



PROPOSITION DE MENUS POUR CHEF À DOMICILE

Fonctionnement:

Chaque proposition de repas vous propose d'ajouter, en accord avec celui-ci, un service supplémentaire en apéritif et en mignardises. Les frais additionnels sont indiqués à chaque proposition.

Exemple :

Si votre choix s'arrête sur la proposition #1 (menu à 59.00\$/personne) et que vous décidez d'ajouter un service de cocktail pendant l'apéritif (14.50\$/personne) sans les mignardises, le total s'élèvera à 73.50\$/personne. Ainsi de suite...

Peut être offert en **option(non obligatoire)** :

- ✓ Créations d'ambiances personnalisées (décors et musique) avec nos partenaires.
- ✓ Conseiller en vins
- ✓ Cartes d'invitation
- ✓ Cadeaux pour les invités (en annexe du document)

Proposition 1

Le cocktail pendant l'apéritif [service optionnel] **Prix par personne : 14.50\$ plus service et plus taxes**



Les macarons salés à la mousse de foie de volaille parfumés au Porto



Les crevettes « tiger » à la graine de sésame, sauce relevée au sésame et au miso



Le tataki de thon à la tomate confite en robe croustillante

NB : 2 verrines de chaque sorte par personne


Repas proposé en Chef à domicile **Prix par personne : 59.00\$ plus service et plus taxes**

1623 Boul. Saint-Jean Baptiste | Chicoutimi | Québec | G7H 7T9






418.698.6262 | info@leprivilege.ca

www.leprivilege.ca | facebook.com/leprivilege.ca

L'entrée:

-  La trilogie de foie gras de canard cuisinée par nos soins sur sa gelée de thé vert au miel (mousse de foie gras de canard, foie gras de canard au torchon et crème brûlée de foie gras de canard)



Le plat principal:

-  Le pangasius poché au lait de panais et de fenouil, huile d'asperges et de persil
-  La rosace de pommes de terre à la farine de pois chiche
-  La tombée de fenouil et de chou rouge
-  Les chips de panais
-  Le pain maison

Le dessert:

-  Création de dessert sous l'inspiration des chefs, des produits saisonniers et de vos préférences...





Les mignardises [service optionnel] **Prix par personne : 4.00\$ plus service et plus taxes**

-  Le caramel au beurre salé
-  La madeleine à la cassonade et au miel

NB : 1 mignardise de chaque sorte par personne

Proposition 2

Cocktail pendant l'apéritif [service optionnel] **Prix par personne : 17.00\$ plus service et plus taxes**

-  Le tartare de veau à l'eau de tomate
-  L'huître en shooter de pommes et de céleri
-  Le pétoncles des Iles de la Madeleine aux noisettes et sa purée de poires
-  Le biscuit aux olives et sa tapenade à la tomate séchée

NB : 2 verrines de chaque sorte pour un total de 8/personne

Repas proposé en Chef à domicile **Prix par personne : 69.00\$ plus service et plus taxes**

Entrée:

*le toucher
le goût*

1623 Boul. Saint-Jean Baptiste | Chicoutimi | Québec | G7H 7T9
418.698.6262 | info@leprivilege.ca
www.leprivilege.ca | facebook.com/leprivilege.ca



Le cornet de cerf rouge en tartare et son sorbet à l'huile d'olive « La Belle Excuse »

Le plat principal :



Le magret de canard mariné aux herbes et à la racine de réglisse, sauce au poivre de Séchouan et au parfum d'huile essentielle de peuplier baumier



La purée de pommes de terre et de céleri rave à l'estragon



Le fagot de fèves françaises



Les endives braisées à notre bière noire et à l'orange

Le dessert :



Création de dessert sous l'inspiration des chefs, des produits saisonniers et de vos préférences...

Les mignardises [service optionnel] Prix par personne : 5.00\$ plus service et plus taxes



Le croustillant au chocolat et au café



La gaspacho sucré à l'ananas et à la noix de coco

NB : 1 mignardise de chaque sorte par personne

Proposition 3

Cocktail pendant l'apéritif [service optionnel] Prix par personne : 17.00\$ plus service et plus taxes



Les croustillants à la tapenade de tomates séchées



Le gâteau au prosciutto et au cheddar



La pressé de lapin à l'aubergine et à la tomate



Le carpaccio d'agneau au pesto d'amande et de menthe au vinaigre Balsamique

NB : 2 verrines de chaque sorte pour un total de 8/personne

Repas proposé en Chef à domicile Prix par personne : 73.00\$ plus service et plus taxes

L'entrée:



Le saumon mi-cuit et sa quenelle parfumée à l'extraction d'estragon, sauce-coulis adouci à la pomme de terre, ail en chemise et huile de persil

Le potage:



Le bouillon mousseux d'agneau au gingembre frais

1623 Boul. Saint-Jean Baptiste | Chicoutimi | Québec | G7H 7T9

418.698.6262 | info@leprivilege.ca

www.leprivilege.ca | facebook.com/leprivilege.ca

Le plat principal :



Le tian de lapereau sur sa déclinaison de courge musquée et son râble aux noix de macadam et au prosciutto, sauce au Porto et au Parmesan

Le dessert :



Création de dessert sous l'inspiration des chefs, des produits saisonniers et de vos préférences...

Les mignardises [service optionnel] **Prix par personne : 4.00\$ plus service et plus taxes**



Les biscuits fins à l'orange et au Grand Marnier



Les chocolats maison

NB : 1 mignardise de chaque par personne

Cadeaux pour les invités et pour les entreprises.

Propositions de cadeau : toute la nourriture qui se retrouve dans les cadeaux est faite par « Le Privilège »

#1

- ✓ Confiture de pommes, tomates et vanille
- ✓ Cuillère de bois d'un artisan de La Pocatière

Prix : 11.50\$/paquet plus taxes

#2

- ✓ Bloc de gras de canard aux figues et aux canneberges
- ✓ Confiture de pommes, tomates et vanille
- ✓ Cuillère de bois d'un artisan de La Pocatière

Prix : 31.50\$/cadeau plus taxes

#3

- ✓ Terrine de canard aux herbes et à l'orange
- ✓ Confiture de pommes, tomates et vanille
- ✓ Cuillère de bois d'un artisan de La Pocatière

Prix : 21.50\$/cadeau plus taxes

#4

- ✓ Vinaigrette aux bleuets et à l'huile de noix

1623 Boul. Saint-Jean Baptiste | Chicoutimi | Québec | G7H 7T9
418.698.6262 | info@leprivilege.ca
www.leprivilege.ca | facebook.com/leprivilege.ca

- ✓ Main de sel d'un artisan de La Pocatière

Prix : 22.50\$/cadeau plus taxes

#5

- ✓ Carminée Quintessence aux pommes du verger du Clocher
- ✓ Fromage la tomme de la fromagerie « La Bergerie du Fjord »

Prix : 19.50\$/cadeau plus taxes

#6

- ✓ Gâteau au fromage régional et à la lime
- ✓ Coulis aux prunes italiennes

Prix : 15.50\$/cadeau plus taxes

*l'ouïe
la vue
l'odorat
le toucher
le goût*

1623 Boul. Saint-Jean Baptiste | Chicoutimi | Québec | G7H 7T9
418.698.6262 | info@leprivilege.ca
www.leprivilege.ca | facebook.com/leprivilege.ca