

MUBILCOHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —

MENU CHEF À DOMICILE

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD

Issue de la ferme rougié
poires en 3 façons | brioche maison

PÉTONCLE GÉANT U10

saisi à l'huile de homard | velouté de courge | mascarpone | pistache | cresson

FILET DE SAUMON BIO CHINOOK

confit à la bergamote | déclinaison de choux-fleurs | moutarde cuisinée

PORTOBELLO GRILLÉ

Betteraves en mozaik | asperges | cippolinis au balsamique
espuma de chèvre cendrée | huile herbacée

VEAU DU QUÉBEC ET CREVETTE TIGRÉE

déglacé au vin de glace vignoble rivière du chêne
crème | prosciutto | sauge | focaccia grillée

PLATS PRINCIPAUX

ÉCHINE DE PORCELET

Issue de la ferme gaspor
Pain d'épices | courges rôties | bette à carde | citron confit

CUISSE DE CANARD LAQUÉ

Issue de la ferme rougié
miel & romarin | échalotes confites | céleri | pomme | pousse de pois

CONTRE-FILET DE BŒUF (+10\$)

AAA Vieilli 60 jours, 8oz
os à moelle en persillade d'ail noir | cassolette du potager | pommes de terre Gabrielle | jus de viande corsé truffé

FILET DE BAR NOIR

Certifié océan Wise
Marinière de coquillage | salsifis | oseille

PAVÉ DE FLÉTAN

Élevage certifié du QC
furikaké | riz sushi | kimchi maison | shishito grillé | sauce wafu

RISOTTO AUX MORILLES

Issue de morille QC
choux de Bruxelles au beurre noisette | érable | manchego | citron

DESSERTS

TARTE BELLE HÉLÈNE

à la poire pochée | chocolat | sirop vin de glace

PAVLOVA CHOCOLAT

caramel beurre salé | tuile de marron

ENTREMET CHOCOLAT

pralin noisette | sablé sarrasin | sauce chocolat infusé au sapin

ANANAS RÔTIS AUX ÉPICES

Biscuit à la banane | crémeux de fruit exotique

MENU CHEF À DOMICILE

BOUCHÉES APÉRITIVES

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

À LA CARTE

HUÎTRE SUR SEL & MIGNONETTE

(Plusieurs variétés & prix sur demande)

PLATEAU DÉCADENT DE POISSON ET FRUIT DE MER | PRIX SUR DEMANDE

PLATEAU DÉCADENT AUTOUR DU CANARD | PRIX SUR DEMANDE

PLATEAU DE PATÉ EN CROÛTE | MIN 10 PERS | 105\$

abricot | pistache | foie de volaille | oignons marsala | verdure

PLANCHE DE FROMAGES FINS | 12\$ PP.

Le bon secret | le ballot cendré | cheddar vieilli l'ancêtre
chutney de poires, gelée de cidre

PLANCHE DE CHARCUTERIE MAISON | 12\$ PP.

pancetta | coppa | magret de canard séchée | lard séchée | prosciutto
chutney de raisins | moutarde cuisiné | pickles de légumes

FONTIONNEMENT

Menu disponible du lundi au vendredi pour le midi
et du lundi au jeudi soir

Minimum de 10 personnes

Menu 3 services: 35\$ par personne + autres frais

Tarif forfaitaire du chef à 275\$ pour 6 à 14 personnes et +
15 personnes et + = 300\$

Tarif forfaitaire pour un maximum de 4h. Tarif supplémentaire à 45\$/hr après 4h.

Tarif forfaitaire du Maître d'hôtel à 225\$
requis pour 9 personnes et +

Tarif forfaitaire pour un maximum de 4h. Tarif supplémentaire à 45\$/hr après h.

Frais de kilométrage à 0.50\$/km, aller retour.
Temps de déplacement ajusté pour les longues distances.

Vaisselle, ustensiles et verrerie inclus avec le service du Maître d'hôtel seulement pour les groupes de 14 personnes et moins.

