

## MENU CHEF À DOMICILE

ENTRÉES

### Cannelloni de courgettes multicolores à la truffe

Mousseline d'artichaut montée à l'huile d'olive citron

### Asperges vertes aux petits légumes acidulés

Mousse au fromage de chèvre frais infusé au miel de sapin

### Tataki de bœuf mariné au sapin baumier

Cappuccino carotte et kombawa, chantilly à l'huile de chanvre

### Canard séchée aux agrumes

Mayonnaise au ponzu, furikake d'algue, champignons et légumes croquants

### Crevette géante Black tiger piquée au romarin

Salsa croquante à la mangue et pois sucré, vinaigrette framboise et cardamome

### Tartare de thon rouge au ponzu

Légumes marinés, guacamole lime coriandre, crème sûre au yuzu

### Pavé de flétan nacré

Barigoule d'artichaut au fenouil, sabline de mer, bouillon iodé

### Doré de lac juste saisi

Boullgour de choux-fleurs, cœur de quenouille au beurre de Sumac, betteraves confites à l'orange, yogourt à la mélisse

### Magret de canard laqué

Bébé Kale sauté, carottes fanes à la bergamote, chimichurri à la baie d'argousier

### Contre-filet de porc Nagano

Cœur de quenouille au beurre de thym, chanterelles et gourgane, yogourt au sumac et jus de cuisson corsé

### Filet de bœuf AAA grillé 7oz (+8\$)

Crèmeux de betteraves, rappini sautés fleur d'ail et citron, chips de pommes gabrielle, sauce béarnaise

### Maitakés grillés piri-piri

Humus à l'ail noir, légumes croquants

### Risotto de pommes de terre et asperges

Cappuccino à l'huile de chanvre

PLATS PRINCIPAUX

DESSERTS

### Pêche melba verveine groseille

Crème diplomate à la vanille, granité framboise canneberges

### Brownie chocolat noisette

Abricot rôti au romarin, crème à l'amaretto

### Pavlova aux petits fruits rouges

### Biscuit moelleux au citron

Fraise du Québec et rhubarbe confite, meringue au poivre timutus

## MENU CHEF À DOMICILE

### BOUCHÉES APÉRITIVES

Ajouter 3 bouchées apéritives au choix du Chef à votre menu +8\$/personne

### FONTIONNEMENT

Minimum de 4 personnes

Menu 3 services: 55\$ par personne

Tarif forfaitaire du Chef à 250\$ pour 4 personnes

Tarif forfaitaire du chef à 275\$ pour 5 personnes et +

Tarif forfaitaire du Maître d'hôtel à 200\$

requis pour 9 personnes et +

Frais de kilométrage à 0.50\$/km

Vaisselle, ustensiles et verrerie inclus avec le service du Maître d'hôtel seulement

Le pourboire est à votre discrétion et va directement au personnel

Dépôt requis de 50%, la balance payable le jour de l'évènement. Aucun remboursement.

Pénalités de 100% pour les annulations durant les 6 jours avant l'évènement

## MENU BBQ

### CHOIX DE VIANDE

BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE, MARINÉE AU BALSAMIQUE ET ÉCHALOTES FRANÇAISES  
arrosée de chimichuri maison

ASSORTIMENT DE SAUCISSES ARTISANALES  
(bacon cheddar, italiennes douce ou fortes, échalotes vin blanc) et sauces

ECHINE DE PORC NAGANO MARINÉ  
grillé et laqué d'une sauce BBQ maison

SUPRÊME DE POULET À LA PORTUGUAISE  
paprika fumé, citron confit et origan

### CHOIX DE POISSON

PAVÉ DE MAHI-MAHI EN MARINADE TROPICALE  
Papaye, lime képhir, agrumes grillés, émulsion de tomatillos à la coriandre

SAUMON FRAIS MARINÉ  
servi sur confit d'oignons, fenouil et tomates

CREVETTES GÉANTES ET CHORIZO  
salsa de maïs grillé et piquillos

### CHOIX DE SALADE

SALADE DE RIZ VIOLET  
choux rouges, fèves edaname, coriandre

SALADE DE POMMES DE TERRE GABRIELLE  
Bacon fumé, pickle, oignons rouges, épices cajun

AUTHENTIQUE SALADE CAPRESE  
Tomate, mozzarella, basilic, croûtons rôtis

SALADE D'ORZO AU PESTO BASILIC  
Tomates séchées, proscuitto, olives, perles de bocconcini

SALADE CÉSAR  
Coeur de sucrine, bacon, parmesan, sauce césar maison

SALADE D'ENDIVES  
Fromage bleu, poires grillés, amandes torréfiées, vinaigrette au cidre

