



# MENU



## Les p'tits creux

### Ailes de Poulet Fumées\* 1.75\$

Nos fameuses ailes de poulet Sweet and Spicy fumées sur charbon de bois à l'érable.

### Fromage Fumé avec Gelée 2.75\$

Peppérone avec fromage fumé maison et gelée de piment.

### Pomme de terre au Charbon 3.00\$

Pomme de terre au romarin cuit sur charbon de bois.

### Spiky Dog Fumé 3.65\$

Hot dog réinventé (les enfants l'adorent).



### Les Boules à Joe\* 3.85\$

Boulettes de porc avec farce au fromage en grains et chapelure de Doritos, fumées et accompagnées d'une sauce buffalo ou érable et romarin.

### Saucisses Fumées\* 3.85\$

Artisanales & fumées, Bacon & cheddar, Italienne douce, suisse ou Merguez.

### Hot Dog Européen\* 5.65\$

Hot dog géant avec saucisse artisanale Bacon & Cheddar, italienne douce ou merguez.

### Mix n Match\* 99.95\$

\*Exclusif aux événements sportifs\*

Créez votre pique-assiette pouvant contenir Jusqu'à 5 choix parmi les suivants  
30 Ailes fumées, 12 saucisses Roulé, 10 Boules à Joe, Frites maison, rondelles d'oignons ou 4 saucisses artisanales.

## Les Salades

### Salade de Macaroni\* (10-12 portions) 45\$

Macaroni, piments, oignons, carottes, mayonnaise, et épices secrètes.

### Salade de Choux BBQ\* (10-12 portions) 45\$

Choux, carotte, mayo, sucre, vinaigre, sauce BBQ avec épices secrètes.

### Salade César Suprême\* (10-12 portions) 55\$

Laitue romaine, sauce césar, croutons, canneberges, graines de tournesol, Doritos.

## Les Végés

### Saucisses Végés\* 4.95\$

Saucisses végétariennes (voir choix disponibles avec nos chefs).

### Hot Dog Européen Végé\* 8.25\$

Hot dog géant avec saucisse végété.

### Les Burgers Végés\* 17.95\$

Burger végété avec laitue et mayo maison.

Les photos sont à titre indicatif.  
Le produit final peut ne pas correspondre aux photos.

\*Allergies alimentaires ? Nous avons plusieurs solutions.



Choix du public.

# Les Burgers

## Poulet et Bacon Fumé 15.95\$

Burger de poitrine de poulet grillé avec laitue, bacon fumé et mayonnaise érable et romarin.



## Sandwich de Smoked Meat\* 16.95\$

Sandwich de notre légendaire viande fumée 8oz avec cornichon.

## Porc Effiloché 18.95\$

Burger de porc effiloché avec sauce BBQ Québec Rhum.

## LE CROC MIGNON 19.95\$

Burger artisanal d'agneau du Québec, vieilli 14 jours avec roquette et épices Garam Masala de la boucherie Le Croc Mignon à Limoilou

## Du Chef Joe\* 24.95\$

Burger de bœuf 1lbs de viande Angus et bacon farci de fromage en grains.

## Pain Sans Gluten 3.95\$

Vous avez un problème de gluten? Remplacez votre pain par celui-ci.



# Forfait de groupe

## Surfin' Joe\* 45\$

Brochette de bœuf & crevettes grillées avec salade César et pomme de terre au charbon.

## Brisket de Bœuf Fumée\* 50\$

Poitrine de bœuf à la Chef Joe servi avec salade de chou et saucisses au choix.

## Mac N Cheese au Bacon\* (10-12 portions) 50\$

Macaroni au fromage fort fumé, avec sauce à la bière Beemer et morceau de bacon fumé maison.

## Méchoui à la Chef Joe\* 55\$

Méchoui de porc avec sauce au poivre, salade césar suprême et pomme de terre au charbon.



## Ribs de Bœuf et Crevettes\* 60\$

Côtes levées de bœuf fumées durant 8h, crevettes assaisonnées à l'ail et salade de chou.



# Les p'tits sucrés



## Mille-feuille au Bacon 5\$

Notre fameux mille-feuille au bacon fumé maison et caramel FAA.

## Trempeur de Bacon au Caramel 8\$

Trempeur au caramel FAA parmi les choix suivants Original, érable, fleur de sel, cacao.

## Ananas Braisé au Rhum (5 à 7 portions) 15\$

Ananas cuit dans la braise généreusement arrosée de rhum aromatisé aux épices.



## Vivez l'expérience Chef Joe

### Chef sur Place

Les commandes doivent être d'un minimum de 1500\$ avant les frais de déplacement.

### Formule "Take out" ou Livraison

Les commandes en "take out" ou livraisons doivent être d'un minimum de 500\$. Les frais de livraison sont d'un minimum de 60\$.

### Coutellerie et Assiettes

3\$

Assiettes de plastique ou barquette de carton  
Les serviettes de table sont incluses (Napkins)  
Vous pouvez fournir les vôtres.

### Frais de Service

20%

Les frais de services sont inclus dans nos soumissions.

### Frais de Déplacement du Chef

300\$

Les frais de déplacement inclus un rayon de 30 km de notre bureau.

### Délais de Réservation minimum

Les confirmations (paiement de la soumission) doivent être reçues par notre équipe au minimum 3 semaines avant votre date d'événement. Votre événement sera soigneusement préparé à nos locaux, le temps de préparation est nécessaire pour vous servir le meilleur du Chef Joe BBQ.

### Annulation d'événement

Le dépôt n'est pas remboursable. Un crédit est porté à votre compte en cas de modification de date ou d'une annulation. Les quantités commandées ne peuvent être diminuées. Plus d'invités que prévu? Avisez-nous, nos chefs ont le savoir-faire!

### Les Modalités de Paiement

Paiement de 50% avant l'évènement  
La balance le jour de votre évènement en  
Argent / Interac / Crédit / Débit / BTC.

