



MENU

Chef à domicile



Les p'tits creux

Ailes de Poulet Fumées* 1.75\$

Nos fameuses ailes de poulet Sweet and Spicy tendres et juteuses, infusées d'une riche saveur.

Fromage Fumé avec Gelée 2.75\$

Fromage fumé accompagné d'une gelée maison délicatement sucrée. L'équilibre parfait entre le fumé, le crémeux et la douceur envoûtante!

Spiky Dog Fumé 3.65\$

Un Hot Dog avec une saucisse géante, fumée à la perfection, servie dans un pain brioché avec nos garnitures éclatantes (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, pour une saveur riche et authentique Bacon & cheddar, Italienne douce, Merguez.

Hot Dog Européen* 5.65\$

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

Tartare de boeuf* 12.95\$

Notre tartare de bœuf, coupé à la main, relevé d'épices maison et d'une touche d'audace. Fraîcheur, saveurs intenses et textures fondantes.

Les Salades

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

Crémeuse, généreusement garnie de légumes croquants et d'herbes fraîches. Un classique revisité, parfait en accompagnement ou en plat léger, qui ravira vos papilles.

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

Choux frais, délicatement assaisonné d'une vinaigrette sucrée et fumée. Parfaite pour accompagner vos viandes grillées et apporter une touche de fraîcheur!

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

Laitue croquante et sauce crémeuse au parmesan, le tout rehaussé par des Doritos croustillants pour une touche de folie. Une explosion de saveurs et de textures.

Les Végés

Saucisses Végés* 4.95\$

Élaborées à partir de légumes frais et d'épices aromatiques. Une alternative délicieuse et pleine de saveurs, parfaite pour tous les amateurs de grillades!

Hot Dog Européen Végé* 8.25\$

Hot Dog Géant avec une saucisse végétale savoureuse garnie de condiments raffinés. Une option gourmande et audacieuse

Les Burgers Végés* 17.95\$

Une galette de légumes grillés et d'épices, le tout dans un pain brioché. Un burger 100 % plaisir, 0 % viande.

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 16.95\$

Un tendre filet de poulet mariné, grillé et surmonté de bacon croustillant, de laitue croquante et d'une mayo savoureuse à l'érable et au romarin.

Sandwich de Smoked Meat* 16.95\$

Viande fumée de chez Super Super tendre et savoureuse, servie entre deux tranches de pain frais avec nos condiments maison.



Porc Effiloché Cajun 18.95\$

Tendre et savoureux, notre porc effiloché est lentement cuit et nappé d'une sauce sucrée et épicée. Une explosion de saveurs qui évoque le terroir et l'authenticité!

Brisket Northern Gold* 22.95\$

Poitrine de bœuf lentement fumée et rehaussée de notre sauce signature sur un pain brioché. Pour un burger riche en saveurs et en caractère.

Du Chef Joe* 24.95\$

Burger de 1lb de viande Angus et bacon farci de fromage en grains. Ce burger colossal est une véritable explosion de saveurs à chaque bouchée.

Pain Sans Gluten 3.95\$

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



Forfait de groupe

Brisket de Bœuf Fumée* 50\$

Brisket de bœuf tendre et juteux, fumé à la perfection, accompagné de saucisses artisanales et d'une salade de choux croquante. Un trio gourmand qui combine fumé, fraîcheur et authenticité dans chaque bouchée.

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

Ses pâtes onctueuses nappées de fromage fondant, parsemées de chunk de bacon. Un plat réconfortant et gourmand qui ne laisse personne indifférent.

Méchoui à la Chef Joe* 55\$

Porc tendre à la sauce au poivre, accompagné d'une salade César croquante et de pommes de terre grillées au charbon de bois. Une expérience rustique et savoureuse qui allie tradition et gourmandise à chaque bouchée.



Ribs de Bœuf et Crevettes* 60\$

Ribs de bœuf tendres et juteuses, lentement fumés, accompagnés de crevettes grillées à la perfection. Un duo terre-mer audacieux qui marie les saveurs riches et les textures délicates.

Les p'tits sucrés

Mille-feuille au Bacon 5\$

Un dessert Vachon décadent qui joue entre le salé et le sucré avec du Caramel FAA pour une expérience unique.

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 à domicile

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

Coutellerie et Assiettes

2\$

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.

