



Couleurs Gourmandes

Menu Chef à Domicile 2014

Mont Tremblant

Service de traiteur

&

Chef à domicile

Cours de cuisine

Cueillette de champignon

Chef Frédéric Baësa œuvre dans le domaine de la cuisine Européenne & Internationale depuis 18 ans. Il souhaite partager avec vous son expérience culinaire qu'il cumule depuis la ferme dans les Pyrénées ou il a développé sa passion pour les champignons sauvages et les plantes indigènes. Il a acquis et exercé son métier en France, Suisse, Angleterre ainsi que dans les Laurentides

L'équipe de **Couleurs Gourmandes** se fera un plaisir de faire de votre repas un moment inoubliable à l'endroit que vous aurez choisi!

Succombez à la tentation!

et...

Bon Appétit!



GREER VOTRE PROPRE MENU

(ENTREE + ASSIETTE PRINCIPALE + DESSERT)

(LE TARIF DU MENU EST INDIQUE SUR L'ASSIETTE PRINCIPALE SAUF EXCEPTION)

CHOIX D'ENTREE

- ☞ Terrine de Foie gras froid au pollen et vin de paille, servi avec brioche et gelée de pétale de rose sauvage + 7\$
- ☞ Foie du Canard du Québec, poêlé à la Cardamone, Tatin de poire au fromage d'ici, sauce de gibier fumé + 10\$
- ☞ Salade d'été, Effiloché de canard confit, suprême d'orange et vinaigrette au miel de fleurs sauvages
 - ☞ Cassolette de Champignons sauvages cueillis par le Chef, fleur d'ail bio, poêlé dans le gras de canard
- ☞ Velouté de Homard, effiloché d'homard, zeste d'orange, et mousseline parfumé de Truffles
 - ☞ Carpaccio de Bison au Graam Masala, beurre de cacao, pousse du jardins et caramel balsamique
- ☞ Assiette du chasseur, charcuterie maison (Jambon de pays de Sanglier, Cerf rouge séché, veau du Québec fumé au Sarment) + 8\$
- ☞ Dôme de truite de cultures aquaponiques de Ste-Agathe des Monts, choucroute marinée au Baie Rose, caviar de Corégone et crème montée à l'aneth
 - ☞ Velouté de champignons sauvages, crème nuage de sapin Beaulmier + 5\$
 - ☞ Étagé de Truite, poivrons multicolores rôtis, mariné au Gin Ungava + 3\$
- ☞ Tartare de Bison de la ferme Grand Duc à l'huile de Truffles blanche, pousse de salade sauvage et vinaigrette à l'érable + 10\$
- ☞ Assiette de trio du terroir des Laurentides : Cuisse de pigeonneau confit au Foie gras, Poêlé de champignons sauvages, fines tranches d'agneau confit, salade bonne franquette, vinaigrette aux framboises + 9\$
- ☞ Duo de Ravioli au canard confit et champignons sauvage, poêlé dans le gras de canard, copeau de fromage, aromatisé au Pesto de Capucine



CHOIX D'ASSIETTE PRINCIPALE

- ☞ Médaillon de veau grillé sur Sarment, sauce crème montée au foie gras, accompagné de Risotto aux champignons sauvages – 85\$
- ☞ Magret de Canard laqué à la crème de framboise de La Conception, pomme de terre dauphine à la Truffes – 85\$
- ☞ Eventail d'agneau confit de la Ferme Venne, sauce au Chanterelle, Rösti de pomme de terre Yukon Gold, et petits légumes sauvages (en saison) – 75\$
- ☞ Escalope de Truite des Laurentides, au beurre de cèdre, avalanche de légumes, accompagné de riz rouge et noir – 65\$
- ☞ Médaillon de Bison, en croûte d'épices de Champignons Boréal et Mycryo, sauce demi-glace infusée au thé du Labrador, accompagné de Risotto aux champignons sauvages – 75\$
- ☞ Jarret de bœuf Angus, de la ferme Riverview, aux saveurs de sapin, mijoté aux légumes oubliés, servi sur un lit de Spatzli – 65\$
- ☞ Suprême de Pintade de la Ferme Morgan, farci au fromage des Laurentides et cerf rouge séché, flambée au Gin d'Ungava sauce crème, fond de faisand, montée au beurre de foie gras – 75\$
- ☞ Côte de bœuf Angus de la ferme Riverview, jus de cuisson, gratin dauphinois, légumes du moment. – 90\$ (8 personnes min.)
- ☞ Cassoulet de Pintade, saucisse de Porcelet et petits lardons de Sanglier – 70\$
 - ☞ Daube de Sanglier, servi sur Tagliatelle – 70\$
- ☞ Suprême de poulet de la Rose des Vents, farci au bolet sauce de gibier, et riz interdit et brunoise de légumes – 65\$





PLATEAU DE FROMAGE

Plateau de fromage fins des Laurentides, pain variés et fruits frais du Chef + 8\$

Avec méli mélo de salades Caramel Balsamique + 2\$



CHOIX DESSERT

☞ Crème brûlée à l'érable

☞ Feuilleté à la poire et à la crème d'amandes et caramel de thé des bois

☞ Bavarois l'érable, crème de framboise de la framboisière de La Conception & Miel Nord Miel

☞ Trio de sorbet et fruits



Pain foccacia maison

Thé des bois

(Minimum de 6 personnes ou des revenus minimum de 390\$, avant taxes et pourboires)

Nous serons ouvert et flexible à toutes vos demandes



Informations générales relatives à nos politiques de services et nos tarifs

Frais de service et taxes:

Des frais de service de 15% (incluant les frais de manutention, mise en place, service) ainsi que les taxes sont applicables sur la nourriture et boisson.

Entente et dépôt :

Au moment de la signature de l'entente, c'est-à-dire, lorsque l'événement, le menu, la date et l'heure seront établis, le client acceptera de verser 50% de dépôt initial du coût total estimé.

Garanties:

Veillez aviser Les Couleurs Gourmandes, au moins soixante douze (5) jours avant votre fonction traiteur, du nombre exact de convives qui y seront présents. Ce nombre constituera la garantie finale pour la préparation de la nourriture, ainsi que pour la facturation.

Paiement final :

Le montant final doit être réglé la journée même de l'événement, par chèque ou comptant

Tarif Chef à domicile :

Le service du menu inclut Le Chef pour un minimum de quatre (4) heures. Toute heure supplémentaire sera facturée au coût additionnel de 50.00\$/heure

Tarif serveur à domicile :

Le service du menu inclut le serveur pour un minimum de quatre (4) heures, pour un groupe de 12 personnes et plus. Toute heure supplémentaire sera facturée au coût additionnel de 30.00\$/heure

Autres services :

- **Location** : vaisselle, coutellerie, verrerie, table et chaises, nappe ou décor. Tarif sur demande.
- **Chef à domicile ou Cours de cuisine** pour groupe, à domicile pour vous et vos convives. Cuisinez un repas que vous pourrez ensuite déguster à votre table.
- Service de jumelage vin et nourriture & Service de bar
- **Cueillette et dégustation de champignons (de juin à octobre):** prévoir deux heures de sortie guidée aux alentours et une dégustation accompagnée d'un verre de vin.

Chef Frédéric Baësa

Cellulaire : (819) 421-1351

Courriel: info@couleursgourmandes.com



Site web: www.couleursgourmandes.com