Le pourboire est à votre discrétion et va directement au personnel en argent comptant ou a ajouter sur la carte de crédit.

Dépôt requis de 50%, la balance payable le jour de l'évènement en semaine ou le vendredi pour les évènements du week-end. Aucun remboursement.

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

MUBILCOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —

MENU CHEF À DOMICILE | BISTRONOMIE

ENTRÉES

PÂTÉ EN CROÛTE

Abricot | pistache | oignons au marsala | verdure

SAUMON GRAVLAX

Bergamote | choux-fleurs | roquette

PORTOBELLO RÔTI

Betterave | chèvre | roquette | érable & balsamique

SALADE GOURMANDE

Épinard | courge | choux rouge | vinaigrette vin chaud | graine de citrouille | croûtons

PLATS PRINCIPAUX

VEAU & CREVETTE

Papardelle à la crème | prosciutto | sauge | citron

CUISSE DE CANARD CONFIT

Miel & romarin | échalotes confites | pommes de terre aligot

BURGER PORC EFFILOCHÉ

Pain viennois | mayo épicée fumée | Mamirolle | oignons caramélisés | choux érable canneberge

SAUMON LAQUÉ

miel soya gingembre | nouilles sautées aux légumes croquants | nori frit

POISSON SELON ARRIVAGE

sauce Nantua | bettes à cardes | fenouil | riz sauvage

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

choux de Bruxelles au beurre noisette | érable | parmesan

DESSERTS

TARTE À LA POIRE & CHOCOLAT

TIRAMISU

MOBILCOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —

MENU BUFFET CHAUD

ENTRÉE

PÂTÉ EN CROÛTE

Abricot | pistache | oignons au marsala | verdure

SAUMON GRAVLAX

Bergamote | pickels de légumes | roquette

PORTOBELLO RÔTI

Betterave | chèvre | roquette | érable & balsamique

SALADE GOURMANDE

Épinard | courge | choux rouge | vinaigrette vin chaud | graine de citrouille | croûtons

PLAT

2 CHOIX: 45\$ | 3 CHOIX: 50\$

CUISSE DE CANARD CONFIT

miel & romarin | pommes & échalotes confites

SAUMON LAQUÉ

miel soya gingembre | légumes croquants | nori frit

POISSON SELON ARRIVAGE

sauce Nantua | bettes à cardes | fenouil

RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS

choux de Bruxelles au beurre noisette | érable | parmesan

VEAU & CREVETTE (+3\$)

crème | vin blanc | prosciutto | sauge | citron

**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

MIGNARDISE DESSERT

TARTELETTE À LA POIRE & CHOCOLAT

TIRAMISU MAISON

MENU COCKTAIL DÎNATOIRE

FORMAT BOUCHÉE

HUÎTRE DE SAISON

gravlax de saumon | agrumes | tobiko yuzu

FOIE GRAS DE CANARD

poires | pain d'épices | jeunes pousses

TATAKI DE BŒUF

crumble de bleu Elizabeth, gremolata menthe & cresson

MINI BURGER DE PULLED PORK

fromage mamirolle, choux érable canneberge

TARTELETTE DE BRIE

comme une crème brûlée | chutney de raisins aux épices

FORMAT TAPAS

PÉTONCLE GÉANT U10

saisi à l'huile de homard | courges rôties | mascarpone | pistache | cresson

VEAU DU QC ET CREVETTE TIGRÉE

déglacé au vin de glace vignoble rivière du chêne

Crème | Prosciutto | sauge | focaccia grillée

ÉCHINE DE PORCELET

Issue de la ferme gaspor

pain d'épices | courges rôties | bette à carde | citron confit

RISOTTO AUX MORILLES

Issue de morille QC

Choux de Bruxelles au beurre noisette | érable | manchego | citron

BOUCHÉES SUCRÉES

TARTE AU CHOCOLAT

A la poire pochée aux épices

Mini tiramisu maison

Menu à 62\$ par personne.
Minimum de 10 personnes.
Personnel de service en sus.