises et bocconcini**

mariné au Pesto | 40 \$ /dz

### **Bouchée de saumon fumé à chaud**

glacé à l'érable et poivre rouge | 40 \$ /dz

### **Verrine style Poke Bowl végétarien**

avec tofu sésame | 43 \$ /dz

### **Saumon fumé et crème de citron**

avec chips de bage | 43 \$ /dz

### **Ruban de carottes marinées**

sur tartinade de noix | 43 \$ /dz

### **Gravlax de saumon Gin et Érable,**

dijonnaise sur croustillant betterave | 43 \$ /dz

### **Canapés Terrines de cheddar, poivrons rouges et**

**olives aux amandes** | 43 \$ /dz

### **Napoléon aux 2 betteraves glacées,**

mousse de chèvre et noisettes | 46 \$ /dz

### **Tartare de mignon de bœuf**

à la moutarde de Meaux et croustillant de bacon | 46 \$ /dz

### **Roulade de poires flambées au Porto,**

fromage fumé de Portneuf et Prosciutto | 46 \$ /dz

### **Bleubrie de Portneuf,**

pommes vertes marinées et gelée de bière | 46 \$ /dz

### **Tartare de saumon et salsa à la mangue** | 46 \$ /dz

### **Verrine style Poke Bowl au crabe** | 50 \$ /dz

### **Mi-cuit de thon rouge**

au sel de framboise et caramel à la lime | 50 \$ /dz

### **Œuf farci avocat et crevette nordique** | 50 \$ /dz

## **BOUCHÉES CHAUDES**

Bouchée livrée froide avec instruction pour réchauffer

### **Crevette tempura et mayonnaise épicé** | 40 \$ /dz

### **Grelots farcis fromage de Portneuf,**

crème sure à la ciboulette et Bacon | 40 \$ /dz

### **Feuilleté au porc effiloché BBQ fumé** | 43 \$ /dz

### **Chausson à la grecque**

aux épinards et feta | 43 \$ /dz

### **Tartelette chèvre chaud**

et confit d'oignons rouges | 43 \$ /dz

### **Satay de poulet style Thaïe** | 43 \$ /dz

### **Dumpling de canard confit**

et confits d'oignons aux 5 épices | 43 \$ /dz

### **Accras de morue gaspésienne**

(beignet frit) et mayo au citron vert | 46 \$ /dz

### **Roulade de Pétoncle et Bacon**

flambé au Coureur des Bois | 50 \$ /dz

## **BOUCHÉES SUCRÉES**

### **Mini cheese cake style New-York** | 40 \$ /dz

### **Tartelette au sucre de grand-maman**

et sucre d'érable | 40 \$ /dz

### **Cake Pop** | 40 \$ /dz

### **Verrine mousse chocolat, framboises**

et éclat chocolat noir fumé | 43 \$ /dz

### **Verrine tarte au citron déconstruite** | 43 \$ /dz

## **EN EXTRA**

### **Plateau de crudités et trempette**

(10-12 pers en accompagnement) | 38 \$

### **Plateau Craquelins aux légumes sans gluten avec duo de trempettes Humus et Épinards**

(10-12 pers en accompagnement) | 38 \$

### **Plateau de fromages de Portneuf**

(10-12 pers en accompagnement) | 55 \$

### **Plateau de Charcuteries**

(10-12 pers en accompagnement) | 55 \$



Service offert en collaboration avec **Le Citron Confit**

#### **LIVRAISON EN CHALET**

Livraison obligatoire : frais de 30 \$. Livraison au plus tard à 18 h. 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**

Taxes en sus. Menu et tarifs sujets à changement sans préavis. Réservation obligatoire à plus d'une semaine d'avis. Minimum de 3 douzaines par commande.

#### **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'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.