

# MAÎTRE & CHEF

— | T R A I T E U R S - C A T E R I N G | —

## *Exemple de menus*

CE DOCUMENT NE REPRÉSENTE QU'UNE PARTIE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE. NOS CONSEILLERS SE FERONT UN PLAISIR DE VOUS GUIDER DANS L'ÉLABORATION DE VOTRE MENU. POUR PLUS DE DÉTAILS ET POUR NOUS PERMETTRE DE CONTRIBUER À LA RÉUSSITE DE VOTRE ÉVÉNEMENT, CONTACTEZ-NOUS.

PUISQUE CHAQUE ÉVÉNEMENT MAÎTRE & CHEF EST UNIQUE EN SOI, SUITE AU PREMIER CONTACT, NOUS POURRONS VOUS FAIRE PARVENIR UNE SOUMISSION DÉTAILLÉE À L'IMAGE DE VOTRE VISION

*Chef exécutif – Alexandre Arpin*

*Chef création – Patrick Soucy*

*Chef pâtissière – Mélodie Côté*

MAÎTRE & CHEF

- Traiteurs depuis 1988 -

3955, RUE SAINT-JACQUES, MONTRÉAL ( QUÉBEC ) H4C 1H9  
514.938.9398 INFO@MAITREETCHEF.COM MAITREETCHEF.COM



*Cave St-Jacques*

POUR LE STOCKAGE DE VOS VINS  
EN TOUTE QUIÉTUDE  
WWW.CAVESTJACQUES.COM



## *Amuse-bouches froids*

### *Thon saisi*

ZAATAR, MIEL ET CONCOMBRE

### *Céleri-rave au beurre*

GEL DE JAUNE D'ŒUF, FLOCON DE HARENG FUMÉ

### *Foie gras torchon à la fève de tonka*

PAIN DE GÊNES, PURÉE D'ABRICOTS

### *Tartare de bison à l'huile de thym*

CORNICHON, TORTILLA RÔTI

### *Boeuf yakiniku mariné*

CROUSTILLANT À LA FLEUR DE SEL, ÉMULSION ÉPICÉE, CÉBETTE AIGRE-DOUCE

### *Tarte à la duxelles de champignons*

MOUSSE AUX GIROLLES ET MORILLES, NOIX DE PIN, CORIANDRE

### *Crèmeux à la courge et gelée à l'érable*

XÉRÈS ET NOIX SABLÉES



M & C

## *Amuse-bouches chauds*

### *Pieuvre braisée au paprika fumé*

POMME DE TERRE RATTE CONFITE, CRÈME SURE AU PERSIL

### *Mousse de maquereau au beurre noisette*

CONFIT D'OIGNONS, CROÛTON DE PAIN AU LAIT

### *Rillettes de canard*

BRIOCHE AU CACAO ET CAFÉ, MOUTARDE AU FENOUIL

### *Agneau saisi au sumac*

RAISIN FRAIS, CRÈME SURE AU VIDALIA CARAMÉLISÉ

### *Poitrine de porc braisée*

DATTE AU VIN ROUGE, OKA, RIZ SOUFFLÉ AU CUMIN

### *Croustillant de chou-fleur rôti au tahini et aux agrumes*

YOGOURT AU SUMAC

### *Baklava de kale*

FROMAGE MORBIER ET POUDRE DE PACANE



## *Entrées*

*Crème de betteraves, purée de Honeycrisp*

ÉMIETTÉ DE FETA DE CHÈVRE ET HUILE D'ANETH

*Escabèche de loup de mer, vermouth et vinaigre de calamansi*

POIVRONS ROUGES, GOUTTES DE POIVRONS, SALSIFIE ET SALICORNE

*Magret de la Canardière fumé*

FLAN DE COURGE BUTTERCUP, FENOUIL, GRAINES DE CITROUILLE RÔTIES

*Pleurotes érigés, chanterelles marinées, topinambours*

MOZZARELLA DI BUFALA, "TOAST" DE SEIGLE, COULIS DE VINAIGRE DE COING

*Crémeux aux asperges vertes du Québec (en saison)*

POIREAUX VINAIGRETTE, ŒUF PARFAIT À 65 °C, TUILE DE PAIN, PARMESAN

*Pétoncles et crevettes nordiques marinés à l'huile de cébette*

DÉS DE POMMES VERTES, CONCOMBRE, EDAMAME, YOGOURT À LA CIBOULETTE



M & C

## *Plats principaux*

### *Suprême de pintade*

FARCI AUX BOLETS ET BLEUETS, CÉLERI-RAVE  
LÉGUMES DE SAISON, SAUCE AUX ARÔMES DE PIN

### *Filet de bœuf au poivre Sarawak*

POMMES DE TERRE RATTE, CIPOLLINI  
PURÉE D'AUBERGINES, SAUCE À L'ARGOUSIER

### *Longe d'agneau, "farce" amandes, pommes et persil*

MOUSSELINE DE RUTABAGA  
FRICASSÉE DE COURGE SWEET MAMA, SAUCE À LA RHUBARBE

### *Bar noir*

POIS VERTS, POIVRON, COURGETTES ET SHIITAKE  
ÉMULSION D'ÉCHALOTE ET VINAIGRE DE CIDRE

### *Filet de veau du Québec mariné au thym frais*

PURÉE D'HARICOTS COCO  
CHAMPIGNONS ET SALSIFIS, JUS DE VEAU AUX AGRUMES

### *Short ribs de bœuf*

CAROTTES BLANCHES, ENDIVES CARAMÉLISÉES  
SAUCE AU PINOT NOIR ET LAURIER



## *Desserts*

### *Flan aux deux chocolats et croquant de tire éponge*

CHOCOLAT AU SÉSAME GRILLÉ, CRÈME À LA NOIX DE COCO

### *Chocolat noir 64% et crémeux à la rhubarbe*

POUDRE DE NUTELLA, MERINGUE CROQUANTE AU CHOCOLAT AMER, GUIMAUVE MAISON

### *Chocolat et bleuets du Québec*

MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR, ÉMULSION D'ÉRABLE, PANNA COTTA AUX BLEUETS SAUVAGES

### *Parfait au fromage, compote de baies et fruits du dragon*

CRÈME AUX FRAMBOISES, YOGOURT À LA BETTERAVE

### *Éclair au thé vert revisité*

GELÉE À LA MANDARINE, PERLES D'ORANGE, CHIPS DE CHOCOLAT

## *Mélodie Côté*

CHEF PÂTISSIÈRE