

CHEF

YOUR
HOME

MAX NOEL

YOUR
CHEF

SERVING BUSY & HUNGRY LOCAL FAMILIES

Les Pâtes

Mes Rigatoni Crémeuses Truffées

*Ricotta au vin blanc citronnée, balsamique à
la truffe & Parmigiano*

Bucatini All'Amatriciana

Recette de Famille, Parmigiano, Basilic

Pappardelles au Boeuf Braisé

*Boeuf braisé au vin rouge effiloché à la main,
chimichurri, huile d'olive extra vierge &
Parmigiano*



CHEF

YOUR
HOME

MAX NOEL

YOUR
CHEF

SERVING BUSY & HUNGRY LOCAL FAMILIES

Les Plats Principaux

Le Saumon de l'Atlantique

Le filet entier, en semi-gravlax, avec du sirop d'érable de Ham Nord & épices à steak de MTL, citron

Le Plateau de boeuf AAA

Sélection de coupes de mon boucher, cuisson sous-vide puis poêlé, purée de panais au beurre noisette, ma glace de boeuf au vin rouge

Poulet Frit 'Southern-Style'

Poitrines de poulet doublement pennées dans une farine au chipotle, puis frites et servies avec une laque au Chipotle

Les Côtelettes d'Agneau

Marinées 24 heures à l'ail confit et au fines herbes, puis cuites sou-vide & poêlées, servies avec une sauce à l'érable de Ham Nord & au Chipotle



CHEF

YOUR
HOME

MAX NOEL

YOUR
CHEF

SERVING BUSY & HUNGRY LOCAL FAMILIES

Les Accompagnements

Les Légumes Grillées

*Sélection selon la saison, marinade au
balsamique & fines herbes*

Les Crabcakes

*Crabe des neiges du Québec, sauce 'Green
Goddess' du Chef*

Le Riz Sucré Salé

*Safran, baies séchées, abricots, pistaches,
citron*

La salade de Roquette

*Concombre, tomates cerises, amandes,
vinaigrette à la pêche grillée*

Pommes de terres rattes rôties

Gras de canard, ail confit & thym



CHEF

YOUR
HOME

MAX NOEL

YOUR
CHEF

SERVING BUSY & HUNGRY LOCAL FAMILIES

Les Desserts

Amandes & Amaretto

*Mon dessert signature, cake pistache &
amandes moelleux, crème fouettée
Amaretto-Sour*

Le Tiramisu

*Recette Italienne Classique, Café de mon
barista Éric*

Le Fondant au Chocolat

Caramel Salé

