

AUX TRUFFES

fine cuisine évolutive

MENU 1

Bouchée apéritive

Potage du jour

Ou

Salade

Suprême de poulet de grain sauce aux champignons sauvages

Ou

Poisson du jour

Ou

Filet de porc à l'érable

Pork loin with maple sauce

Gâteau mousse au chocolat

40

MENU 2

Bouchée apéritive

Potage du jour

Ou

Salade

(choix de 3 plats principaux à la réservation)

Filet de saumon sauce du jour

Ou

Filet de bœuf sauce au poivre vert

Ou

Suprême de poulet de grain sauce aux champignons sauvages

Ou

Poisson du jour

Ou

Médallions de filet de veau sauce au fromage bleu

(choix de 1 dessert à la réservation)

Tarte Tatin

Ou

Mont-Tremblant chocolaté

45

AUX TRUFFES

fine cuisine évolutive

MENU 3

Bouchée apéritive

(choix de 1 entrée à la réservation)

Galantine de volaille et foie gras aux noix et fruits séchés confit au porto

Ou

Saumon fumé minute servi chaud sur salade de fenouil et pousse

Ou

Baluchon de chèvre sur salade d'endive et croquant de prosciutto vinaigrette au vieux balsamique

Suprême de pintade sauce aux champignons sauvages

Ou

Poisson du jour

Ou

Filet de bœuf sauce aux morilles

(choix de 2 desserts à la réservation)

Tarte Tatin

Gâteau au chocolat

Gâteau fromage à l'érable

50

MENU 4

Bouchées apéritives

Galantine de volaille et foie gras aux noix et fruits séchés confits au porto

Ou

Baluchon de chèvre sur salade d'endive et croquant de prosciutto Vinaigrette au vieux balsamic

(choix de 3 plats principaux à la réservation)

Médallions de filet de veau sauce au fromage bleu

Ou

Poisson du jour

Ou

Carré d'agneau poêlé sauce à la canneberge

Ou

Filet de bœuf sauce à la truffe

Ou

Poêlée de crevettes et pétoncle à la crème de safran

(choix de 2 desserts à la réservation)

Crème brûlée

Ou

Mont-Tremblant chocolaté

Ou

Nougat glacé

58

AUX TRUFFES

fine cuisine évolutive

MENU 5

Bouchées apéritives
Amuse bouche

Potage du jour
Ou
Salade

Galantine de volaille et foie gras aux noix et fruits séchés confits au porto
Ou
Baluchon de la mer en pâte philo

Médallions de cerf rouge de « Boileau » sauce panais et poivre vert à la menthe
Ou
Magret de canard rôti sauce à la truffe
Ou
Poisson du jour

Sélection de fromage québécois au lait cru

Gâteau mi-cuit au chocolat
Ou
Gâteau fromage à l'érable

65

MENU DÉGUSTATION I

Bouchées apéritives

Terrine de foie gras du Québec

Pétoncle truffée sur salade de pousse

Granité du moment

Magret de canard du Québec à la truffe et foie gras

Sélection de fromage québécois au lait cru

Gâteau au fromage et érable

AUX TRUFFES

fine cuisine évolutive

MENU DÉGUSTATION 2

Bouchées apéritives

Foie gras du Québec au torchon

Ris de veau sauce aux morilles

Granité du moment

Médailon de cerf sauce bleuet et foie gras

Sélection de fromage québécois au lait cru

Crème chiboust caramélisée aux fruits du moment

85

LISTE DES SUPPLÉMENTS

Il est possible d'ajouter à chaque menu des suppléments parmi nos spécialités comme :

Pour votre cocktail nous pouvons vous proposer une dégustation de vin accompagnée de fromage :
60\$-personne

Supplément de bouchée apéritive pour cocktail
18 - 12

Ajouter une soupe ou une salade à votre repas
8

Ajouter du foie gras poêlé ou au torchon en entrée à tous nos menus
15 - 17

Ajouter un granité pour faire une pause entre l'entrée et le plat
5

Assiette de fromage au lait cru du Québec
8

AUX TRUFFES

fine cuisine évolutive

MINI-LISTE DES VINS

BLANCS

Tokay-Pinot Gris, Alsace	38
Riesling, Alsace	45
Chablis, Bourgogne	55
Bourgogne Blanc	65
Sancerre	60
Chardonnay, Canada	40
Sauvignon-Blanc, NZ	50
Chardonnay, Californie	45

ROUGES

Bordeaux Supérieur	45
Bordeaux	75
Pinot Noir, Bourgogne	46
Bourgogne	80
Brouilly	55
Côtes du Rhône	46
Châteauneuf du Pape	85
Saint-Chinian	50
Cabernet-Sauvignon, Californie	45
Shiraz, Australie	40

AUX TRUFFES

fine cuisine évolutive

Nous pouvons confectionner des gâteaux de Fête sur demande
Prix dépendant de la commande-Price

Nous pouvons recréer un menu selon vos goûts et budget à partir des menus ci-dessus et proposer une sélection de vin s'accommodant avec le menu dans votre budget

Le Chef a confectionné les menus groupes sans compromettre la qualité. Nos menus flattent le palais de leurs saveurs diverses et complètent aussi bien vos réunions corporatives que vos célébrations familiales (mariage, anniversaire ...). Chef Martin se fera un plaisir de créer un menu sur mesure selon vos besoins spécifiques.

Conditions applicables

Les menus groupes sont offerts à partir de 10 couverts

Taxes et services sont en sus des prix.

Certains items peuvent être sujet à changement selon la disponibilité.

Confirmer de vos choix de menu requis un minimum de sept jours avant votre événement.

RESTAURANT « AUX TRUFFES »
Place Saint-Bernard, Tremblant
3035 Chemin de la Chapelle
C.P. 2502 succ.B
Mont-Tremblant, Qc. J8E 1B1
Tél : (819)681-4544
Fax : (819)681-4543
alex@auxtruffles.com
auxtruffles@cgocable.ca
auxtruffles.com