REMOULADE DE BETTERAVES ET POMMES VERTES  
Noix de pécan sucrées et salées

SALADE GRECQUE AU MELON D'EAU  
Feta, poivrons, concombre, olives, oignons rouges, menthe fraîche

TABOULÉ MÉDITERRANÉEN  
Tomates, persil, échalotes, citron confit

SALADE DE LÉGUMES RACINES RÔTIS  
Amandes torréfiées, miel, fines herbes, huile d'olive

# MOBILCOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —

COMPLÉTEZ VOTRE BUFFET AVEC NOS PLATEAUX EXTRAVAGANTS ET  
NOTRE CARTE DES BOUCHÉES (\$\$\$)

## MENU BBQ-PROCÉDURE

COMPOSÉ VOTRE BUFFET - 45\$/PERSONNE

1 CHOIX DE VIANDE (+5\$ POUR 1 CHOIX SUPPLÉMENTAIRE)

1 CHOIX DE POISSON OU CRUSTACÉ

3 SALADES AU CHOIX

POMMES DE TERRE MONACO ET ASPERGES GRILLÉES

PLATEAU DE FRUITS FRAIS

### PRÉPARATION

LE CHEF VOUS PRÉPARE VOTRE MENU ET VOUS LES SERT SUR DES PLANCHES ET  
PLATEAUX À PARTAGER FAÇON BUFFET.

### TARIF

TARIF FORFAITAIRE POUR LE CHEF, 275\$.  
POURBOIRE À VOTRE DISCRÉTION ET VA DIRECTEMENT AUX EMPLOYÉS

### EN SUS

LA LOCATION DE VAISSELLE, VERRERIE, ÉQUIPEMENT  
LES FRAIS POUR LE SERVICE DU MAÎTRE D'HÔTEL  
LE FRAIS DE KILOMÉTRAGE  
LE POURBOIRE

## MENU BOÎTE À LUNCH

### LA 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

### L'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

### LA QUÉBÉCOISE

Salade crémeuse de choux rouge et canneberges à  
l'érable

OPTION FROIDE: Club sandwich  
bacon, laitue et tomates  
mayonnaise aux bleuets  
ou

OPTION CHAUDE: Pâté Chinois maison

Cheddar frais fromagerie st Henri  
Pudding chômeur

### LA GRECQUE

Salade de tomates, concombre, feta, olive, oignons  
rouges, huile d'olives et fines herbes

OPTION FROIDE: Gyros au porc mariné et tzatziki  
ou

OPTION CHAUDE: Poulet souvlaki, légumes et pomme  
de terre rôtie

Halloumi et chutney de poires  
Parfait au yogourt grec et petits fruits acidulés aux  
écorces d'agrumes

### LA MEXICAINE

Salade de quinoa, tomate, coriandre, haricots rouges,  
mais, poivrons, lime

OPTION FROIDE: Tortilla roulée  
au guacamole et  
poulet mole  
ou

OPTION CHAUDE: Poulet mollé pablano, riz blanc, pico  
de gallo

Cheddar jalapeno  
Gâteau de mais amande (torta de cielo)

### L'ASIATIQUE

VEGAN SANS GLUTEN

Salade asiatique au tofu et fèves édamamé

OPTION FROIDE: Rouleaux de printemps  
aux légumes  
croquants  
ou

OPTION CHAUDE: Riz frit à la  
cantonnaise

Fromage sans lactose  
Salade de fruit asiatique

## FONCTIONNEMENT

Minimum de 6 boîtes identiques.

18\$ pour le repas froid

26\$ pour le repas chaud (livré froid, prêt à réchauffer) 30\$ pour le repas chaud (livré chaud)

Frais de livraison en sus

## PLATEAU À PARTAGER (6-8 PERSONNES)

Tapenade d'artichaut rôti, fromage frais à l'huile d'olive, foccacia aux herbes - 20

Bruschetta de légumes grillées, halloumi râpé, croûtons de pains grillés - 20

Pissaladière d'oignons confit, olives niçoises, servi sur pain pita -20

\*\*\*

Plateau de pâté en croûte, abricots et pistaches, confit d'oignons au marsala - 60

Plateau de crudités des maraîchers d'ici, trempettes pour tous les goûts - 28

Plateau de fromages fins du Québec, fruits séchés, chutney de poires aux épices - 60

Plateau de fines charcuteries maison, cornichons, moutarde maison à la canneberge - 60

Plateau de fruits frais tranchés- 35

Plateau de sandwiches variés au choix du Chef (1 viande, 1 poisson, 1 végétarien)  
9 sandwiches - 54

\*\*\*

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

## BUFFET FROID (MINIMUM 12 PERSONNES)

### OPTION APÉRITIF \_ 23\$ PAR PERSONNE

Plateau de fromages fins du Québec, fruits séchés, chutney de poires aux épices

Croûtons et craquelins

Plateau de crudités des maraîchers d'ici, trempettes pour tous les goûts

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

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

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

### OPTION REPAS \_ 29\$ PAR PERSONNE

(AJOUTEZ LES ÉLÉMENTS SUIVANTS AU FORFAIT APÉRITIF)

