

# ÉPICURE LAND

PARCOURS EN IMMERSION  
5 SERVICES + 1 COCKTAIL

50\$ ADULTE - 25\$ ENFANT



## COMMUNIQUÉ

### Le grand restaurant du chef Jérôme Ferrer par Europea se réinvente « temporairement » en raison de la pandémie du Covid-19.

Mon équipe et moi sommes très heureux et enfin soulagés de savoir que nous allons pouvoir nous retrouver et continuer à vous recevoir. Néanmoins, dans les circonstances actuelles, je suis conscient qu'il nous sera impossible d'offrir l'expérience de haute gastronomie qui caractérise notre maison depuis de nombreuses années avec notre appartenance aux Grandes Tables du Monde et de Relais et Châteaux. La créativité et l'innovation sont la source même de notre ADN et le resteront avec cette situation.

Aujourd'hui, c'est avec une immense joie que nous vous présentons la mise en place d'un concept temporaire afin de continuer à vous offrir non seulement du plaisir, mais aussi une expérience inédite et unique. Nous vous présentons « Epicure Land »!

Il s'agira d'une aventure en immersion totale, soit un parcours avec de nombreuses attractions qui viendra surprendre tous vos sens. Un passeport vous sera délivré à l'entrée du restaurant vous permettra de traverser une expérience gastronomique en 5 services. Ce dernier vous sera estampillé à chacune des stations. Nous avons conçu ce concept avec un tarif abordable pour toute la famille, soit de 50\$ pour les adultes (incluant une boisson alcoolisée au choix) et de 25\$ pour les enfants de moins de 15 ans (incluant un mocktail).

Voici un léger aperçu de cette expérience : un sentier vous transportera dans l'univers et le décor d'une cabane à sucre pour une dégustation, des cuisiniers en action dans leur atelier. Découvrez les œuvres de l'artiste peintre québécois Guilbo, son exposition de tableaux ainsi qu'une expérience Live painting. Ambiance musicale entraînante.

Le parcours Epicure Land est conçu comme une expérience unique de parc d'attraction: ludique, visuelle et gustative, d'une durée d'une heure. Cette aventure respectera toutes les normes d'hygiène et de sécurité demandées par nos gouvernements afin de se protéger collectivement.

Nous souhaitons continuer à vous émerveiller et vous faire rêver quel que soit votre âge. C'est pourquoi nous avons réalisé un menu très rassembleur qui fera le bonheur des petits comme des grands.

Venez vivre sans plus attendre cette expérience inoubliable en famille et avec vos amis. Nous avons tous hâte de vous revoir!

Jérôme

**Lieu:** Restaurant Jérôme Ferrer par Europea (1065 rue de La Montagne, Montréal)

**Tarif:** Menu expérience en immersion en 5 services + 1 boisson au choix : 50\$ par adulte et 25\$ pour les enfants de moins de 15 ans

**Réservation:** Nous affichons complets tous les soirs, soyez prudents de réserver à l'avance. Les réservations devront être effectuées au préalable sur le site web du restaurant ([www.jeromeferrer.ca](http://www.jeromeferrer.ca)). Cela vous permettra de choisir la journée de votre visite et le créneau horaire désiré. Puisque nous souhaitons répartir convenablement l'arrivée et le croisement de nos convives.

**Heure de service:** Nous serons ouverts du mercredi au dimanche de 17h à 21h30 du lundi 22 juin au dimanche 23 août 2020.

#### Votre passeport inclus:

1 consommation au choix ( verre de vin blanc, rouge ou rosé. Bière artisanale ou bulles du Québec, Mocktail du jour sans alcool.)

1er service:

L'irrésistible pop-corn parfumé à la truffe blanche et au fromage parmesan.

2e service au choix:

Notre fameuse guédille de homard sauvage des Îles de la madeleine sur son pain brioché et grillé au beurre à l'ail. Crèmeuse de salade de céleri rémoulade à la mayonnaise et pommes vertes. Jus de Yuzu et pétales d'oseille sanguine.

Ou

L'effiloché de porc braisé façon porchetta à la sauce BBQ cuit 12 heures dans notre four, salade croquante de chou rouge mariné au Xérès.

3e service:

La poutine des cuisiniers de L'Europea, jus de viande réduit et caramélisé d'un civet. Sauce béarnaise mousseuse et onctueuse, fricassée de champignons, fromage en grain de nos artisans et copeaux de foie gras.

4e service au chalet:

Le steak, blé d'Inde, patate de l'aubergiste au fond des bois à saveur d'érable.

5e service:

Gourmandises et friandises par excès.  
Barbe à papa fantaisie au goût du jour.  
La machine à crème glacée aux fraises en sirop de rhubarbe au citron confit.

\*Pour les allergies et intolérances, notre équipe se fera un immense plaisir de vous proposer des alternatives.

