



MOBILOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —



MENU AUTOMNE HIVER 2020 CANAPÉS

PLATEAU CANAPÉS VIANDES

plateau de 16 unités pour 55\$

FROID

Tataki de boeuf saisi aux épices, gremolata menthe et cresson, copeau de parmesan

Mini Tacos de poulet mollet, crème sûre, pickles d'oignons rouges

Prosciutto de canard maison, pâte de fruit betteraves et framboises

Tartare de boeuf classique à la truffe

À RÉCHAUFFER

Satay de poulet en panure d'arachides, gingembre, sauce haricot noir

Miniburger de boeuf roulé au smoked meat, moutarde et canneberges, oka

PLATEAU CANAPÉS POISSON

plateau de 16 unités pour 55\$

FROID

Crevettes nordiques du Québec, avocat, pamplemousse et céleri

Tataki de thon saisi, salade d'agrumes au fenouil, gel de poivron grillé

Tartare de saumon gravlax aux agrumes et fenouil

Mini guédille à la façon du Maine (+1\$)

À RÉCHAUFFER

Crabe cake pané au wasabi, mayonnaise épicée

Satay de crevettes sauce barbecue Asiatique

PLATEAU CANAPÉS VÉGÉ

plateau de 16 unités pour 55\$

FROID

Bruschetta de légumes grillés au fromage Haloumi et fines herbes

Pissaladière maison
olives marinés, feta et origan

Brie façon crème brûlée, pain d'épices

Tapenade d'artichauts rôtis

À RÉCHAUFFER

Arrancini aux champignons sauvages, sauce safranée

Grilled cheese au cheddar et compote de dattes

PLATEAU CANAPÉS DESSERTS

plateau de 16 unités pour 55\$

FROID

Tartelette au citron et meringue

72.7% tout juste chocolat

Blanc comme framboise et pistache

Carcajou



MOBILOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —



MENU AUTOMNE HIVER 2020 COCKTAIL DÎNATOIRE

5 Bouchées + 3 tapas au choix + 2 bouchées sucrées = 50\$

5 Bouchées + 5 tapas au choix + 2 bouchées sucrées = 70\$

FORMAT BOUCHÉE

Crevettes nordiques du Québec, avocat, pamplemousse et céleri
Tartare de saumon gravlax, agrumes et fenouil
Prosciutto de canard maison, pâte de fruit betteraves et framboises
Tartare de bœuf classique à la truffe
Cappuccino d'asperges vertes à l'ail noir

FORMAT TAPAS

Bacon fumé confit, risotto au safran, copeaux de parmesan grana padano
Tartelette de boudin noir, pommes et champignons sauvages, jeunes pousses
Gnocchi de polenta truffée, crème aux morilles et bettes à cardes
Ragoût de boulettes de viande végétale servi sur mousseline de courges au curcuma
Canard confit du QC, fondue au fromage clos St-Ambroise, et pommes Gabrielle
Pétoncles saisis, choux fleurs rôtis, gremolata menthe cresson
Brochettes de crevettes géantes, tigrées et chorizo sur piperade de fenouil pimenté

**minimum de 8 personnes, frais du Chef (275\$) et du serveur (200\$) en sus.



MOBILCOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —



MENU AUTOMNE HIVER 2020 PLATEAUX À PARTAGER

PLATEAU FROID À PARTAGER POUR L'APÉRO OU L'ENTRÉE 6-8 PERSONNES

Plateaux de crudités des maraîchers d'ici, trempettes pour tous les goûts - 26

Plateaux de fromages fins du Québec, chutney de poires aux épices - 55

Plateaux de fines charcuteries maison, pickles de légumes variés, olives marinées, fruits séchés - 55

Plateau de fruits frais tranchés- 30

Tapenade d'artichaut rôti, fromage frais à l'huile d'olive, foccacia aux herbes - 15

Bruschetta de légumes grillées, halloumi râpé, croûtons de pains grillés - 15

Pissaladière d'oignons confit, olives niçoises, servi sur pain pita -15

Assiette autour du canard, foie gras cuit au torchon, proccuitto de magret, rilette aux champignons, chutney de poires aux épices, croûtons de pain grillés - 60

Assiette de la mer, saumon gravlax maison, tataki de saumon, salsa d'agrumes et fenouil, crème aigrelette au yuzu - 60

