



sEb

FINE  
CUISINE  
DU  
QUÉBEC



## Menu Méchoui Minimum 30 personnes

### Menu méchoui cuit à la braise

#### Faites votre choix

- Poulet à la portugaise 25\$
- Porchetta aux épices et zeste d'orange 30\$
- Baby back ribs de porc rub BBQ 32\$
- Gigot d'agneau aux épices Cardaillac 35\$
- Pointe de surlonge de bœuf rub d'Argentine 35\$
- Duo poulet à la portugaise et longe de porc à la moutarde 35\$
- Cote de bœuf entière AAA prix du marché
- Porcelet ou cochonnet du Québec entier prix du marché
- Agneau entier du Québec prix du marché

\*\* Notre chef peut vous fabriquer un menu sur demande avec vos préférences

#### Accompagnement

- Pommes de terre grelot cuites au gros sel et légumes grillés sur la braise
- ~
- Salade de kale, iceberg, épinards, canneberges et graines de tournesol
- ~
- Salade composée du chef
- ~
- Pain focaccia maison

#### Dessert de la pâtissière

- Clafouti aux fruits de saison et chantilly au mascarpone

#### LES EXTRAS

- Ajout de fromages artisanaux du Québec +8\$/pp
- Ajout de salade +5/pp

#### NOTES :

- Frais de livraison & location du tourne-broche et d'équipement : prix à confirmer
- Chef 40\$/h et/ou serveur 30\$/h, minimum 6 heures, nombre à déterminer
- Taxes et frais de service en sus