#### MISE À JOUR : Nouvelles mesures sanitaires

La santé, la sécurité de nos employés et de nos clients est au cœur de nos préoccupations au sein de notre établissement. Nous souhaitons vous informer que le port du masque sera nécessaire lors de votre prochaine visite à partir de cette semaine.

Bien évidemment, il vous sera possible de retirer le masque, une fois installé à table, pour profiter pleinement de votre soirée. Il sera requis seulement lors de vos déplacements dans notre restaurant afin de se protéger collectivement.

Il nous fera plaisir de vous remettre gracieusement, à votre arrivée, un masque par convive ainsi qu'un flacon de gel hydroalcoolique par table. Également, nous vous remettrons une fiche d'informations à remplir pour le registre de notre établissement.

Nous vous remercions de votre compréhension et de votre participation! Ces efforts sont mis en œuvre afin d'éviter l'éventualité d'une deuxième fermeture qui pourrait être fatale pour notre entreprise.

Merci de tout cœur,  
À très bientôt!

Jérôme



<p><b>LE CONCEPT</b></p> <p>Bienvenue dans notre maison!</p> <p>Nous sommes heureux de vous accueillir dans ce parcours et voyage culinaire.</p> <p>Laissez-moi vous conduire dans cette expérience ludique et unique avec mon équipe.</p> <p>Guilbo est un artiste peintre à part qui se donne pour mission de rendre l'art accessible à tous. Il aime mettre son talent et sa créativité au service des gens en concevant des toiles inspirées de leur vécu. Son talent lui a permis de remporter le prestigieux trophée Gemlucart, prix spécial coup de cœur du public, en Côte d'Azur.</p> <p>Nous sommes, aussi, très fiers de compter parmi nous des artistes musicaux en performance Live.</p>	<p><b>BAR LOUNGE</b></p> <p>Commencez ici et ouvrez votre passeport! C'est le temps de choisir votre boisson et de découvrir la sélection de notre barman.</p> <p><b>AU CHOIX:</b></p> <p>Verre de vin blanc, rouge ou rosé Bière artisanale ou bulles du Québec Mocktail du jour sans alcool</p> <p><b>POP POP POP</b></p> <p><b>1ER SERVICE</b></p> <p>L'irrésistible pop-corn parfumé à la truffe blanche et au fromage parmesan</p>
<p><b>EN DIRECTES CUISINES</b></p> <p>Bienvenue dans notre univers! Laissez notre équipe vous désigner votre table et venez nous rejoindre au comptoir devant la cuisine pour effectuer votre choix et nous voir travailler.</p> <p><b>2ÈME SERVICE AU CHOIX:</b></p> <p>Notre fameuse guédille de homard sauvage des Îles de la madeleine sur son pain brioché et grillé au beurre à l'ail. Crèmeuse de salade de céleri rémoulade à la mayonnaise et pommes vertes Jus de Yuzu et pétales d'oseille sanguine</p> <p>OU</p> <p>Effiloché de porc braisé façon porchetta à la sauce BBQ cuit 12 heures dans notre four, salade croquante de chou rouge mariné au Xérès.</p>	<p><b>3ÈME SERVICE</b></p> <p>La poutine des cuisiniers de l'Europea, jus de viande réduit et caramélisé d'un civet. Sauce béarnaise mousseuse et onctueuse, fricassée de champignons, fromage en grain de nos artisans et copeaux de foie gras.</p>
<p><b>LE CHALET</b></p> <p>Nous vous invitons à nous rejoindre au premier étage. C'est le temps de faire une petite marche digestive! Empruntez les escaliers et suivez les flèches pour découvrir notre cabane à sucre pour un petit moment de détente et de dépaysement.</p> <p><b>4ÈME SERVICE</b></p> <p>Le steak, blé d'Inde, patate de l'aubergiste au fond du bois au goût d'érable.</p>	<p><b>LA FETE FORAINE</b></p> <p>Empruntez maintenant les escaliers pour nous rejoindre en bas dans les coulisses de notre cuisine. Notre équipe vous y attend pour vous dévoiler nos créations culinaires et vous faire découvrir nos secrets.</p> <p><b>5ÈME SERVICE</b></p> <p>Gourmandises et friandises par excès. À qui la chance? C'est le temps de jouer et de découvrir ce que vous avez gagné avec votre jeton.</p> <p>Barbe à papa fantaisie au goût du jour</p> <p>La machine à crème glacée pour un Sundaes, c'est vous le chef! Sauce caramél à la fleur de sel, nuage de chocolat au lait et noisettes torréfiées en pralines Fraises en sirop de rhubarbe au citron confit</p> <p>Avant de nous quitter, partageons ensemble quelques souvenirs de votre visite et n'hésitez pas à poser devant notre photothèque, car une dernière surprise vous y attend!</p> <p><b>OFFRE EXCLUSIVE:</b> nous avons un dernier cadeau pour vous! Pour faire honneur de votre présence, nous vous offrons 50% sur les produits prêts-à-manger de La Boîte du Chef (<a href="http://www.laboiteduchef.ca">www.laboiteduchef.ca</a>)</p>