Focaccia aux fines herbes et saumon fumé, câpres, citron frais et pétale de radis

ou

Mini kaiser au canard confit, pommes confites et moutarde à la canneberge

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

Salade de bébé épinard à la courge rôtie, pacane au beurre, canneberges séchées, julienne de chou rouge croquant, vinaigrette érable et balsamique

Mini Kouign Amann et brownies chocolat

### OPTION FESTIN \_ 37\$ PAR PERSONNE

(AJOUTEZ LES ÉLÉMENTS SUIVANTS AU FORFAIT APÉRITIF ET REPAS)

Plateau de fines charcuteries maison, cornichons, moutarde maison à la canneberge

Mesclun de salade & fines herbes de saison, betteraves confites à l'orange, pois sucrés, vinaigrette framboise au balsamique blanc

Verrine shortcake aux fraises

# MOBILCOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —

## MENU BUFFET CHAUD - 45\$

### ENTRÉE

#### Salade d'orzo à l'italienne

tomates séchées, pesto basilic, olives, perles de mozzarella

#### Mesclun de salade & fines herbes de saison

Betteraves confites à l'orange, pois sucrés, vinaigrette framboise au balsamique blanc

#### Bruschetta de légumes grillées

halloumi râpé, croûtons de pains grillés

### PLAT

#### Ravioli à la ricotta

Dés de courges rôties, sauce Alfredo maison

ET

#### Saumon rôti à l'huile de tomates séchées

Servi sur lit de ratatouille à la menthe et basilic

ET

#### Poitrine de poulet rôti

Fricassée d'oignons cipolinis bacon fumé et champignons sauvages

#### 1 choix de féculent parmi la sélection suivante :

Gratin dauphinois, riz sauvage aux fines herbes, pommes de terre Gabrielle rôties

### FROMAGE

Plateau de fromages fins du Québec, fruits séchés, chutney de poires aux épices

Corbeille de pain

### DESSERT

(2 mignardises au choix)

Verrine façon tarte au citron déstructurée

Verrine shortcake aux fraises

Brownie chocolat et mousse chocolat blanc

Mini Kouign Amann



## MENU BUFFET CHAUD - 78\$

### ENTRÉE

#### Salade d'orzo à l'italienne

tomates séchées, pesto basilic, olives, perles de mozzarella

#### Mesclun de salade & fines herbes de saison

Betteraves confites à l'orange, pois sucrés, vinaigrette framboise au balsamique blanc

#### Mini pâté en croûte maison à l'abricot et pistaches

confit d'oignon au marsala

#### Gravlax de saumon maison

fenouil confit, yogourt à la mélisse

#### Bruschetta de légumes grillées

halloumi râpé, croûtons de pains grillés

### PLAT

#### Filet d'épaule de bœuf

sauce au poivre vert et ragoût de champignons, pommes de terre rôties

ET

#### Crevettes sautées à l'espagnole en piperade de légumes

riz sauvage aux fines herbes

ET

#### Gnocchi maison aux fines herbes

dés de courges rôties, sauce Alfredo maison au parmesan grana padano

### FROMAGE

Plateau de fromages fins du Québec, fruits séchés, chutney de poires aux épices

Corbeille de pain

### MIGNARDISES

Verrine shortcake aux fraises

Brownie chocolat et mousse chocolat blanc

Mini Kouign Amann

### DESSERT

Profiterole au citron meringué

# MOBILCOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —

## MENU BANQUET - 55\$

### ENTRÉE 1 (1 choix)

**Asperges vertes aux petits légumes acidulés**

Mousse au fromage de chèvre frais infusé au miel de sapin

**Tomates ancestrales marinées à l'huile verte citronnée**

Ricotta fumé, gremolata basilic et groseille, tuile de focaccia maison aux herbes du maquis

**Tarte fine de champignons sauvages en deux textures**

Gel de bergamote, salade fraîcheur de légumes croquants

**Mesclun de salade & fines herbes de saison**

Betteraves confites à l'orange, pois sucrés, vinaigrette framboise au balsamique blanc

### ENTRÉE 2

**Gnocchi maison aux fines herbes**

Crémeux de courges rôties, parmesan grana padano, huile citronnée, micro pousses de basilic

### PLAT PRINCIPAL

**Suprême de volaille**

Salsifis au beurre de thym, purée de pommes de terre, tagliatelle de courgettes acidulées, jus réduit

OU

**Filet de lieu noir**

Boulgour de choux-fleurs, cœur de quenouille au beurre de sumac, Yogourt à la mélisse

