



# MENU

## Livraison



### Les p'tits creux

#### Ailes de Poulet Fumées\* 2\$

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

#### Fromage Fumé avec Gelée 3\$

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

#### Spiky Dog Fumé 4\$

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\* 4\$

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\* 4\$

Artisanales & fumées, pour une saveur riche et authentique Bacon & cheddar, Italienne douce, Merguez.

#### Hot Dog Européen\* 6\$

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

### Les Salades

#### Salade de Macaroni\* (10-12 portions) 48\$

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) 48\$

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

### Les Végés

#### Saucisses Végés\* 6\$

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\* 9\$

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

#### Les Burgers Végés\* 18\$

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 17\$

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\* 18\$



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

## Porc Effiloché (cajun ou Rhum) 20\$



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\* 24\$

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\* 26\$

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 4\$

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



# Forfait de groupe

Prix par personne

## Brisket de Bœuf Fumée\* 52\$

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) 53\$

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\* 54\$

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 saucisses\* 62\$



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

# Les p'tits sucrés

## Mini Beignet au caramel (10 portions) 12\$

C'est LE petit luxe sucré qui fait parler les invités... et revenir pour une deuxième portion.



## 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) 16\$

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





## Vivez l'Expérience Chef Joe

### Formule "Take out" ou Livraison

Les commandes en "take out" ou livraisons doivent être d'un minimum de 750\$ avant taxes.

### Frais de Service

10%

Les frais de services sont inclus dans nos soumissions.

### Frais de livraison

75\$

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'évènement. Votre évènement sera soigneusement préparé à nos locaux, le temps de préparation est nécessaire pour vous servir le meilleur du Chef Joe BBQ.

### Annulation d'Évènement

Le dépôt est non remboursable, mais on vous offre un crédit si vous changez la date ou si une annulation s'impose. Quant aux quantités, une fois l'acompte payé elles ne peuvent plus être réduites, pour assurer une préparation optimale. Besoin d'ajouter des invités? Faites-nous signe, nos chefs sont prêts à relever le défi!

### Les Modalités de Paiement

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





# MENU

## Take Out



### Small bites

#### Smoked Chicken Wings\* 2\$

Our famous Sweet and Spicy chicken wings, tender and juicy, infused with a rich flavor.

#### Smoked Cheese with Bacon Jelly 3\$

Smoked cheese served with a delicately sweet home-made bacon jelly. The perfect balance of smoky, creamy, and enchanting sweetness!

#### Smoked Spiky Dog 4\$

A hot dog with a giant sausage, perfectly smoked, served in a brioche bun with vibrant toppings (kids love it).



#### Joe's Balls\* 4\$

Pork meatballs stuffed with cheese curds and coated in Doritos breadcrumbs, smoked and served with buffalo or maple rosemary sauce.

#### Smoked Sausages\* 4\$

Artisanally made and smoked for a rich and authentic flavor: Bacon & Cheddar, Mild Italian, Merguez.

#### European Hot Dog\* 6\$

Giant hot dog with artisan sausage: Bacon & Cheddar, Mild Italian, or Merguez.

### Salads

#### Macaroni Salad\* (10-12 servings) 48\$

Creamy, generously garnished with crunchy vegetables and fresh herbs. A classic reimagined, perfect as a side dish or light meal that will delight your taste buds.

#### BBQ Coleslaw\* (10-12 servings) 48\$

Fresh cabbage delicately seasoned with a sweet and smoky dressing. Perfect to accompany your grilled meats and add a touch of freshness!

### Veggies

#### Veggie Sausages\* 6\$

Made from fresh vegetables and aromatic spices. A delicious and flavorful alternative, perfect for all grill lovers!

#### European Veggie Hot Dog\* \* 9\$

Giant hot dog with a savory veggie sausage garnished with refined condiments. A gourmet and bold option.

#### Veggie Burgers\* 19\$

A grilled vegetable patty with spices, served in a brioche bun. 100% pleasure, 0% meat.

Photos are for illustration purposes only. The final product may not match the photos.

\*Food allergies? We have several solutions.



Public favorite.

# Burgers

## Smoked Chicken and Bacon 17\$

Tender marinated chicken filet, grilled and topped with crispy bacon, crunchy lettuce, and a savory maple rosemary mayo.

## Smoked Meat Sandwich\* 18\$



Tender and flavorful smoked meat from Super Super served between two slices of fresh bread with our homemade condiments.



## Pulled Pork (Cajun or Rum) 20\$

Tender and flavorful pulled pork, slow-cooked and coated in a sweet and spicy sauce. An explosion of flavors evoking authenticity!

## Northern Gold Brisket\* 24\$

Slow-smoked beef brisket enhanced with our signature sauce on a brioche bun. A burger rich in flavor and character.

## Chef Joe's Special\* 26\$

1lb Angus beef burger with bacon stuffed with cheese curds. This colossal burger is a true explosion of flavors in every bite.

## Gluten-Free Bread 4\$

Have a gluten problem? Replace your bread with this option.



# Group Packages

Price per person

## Smoked Beef Brisket\* 52\$

Tender and juicy beef brisket, perfectly smoked, served with artisan sausages and crunchy coleslaw. A gourmet trio combining smoky, fresh, and authentic flavors in every bite.

## Bacon Mac N Cheese\* (10-12 servings) 53\$

Bacon Mac N Cheese\* (10-12 servings) Creamy pasta coated in melted cheese, sprinkled with bacon chunks. A comforting and indulgent dish that everyone loves.

## Joe's Mechoui\* 54\$

Chef Joe's BBQ Méchoui\* Tender pork with pepper sauce, served with crunchy Caesar salad and charcoal-grilled potatoes. A rustic and flavorful experience combining tradition and indulgence in every bite.

## Beef Ribs and sausages\* 62\$



Beef Ribs and Sausages\* Tender and juicy beef ribs, slow-smoked, served with perfectly grilled sausages. A bold duo marrying rich flavors and delicate textures.

# Sweet Treats

## Mini Caramel Donuts (10 servings) 12\$

The ultimate sweet luxury that gets guests talking... and coming back for seconds.



## Bacon Mille-Feuille 5\$

A decadent Vachon dessert playing between salty and sweet with FAA Caramel for a unique experience

## Rum-Braised Pineapple (5-7 Servings) 16\$

Pineapple cooked in embers generously drizzled with spiced rum.



## The Chef Joe experience

### "Take Out" or Delivery

Orders for "take out" or delivery must have a minimum of \$750 before taxes.

### Service Fee

10%

Service fees are included in our quotes.

### Delivery Fee

75\$

Delivery fees include a 30 km radius from our office

### Minimum Reservation Time

Confirmations (payment of the quote) must be received by our team at least 3 weeks before your event date. Your event will be carefully prepared at our premises, preparation time is necessary to serve you the best of Chef Joe BBQ.

### Event Cancellation

The deposit is non-refundable, but we offer a credit if you change the date or if cancellation is necessary. Once the deposit is paid, quantities cannot be reduced to ensure optimal preparation. Need to add guests? Let us know, our chefs are ready for the challenge!

### Payment Terms

50% payment before the event.  
The balance on the day of your event via Cash / Interac / Credit / Debit / BTC.

