

Menu banquet et chef à domicile

Mises en bouche : 2,50\$/unité (sans les extras)

- Dattes farcies au chèvre, roulade de bacon
- Mini-burgers à l'effilochée de porc sauce BBQ La gueule du loup (suppl. 1\$)
- Mini-burgers « smoke meat » sur pain brioché, dijonnaise et brunoise de cornichons
- Mini-burgers de cerf, réduction de porto et pousses de roquette (suppl. 1,50\$)
- Mini guédilles au homard, salade de chou rouge (suppl. 1.50\$)
- Mini-burger de saumon fumé, fromage à la crème, oignons rouges et câpres (suppl.1\$)
- Tarte fine style tatin aux champignons sautés, bacon et Victor et Berthold
- Crevettes au jambon des bois sur compotée de mangues poivrées au chardonnay
- Effiloché de smoked meat sur crostini maison, mayo dijonnaise et brunoise de cornichons, parfum d'aneth
- Croquant de pain, porc effiloché mariné whisky et fromage chèvre torché
- Crab cake sauce épicée (suppl. 0,50\$)
- Canapé asperge grillée, fromage de chèvre et jambon speck
- Mousse de foie au porto sur crostinis maison, confiture de pommes verte et confit d'oignons
- Gaspacho crémeux à l'avocat et concombre, salsa de tomates fraîches
- Pain brioché, foie gras poêlé, demi-glace à la cerise, fromage crémeux au basilic (suppl. 2\$/bouchée)
- Bol de tzaziki et pitas maison, olives kalamatas (présenté en plateau)
- Shooter de butternut à la mousse de lait de coco et crevette grillée au gingembre
- Bouchée de poulet sésame et miel, sauce yogourt et citron et herbes fraîches
- Tataki de bœuf, purée de poivrons rouges grillés (supplément 0,50\$/bouchée)

Entrées

- Roquette et verdure, fraises poivrées, bocconcini et caramel balsamique (4\$)
- Salade de tomates ancestrales, basilic, gros sel, huile d'olive et balsamique blanc (avec ou sans fromage frais de chèvre) 4\$
- Purée figues, chou de bruxelles grillés, lardons, fêta émietté (4\$)
- Velouté de carottes caramélisées au four, argousier, yogourt grec et crumble d'amandes grillées à sec et oignons verts frits (4,50\$)
- Crème de tomates grillées maison, crumble aux herbes fraîches et long croûton au cheddar fort (4,50\$)
- Crème à l'oignon et croûton cheddar fort (4,50\$)
- Tataki de thon, sésame et wafu et chips de portobello (7\$)
- Gnocchis au jambon des bois sauce crémeuse aux champignons sauvage, crumble de noix de cajous grillés à sec et tombée de roquette fraîche (8\$)
- Duo de tartare de saumons, pomme grenade et panko (10\$)

Repas principal

- Filet mignon AAA 8 oz, mélange d'épices la gueule, sauce au choix (bleu, béarnaise, chasseur ou autre), écrasé de pommes de terre au fromage de joliette. (38\$)
- Gnocchis sauce crémeuse à la betterave, roquette et noix grillées (18\$) – VÉGÉTARIEN
- Cari végétarien parfum de lait de coco, tofu et crumble de kale frit – (22\$) VÉGÉTALIEN
- Poitrine de poulet aux champignons sauvages, sauce beurre blanc et poêlée de légumes et purée d'automne (25\$)
- Filet de porc aux tomates confites et chunk de bacon, méli-mélo de légumes et purée de patates douces (25\$)
- Fettucini au canard confit, fromage de chèvre, oignons verts, olives kalamatas (25\$)
- Filet de veau sauce au bleu, purée de courge et légumes de saison (28\$)
- Souris d'agneau braisée des heures sur risotto aux champignons sauvages (ou purée de fin d'été -pommes de terre, patates douces et panais), carottes grillées (30\$)
- Short ribs de bœuf, écrasé de pommes rattes, fromage en grains de la fromagerie roy et asperges (30\$)
- Mijoté de lapin au miel, dijon et à l'argousier, parfum de thym frais et purée de carottes, patates douces et pommes de terre (33\$)
- Braisé d'agneau à la bière d'épinette et figues sur purée de panais et pommes de terre, pousse de sapin (33\$)
- Poutine GDL : grelots rôtis, sauce maison, bavette de boeuf et fromage en grains de la Fromagerie Roy, pois verts (20\$)

Deserts

- Dessert : entre 4\$ et 6\$ /personne

Au choix de la chef – Création selon les goûts du client

Café, thé, tisane

- Tasses, soucoupes, cuillères, lait et crèmes 2.50\$ /pers.

- Personnel de service et de cuisine

- 1 chef 4h (80,00 \$)

- 1 serveur 3h (45,00 \$) pour un bloc de 3h

- Service à la table, service de l'eau et du vin, service complet.

La Gueule du Loup

Réservation : 1 (450) 755-6919