OU

**Filet d'épaule de bœuf rôti**

Crémeux de betteraves, rappinis sautés fleur d'ail et citron, chips de pommes Gabrielle, sauce béarnaise

OU

**Risotto alla norma**

Aubergines confites, mascarpone, tomate, pesto de rappini

### DESSERT (1 choix)

**Pêche melba verveine groseille**

Crème diplomate à la vanille, granité framboise canneberges

**Brownie chocolat noisette**

Abricot rôti au romarin, crème à l'amaretto

**Pavlova aux petits fruits rouges**

**Biscuit moelleux au citron**

Fraise du Québec et rhubarbe confite, meringue au poivre timut

## MENU BANQUET-85\$

### ENTRÉE 1

#### Salade de mâche

Baie d'argousier confit à l'érable, amandes, armillaire de miel mariné

### ENTRÉE 2 (1 choix)

#### Tataki de thon rouge mariné et saisi

Légumes marinés, guacamole lime, coriandre, crème sûre, yuzu

#### Pâté en croûte maison

marbré au foie gras, confit d'oignons au marsala

### ENTRÉE 3

#### Gnocchi maison aux fines herbes

Crèmeux de courges rôties, parmesan grana padano, huile citronnée, micro pousses de basilic

### PLAT PRINCIPAL

#### Magret de canard du Québec

Laqué d'une sauce bbq à l'orange, nem de légumes au gingembre, crèmeux de carotte, jeunes pousses de mizuna rouge

ou

#### Filet de bœuf rôti

Crèmeux de betteraves, rappinis sautés fleur d'ail et citron, chips de pommes Gabrielle, sauce béarnaise

ou

#### Morue d'Islande cuite aux aromates

Gnocchi maison de polenta rôtie au jus de pois vert à l'oseille, salicorne et caviar de mulot

### DESSERT (1 choix)

#### Pêche melba verveine groseille

Crème diplomate à la vanille, granité framboise canneberges

#### Brownie chocolat noisette

Abricot rôti au romarin, crème à l'amaretto

#### Pavlova aux petits fruits rouges

#### Biscuit moelleux au citron

Fraise du Québec et rhubarbe confite, meringue au poivre timut

## MENU CANAPÉS

### PLATEAU VIANDE

(plateau de 16 unités d'une même variété) - 60\$ le plateau

FROID

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

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

Rillettes de canard au shitake, chutney de poires aux épices

Tataki de boeuf mariné au sapin beaumier, chimichuri au baie d'argousier

À RÉCHAUFFER

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

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

Arranchini style paella au chorizo, mayonnaise safranée

### PLATEAU POISSON

(plateau de 16 unités d'une même variété) - 60\$ le plateau

FROID

Crevettes nordiques du Québec, avocat, pamplemousse et céleri

Tataki de thon mariné et saisi, légumes marinés, guacamole, crème sûre et yuzu

Tartare de saumon gravlax aux agrumes et fenouil

Mini guédille à la façon du Maine

À RÉCHAUFFER

Crabe cake pané au wasabi, mayonnaise épicée

Satay de crevettes sauce barbecue Asiatique

### PLATEAU VÉGÉTARIEN

(plateau de 16 unités d'une même variété) - 50\$ le plateau

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, focaccia grillée

À RÉCHAUFFER

Arranccini aux champignons sauvages, sauce safranée

Grilled cheese au cheddar et compote de dattes

Dumpling au shitake et gingembre sauvage, laque asiatique

### PLATEAU DESSERT

(plateau de 16 unités d'une même variété) - 50\$ le plateau

FROID

Verrine façon tarte au citron déstructurée

Verrine shortcake aux fraises

Brownie chocolat et mousse chocolat blanc

Mini Kouign Amann

## MENU 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

Rillettes de canard au shitake, chutney de poires aux épices

Tataki de boeuf mariné au sapin beaumier, chimichuri au baie d'argousier

Cappuccino de carottes et kombawa

### FORMAT TAPAS

Bacon fumé confit, risotto au safran, copeaux de parmesan grana padano

Tartelette de boudin noir, pommes et champignons sauvages, jeunes pousses

Gnocchi maison aux fines herbes, crème aux morilles et bettes à cardes

Canard confit du QC, fondue au fromage clos St-Ambroise, et pommes Gabrielle

Pétoncles saisis, boulgour de choux fleurs rôtis, gremolata menthe cresson

Brochettes de crevettes géantes, tigrées et chorizo sur piperade de fenouil pimenté

Maitakés grillés piri-piri, humus à l'ail noir, légumes croquants

### BOUCHÉE SUCRÉE

Verrine façon tarte au citron déstructurée

Verrine shortcake aux fraises

Brownie chocolat et mousse chocolat blanc

Mini Kouign Amann