Trilogie de Tartare: bœuf, saumon et thon et leurs accompagnements - 60

PLATEAU APÉRO

25\$ pour 1 personne | 39\$ pour 2 personnes

COFFRET TRIO APÉRO

15\$ POUR 2 PERSONNES

ENTRÉE:

Tapenade d'artichaut rôti, fromage frais à l'huile d'olive, foccacia aux herbes

Charcuterie maison: Pancetta, Magret de canard fumé, jambon Speck

Fromages fins: Délice des Appalaches, Brie de Port Neuf, chutney de poires aux épices, craquelins

Tapenade d'artichaut rôti, fromage frais à l'huile d'olive, foccacia aux herbes

Charcuterie maison: Pancetta, Magret de canard fumé, jambon Speck

Fromages fins: Délice des Appalaches, Brie de Port Neuf, chutney de poires aux épices, craquelins

BOUCHÉES APÉRITIVES SALÉS: (2P.P.)

Crevettes nordiques du Québec, avocat, pamplemousse et céleri

Tartare de saumon gravlax aux agrumes et fenouil

Mini Tacos de poulet mollet, crème sûre, pickles d'oignons rouges

AJOUTER...

BOUCHÉES SUCRÉES: (3 P.P.)

Macarons

CIDRE PETILLANT - HOUBLONNÉ 355ml +6\$

CIDRE PETILLANT 355ml +6\$

CIDRE PETILLANT AGRUMES 355ml +6\$

VIN DU QUEBEC 750ML - À PARTIR DE 17\$



MOBILOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —



MENU AUTOMNE HIVER 2020 MENU À EMPORTER - - PRÊT À RÉCHAUFFER

SOUPE

Soupe aux pois et jambon fumé effiloché
Bisque de courge musquée
Crème de légumes d'hiver

SALADE

Salade de bébé épinard à la courge rôtie pacane au beurre, canneberges séchées, chou rouge croquant, vinaigrette au vin chaud
Salade de saumon fumé et concombre, crème fraîche, pois chiche, zeste de citron, bouquet d'herbes
Salade de roquette et endives aux abricots, amandes, vinaigrette érable et balsamique

PLAT

Osso bucco de veau du Québec à la Milanaise et tagliatelle fraîche
Carré de porc du Québec aux canneberges et pommes de terre rôties
Rôti de boeuf au jus, pomme de terre rôtie et légumes du moment
Rôtisson de saumon au prosecco et bettes à carde, riz pilaf
Ragoût de boulettes et pattes de cochon, purée de pomme de terre et légumes
Ballotine de dinde aux champignons, purée de pomme de terre et légumes

DESSERT

Dessert de Noël

Menu disponible à partir du 7 décembre sur commande.

Menu pour 1 entrée, 1 salade, 1 plat et 1 dessert
39\$ pour 1 personne, 32.50\$ pour 2 personnes et plus
Menu identique par commande
Livraison en sus



MOBILOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —



MENU AUTOMNE HIVER 2020 CHEF À DOMICILE

ENTRÉE

Cappucino d'asperges vertes
Ail noir, crostini de pulled pork au 1608

Crevettes nordiques du Québec
avocat, pamplemousse, et céleri, pousses de coriandre

Tartare de saumon gravlax
agrumes et fenouil, crème aigrette au yuzu

Proscuitto de canard maison
pâte de de fruit à la betteraves et framboises,
salade de mâche à l'érable

Tartare de boeuf classique
truffe noir et parmesan grana padano

Tartelette de boudin noir
pommes et champignons sauvages, jeunes pousses

DESSERT

Gâteau brownies carcajou
Étagé de brownies aux noix de cajou, chantilly
caramel, mousse chocolat au lait

Tarte caramel et chantilly
Pâte sucrée aux amandes garnies, ganache
caramel, crème chantilly vanille

Tarte au citron meringuée
Pâte sucrée broyée, crème au citron et meringue
Italienne

PLAT

Osso bucco de veau du QC
Risotto au safran, copeaux de parmesan grana
padano, gremolata menthe cresson

Côte de porc Nagano
Cuite sous vide à basse température, gnocchi de
polenta truffée, crème aux morilles et bettes à cardes

