

# Chef Vlad

## Menu à l'assiette forfaitaire 2017

Trois, quatre ou cinq services

Choix unique pour le groupe entier

Three, four or five course meals

One choice for the entire group

3 services : 60 \$/pers

4 services : 76 \$/pers

5 services : 88 \$/pers

(Minimum de quatre convives, *minimum of four guests*)

(N'inclut pas le temps du chef ou le serveur sur place, + déplacement, +taxes)

(Does Not Include chef hours or servers on site, + transport, +taxes)

**Entrées :** (2 items pour repas 4 services, 3 items pour repas 5 services)

*Appetizers:* (2 items for the 4 course plan, 3 items for the 5 course plan)

**Soupe Minestrone classique**

**Crouton parmesan et ail**

*Classic minestrone soup*

*Parmesan and garlic crouton*

**Potage crécy, noix de coco et curry, proscuitto de canard**

*Crecy soup, coconut and curry, duck proscuitto*

**Soupe style tom yum et won ton poulet et crevettes**

*Tom yum style soup with chicken and shrimp won tons*

**Salade Lola rosa, haricots verts, betteraves et œuf mollet**

**Vinaigrette à l'ail rôti et au citron**

*Lola Rosa salad, green beans, beets and a soft boiled egg*

*Roasted garlic & lemon vinaigrette*

**Salade boston, cerf déshydraté maison sur roesti**

**Gastrique de pêches, crème fraîche et échalotes frites**

*Boston Lettuce, Homemade dried deer on a roesti*

*Peach Gastric, crème fraiches and fried shallots*

**Crevettes flambées à la sambuca, roulade de concombre**

**Hummus délicat et coriandre**

*Sambuca flambéed shrimps, cucumber rolls*

*Smooth humus and coriander*

**Céviche de flétan, oignons rouges marinés et salsa « piquante »**

**(extra 5\$)**

*Halibut Ceviche, pickled red onions and spicy salsa*

# Chef Vlad

## Menu à l'assiette forfaitaire 2017

**Gravlax de saumon maison, yogourt aromatisé**

**Croûton de pita rustique, garnitures**

*Homemade salmon Gravlax, aromatized yogurt  
Rustic pit chip, condiments*

**Ravioli : Uova da raviolo**

**(extra 5\$)**

**Farçis de canard confit et épinards, jaune d'œuf coulant**

**Tombé de poireaux et jus de veau à la ciboulette et truffe**

*Stuffed with duck confit and spinach, runny egg yolk  
Leek melt and chive veal jus and truffle*

**Foie gras poêlé, poires pochées au vin sur brioche**

**(extra 12\$)**

**Caramel de vin épicé et verdure**

*Pan seared foie gras, wine poached pears on brioche bread  
Spiced red wine caramel and greens*

**Plats principaux: (choix de 1 item)**

**Main Course: (choose one item)**

**Cuisse de lapin à la marocaine,**

**Couscous aux abricots et légumes racines rôties**

*Moroccan rabbit leg  
Apricot couscous and roasted root vegetables*

**Pavé de saumon sous vide, sauce vierge anchois, câpres et herbes**

**Riz brun et sauvage, haricots verts**

**Ou sole de douve**

**(Extra 10\$ pour sole)**

*(Extra 10\$ for sole)*

*Sous vides Salmon or Dover Sole filet,  
Anchovy, capers and herbs virgin sauce  
Wild and brown rice, green beans*

**Demi-poulet de cornouailles à l'orange, sauce crème vin blanc moutarde et romarin**

**Nid de pomme de terre gruyère et chou fleur au beurre**

*Orange Half-Cornish hen, white wine mustard and rosemary sauce  
Potato and Suisse cheese nest and butter cauliflower*

**Filet mignon 1855 7 oz, jus au brandy et poivre en grains**

**(extra 7 \$)**

**Gratin dauphinois, fricassée de lardon fumé et poireau**

*Beef filet mignon 1855 7oz, brandy and peppercorn jus  
Dauphiness's gratin, leek and smoked bacon fricassees*

**Magret de canard, balsamique à la framboise et jus**

**(extra 4 \$)**

**Rattes au gras de canard et fenouil braisé aux épices et citron confit**

*Crispy goose Margret, raspberry balsamic and jus  
Duck fat fingerling and preserved lemon and spiced braised fennel*

# Chef Vlad

## Menu à l'assiette forfaitaire 2017

### **Soupe tonkinoise kale et tofu**

#### **Délicieux bouillon au gingembre et nouilles de riz**

(extra bœuf ou crevettes, 4\$)

*Kale and tofu Tonkinese soup*

*Delicious ginger broth and rice noodles*

*(extra beef or shrimps, 4\$)*

Entremets: (ne font pas parti des choix de service)

Extras: (Are not part of the courses)

### **Salade de roquette, parmesan et raisins**

**(extra 5\$)**

*Arugula salad, Parmesan and grapes*

### **Granité au choix du chef**

**(extra 3\$)**

*Chef choice granite*

### **Foie gras poêlé sur l'assiette**

**(extra 9\$)**

*Pan seared foie gras added to any plate*

### **Assortiment de mignardises** (bugnes, caneles de Bordeaux, macarons, etc)

**(extra 7\$)**

*Assorted mignardise*

### **Assiette de fromages assortis**

**(extra 7\$)**

*Assorted cheese plate*

Dessert : (choix de 1 item)

Dessert : (choose one item)

### **Baklava maison à l'érable et praliné d'amande**

*Homemade maple baklava and almond brittle*

**(extra 2\$)**

*Extra Glace vanille maison/ extra home made ice cream*

### **Crème brûlée à la gousse de vanille**

*Vanilla bean crème brûlée*

### **Assiette de fromage assorti**

**(extra 3\$)**

*Assorted cheese plate*

### **Fondant au chocolat et crème glacée vanillée maison**

*Chocolate Fondant and homemade vanilla ice cream*

### **Verrine de tarte au citron meringuée**

*Lemon meringue pie in a jar*

### **Short cake aux fraises en coupe de caramel au beurre**

*Strawberry shortcake in a butterscotch cup*