



MENUS

<u>Menu 3 services</u>	<u>Menu 4 services</u>	<u>Menu 5 services</u>	<u>Menu 7 services</u>
Entrée froide ou chaude Repas principal Dessert	Entrée froide Entrée chaude Repas principal Dessert	Mise en bouche Entrée froide Entrée chaude Repas principal Dessert	Mise en bouche Entrée froide Entrée chaude Repas principal Trou normand Plateau de fromage Dessert
Détails des coûts : 6 à 8 personnes: environ 95 \$/pers	Détails des coûts : 6 à 8 personnes: environ 115 \$/pers	Détails des coûts : 6 à 8 personnes: environ 140 \$/pers	Détails des coûts : 6 à 8 personnes: environ 175 \$/pers

- Tout montant suggéré est une estimation selon les choix et arrangements faits au moment de l'entente
- Menu personnalisé, élaboré avec le client
- Accords mets/vin ou bière ou spiritueux sont offerts moyennant des frais supplémentaires
- Un ou des serveurs peuvent aussi être ajoutés au service avec frais supplémentaires
- Taxes et pourboires non inclus
- Des frais de déplacement peuvent s'appliquer
- Pour les groupes de dix personnes et plus veuillez nous contacter s'il vous plaît

Notes pour l'hôte :

- L'hôte doit s'assurer qu'il y aura suffisamment de vaisselle pour tous ses convives. Si la vaisselle doit être lavée entre les services, cela fera partie du temps passé au domicile du client. Un service de location de vaisselle est possible moyennant des coûts variables, selon les besoins.
- La table et l'endroit de réception doivent être prêts, sinon il faudra mentionner le souhait de déléguer la tâche au chef.
- Prévoir un temps pour que le chef se familiarise avec la cuisine et dans la mesure du possible, faire préalablement parvenir une photo des installations.
- L'hôte peut prévoir que sa cuisine sera propre au départ du chef. Ce dernier quitte habituellement après sa tâche.
- L'hôte et ses invités sont toujours les bienvenus dans la cuisine pour poser des questions ou voir le déroulement de la préparation.
- L'hôte et ses invités peuvent faire des demandes au sujet de la composition de leur assiette et le chef s'y conformera, dans la mesure du possible.

Les devoirs du chef :

- Être professionnel, accueillant, discret et jovial avec vous et vos invités.
- Offrir une expérience sensorielle et gustative dont vous vous souviendrez.
- Donner un service personnalisé qui répondra aux attentes mentionnées.
- Faire usage de votre cuisine et de ses installations de façon minutieuse et soignée.
- Donner le meilleur de lui-même lors de votre soirée.