Cuisse de Canard confite du QC
Fondue au fromage clos St-Ambroise et Pommes
Gabrielle, asperges, jus de cuisson aux épices

Pétoncles saisis
Mousseline de courge au curcuma, choux fleurs rôtis,
citron confit, feuille de cresson a la bergamote

Brochettes de crevettes géantes tigrées et chorizo
Piperade de fenouil pimenté, polenta frites, mélimélo
de fines herbes a l'huile d'olive citron

Flétan d'atlantique saisi
Chaudrée de fruit de mer aux petits légumes et
pommes de terre

Filet de bœuf AAA (+8\$)
Gratin dauphinois de légumes racines au vieux gouda,
asperges, jus de Viande corsé

Gnocchi de polenta truffée
crème aux morilles et bettes à cardes

FONCTIONNEMENT

Menu à 50\$ + service du Chef + déplacement
Chef en forfait à 275\$
Minimum 6 personnes
Pourboire à votre discrétion



MOBILOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —

MENU AUTOMNE HIVER 2020 BOÎTE À LUNCH INDIVIDUELLE

FRANÇAISE

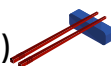


Salade de lentilles au bacon fumé, persil et œuf dur

OPTION FROIDE: Baguette au jambon beurre, moutarde, laitue et cornichons
ou

OPTION CHAUDE: Boeuf Bourguignon et tagliatelle
Fromage Brie, chutney et craquelins
Macarons variés

ASIATIQUE (Végan sans gluten)



Salade asiatique croustillante au tofu et fèves édamamé

OPTION FROIDE: Rouleaux de printemps aux légumes croquants
ou

OPTION CHAUDE: Sauté de crevettes à l'Asiatique et riz basmati
Fromage sans lactose
Salade de fruit asiatique

ITALIENNE



Salade d'orzo, tomates séchées, pesto basilic, olives, perles de mozzarella

OPTION FROIDE: Tartine de prosciutto, ricotta, figues et basilic
ou

OPTION CHAUDE: Lasagne à la bolognaise maison, pâte fraîche
Cheddar affinée au balsamique
Cannolis chocolat blanc et citron

MEXICAINE



Quinoa, tomate, coriandre, haricots rouges, maïs, poivrons, lime

OPTION FROIDE: Tortilla roulée au guacamole et poulet moulé
ou

OPTION CHAUDE: Poulet mollé pablano, riz blanc, pico de gallo
Cheddar jalapeno
Gâteau de maïs amande (torta de cielo)

QUÉBÉCOISE



Salade crémeuse de choux rouge et canneberges à l'érable

OPTION FROIDE: Club sandwich aux bleuets
ou

OPTION CHAUDE: Pâté Chinois maison
Cheddar frais fromagerie st Henri
Pudding chômeur

LA BOÎTE DE NOËL



Salade de bébé épinard à la courge rôtie pacane au beurre, canneberges séchées, chou rouge croquant, vinaigrette au vin chaud

OPTION FROIDE: Pain focaccia au canard confit, pommes confites et moutarde à la canneberge
ou

OPTION CHAUDE: Ragoût de boulettes et pattes de cochon, purée et légumes

Mini Tourtière aux trois viandes (+4.50\$)

Cheddar frais fromagerie st Henri
Dessert de Noël

FONCTIONNEMENT

Minimum de 6 boîtes identiques.

18\$ pour le repas froid

26\$ pour le repas chaud (livré froid, prêt à réchauffer)

32\$ pour le repas chaud (livré chaud)

Frais de livraison en sus



MOBILOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —

MENU TEMPS DES FÊTES
COURS DE CUISINE VIRTUELLE



À NE PAS MANQUER !

LE PARTY *Virtual*
DU TEMPS DES FÊTES

UN PARTENARIAT DE

baccino
events / événements

MOBILOCHEF
LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT

BACCINOEVENTS.COM MOBILOCHEF.COM
514.651.8898 514.518.4773

1 nous livrons le nécessaire
tous les ingrédients, de l'apéritif au dessert
directement à votre entreprise

2 jeu interactif
un jeu interactif virtuel vous
sera proposé avec un maître
de cérémonie à l'animation.

3 vous cuisinez
le chef vous guidera étape par
étape pour la réalisation du plat.

4 vous profitez
passer un agréable moment
avec vos amis et collègues à
déguster un excellent repas..