

COLLECTION AMÉRICAINNE

PRIVATE CHEF EXPERIENCE · À LA CARTE

BBQ & Smokehouse

- Texas beef brisket
- St. Louis pork ribs
- Carolina pulled pork
- Smoked beef short ribs
- BBQ chicken au chipotle
- Burnt ends caramélisés

Burgers & sliders

- Classic smash burger
- Texas BBQ burger
- Inferno burger au jalapeño et habanero
- Pulled pork burger
- Nashville hot chicken burger
- Blue cheese burger
- Mini sliders assortis

Tacos & street food mexicaine

- Birria tacos et consommé
- Tacos al pastor, ananas
- Carne asada tacos
- Baja fish tacos
- Spicy shrimp tacos, mangue-habanero
- Carnitas tacos
- Tacos végétariens aux champignons

Burritos, quesadillas & nachos

- California burrito
- Spicy beef burrito

- Chipotle chicken burrito
- Pulled pork burrito
- Chicken quesadilla
- Beef quesadilla
- Loaded nachos au chili

Fried chicken & wings

- Buffalo wings
- Nashville hot chicken
- Honey sriracha wings
- Cajun chicken tenders
- Garlic parmesan wings
- Inferno wings

Hot dogs & sandwiches

- New York hot dog
- Chili cheese dog
- Chicago hot dog
- Philly cheesesteak
- Pastrami sandwich
- Cuban sandwich

Accompagnements

- Loaded cheese fries
- Mac & cheese
- Spicy mac & cheese
- Coleslaw
- Corn on the cob au beurre pimenté
- Jalapeño poppers
- Onion rings
- BBQ baked beans

Desserts américains

- New York cheesecake
- Chocolate brownie
- Pecan pie

- Apple pie
- Key lime pie
- Chocolate chip cookies
- Banana split

Cuisine préparée au domicile du client avec les ingrédients mis à disposition. Certains produits et préparations sont proposés selon la saison, les arrivages et l'équipement disponible. Menu personnalisable sur demande.

Piment à la demande : doux, moyen, relevé, très relevé ou Inferno. BBQ fumé selon équipement disponible.