



La Tablee
AU CHALET
EN BOIS ROND



MENU TRAITEUR 2024 | 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 du même choix 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.