

# MUBILCOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —

## MENU BUFFET FROID

(minimum 14 personnes)

---

### OPTION APÉRITIF

#### 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 pain 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

(ajoutez les élément suivants au forfait apéritif)

#### Focaccia aux fines herbes et saumon fumé

câpres, citron frais et pétale de radis

OU

(supplément pour les 2 choix)

#### Mini kaiser au canard confit

pommes confites et moutarde à la canneberge

#### Mix de salade printanier à la courge rôtie

pacane au beurre, canneberges séchées, julienne de chou rouge croquant, vinaigrette érable et balsamique

#### Cannolis ricotta citron

---

### OPTION FESTIN

(ajoutez les élément suivants au forfait apéritif+repas )

#### Plateau de charcuteries maison

cornichons, moutarde maison à la canneberge

#### Salade d'orzo à l'Italienne

tomates séchées, pesto de basilic, olives, perles de mozzarella

#### Brownies au chocolat

mousse chocolat noir

# MUBILCOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —

## MENU BUFFET CHAUD

(minimum 14 personnes)

---

### ENTRÉES

#### SALADE D'ORZO À L'ITALIENNE

Tomates séchées, pesto de basilic, perles de mozzarella

#### SALADE ROQUETTE ET ÉPINARD, MANGUE ET POIS SUCRÉS

Graines de citrouille, vinaigrette framboise et cardamome

#### RILLETTE DE CANARD CONFIT

Petits cornichons français, oignons rôtis au marsala, légumes croquants, croûtons grillés

### PLATS

#### CASARECCE ALLA PRIMAVERA

ricotta parmesan, olives marinées

#### SUPRÊME DE VOLAILLE AU CHORIZO

oignons grelots, champignons sauvages, jus de viande corsé

#### MIJOTÉ DE MORUE AU CURRY ET LAIT DE COCO

Infusé à la citronnelle et lime képhir

\*

Poêlée de légumes de saison aux herbes salées du bas du fleuve

Riz sauvages aux fines herbes

Pommes de terre grelots aux aromates

#### PLATEAU DE FROMAGE VARIÉES

Fruits frais et séchées, chutney de poires aux épices, pain, craquelins

### MIGNARDISES DESSERTS

Cannolis au chocolat blanc

Tarte au citron déstructuré en verrine

---

## MENU CHEF À DOMICILE

---

### ENTRÉES

---

**Velouté d'asperge au beurre noisette,**  
œuf crémeux, crostini au beurre d'ail  
noir

**Betteraves fanes et chioggas marinées  
au balsamique de canneberge,** chèvre  
frais au miel sauvage moutarde cuisinée

**Pétoncles u10 et pieuvre braisée poêlée  
au beurre,** mascarpone curry, crémeux  
de zucchini, cresson, caviar Mujjol

**Crevette tigrée géante piquée au  
romarin,** salsa mangue et pois  
sucrées, vinaigrette framboise et  
cardamome

**Tartelette de champignons  
sauvages,** compotée d'oignons à la  
bière rousse, ricotta à l'ail sauvage  
**Ajouter foie gras poêlé**

---

### PLATS

---

**Suprême de pintade des produits  
d'Antoine,** roulé au beurre de truffe,  
gnocchi aux épinards, céleri fumé,  
fricassée de champignons

**Magret de canard laqué à l'érable,**  
patates douces crémeuses, radichio,  
panais confit, réduction de petits fruits

**Pétoncles géants au poêlon,** risotto à la  
rutabaga et cresson frais, burratina  
grillée, sauce Alfredo infusée à la  
bergamote

**Joue de bœuf braisé aux épices  
Montréal,** pommes de terre confites au  
beurre, légumes du moment, jus réduit

**Lieu noir poêlé, mitonnée de gourganes  
et morilles,** pickles d'oignons, jus de  
poivron au paprika fumé

**Choux fleurs rôti aux épices zataar,**  
caviar d'aubergine à l'ail noir, légumes  
croquants

---

### DESSERTS

---

**Pavlova de petits fruits rouges, chantilly à la lime, infusion gingembre**

**Tartelette au citron déstructurée**

**Moelleux chocolat, glace artisanale, biscuit croustillant**

## MENU BARBECUE - OPTION 1

(12 PERSONNES ET +)

### SALADES

(AU CHOIX 3 VARIÉTÉS)

Notre délicieuse et authentique salade César, bacon fumé, croûtons de focaccia et sauce maison

Salade colorée de légumes racines rôtis, amandes torréfiées, miel, fines herbes et huile d'olive

Salade d'orzo au pesto de basilic, tomates séchées, olives et perle de bocconcini

Salade de pommes de terre grelots, bacon fumé, pickles d'oignons rouges, cornichon, épices cajun, mayo fumée, fines herbes

Rémoulade betterave, céleri et pommes vertes, noix sucrées salées

Taboulé méditerranéen, tomates, persil, échalotes, citron confit, concombre

### ACCOMPAGNEMENTS

(INCLUS)

Légumes grillés et pommes de terre grelots confites

Tronçons de Mais grillés au beurre d'épices douces

### GRILLADES

(AU CHOIX 2 VARIÉTÉS)

Suprême de volaille grillé à la jerk, salsa de tomatillos, lime & coriandre

Filet d'épaule de bœuf mariné à l'échalote française et balsamique arrosé de chimichurri maison

Côte levée de porc grillée et laquée de notre sauce bbq maison

Saucisses artisanales grillées, bacon cheddar, italienne, échalote vin blanc accompagnées de sauce maison

Katarasu de porc Nagano mariné laqué à la sauce bbq coréenne

Crevettes tigrées et chorizo, salsa de maïs grillée et piquillos, mayonnaise à la citronnelle

Pavé de saumon mariné servi sur confit d'oignon, tomate et fenouil à la provençale

### DESSERTS

(INCLUS)

Salade de fruit au sirop infusé à la verveine et poivre long

Mignardises diverses au choix du chef (2 ppers)

## MENU BARBECUE - OPTION 2

(12 à 30 personnes)

### SALADES

(AU CHOIX 3 VARIÉTÉS)

\*\* Les salades de l'option 1 sont également disponibles.

Salade de riz violet, choux rouges, fèves edamame, coriandre, vinaigrette asiatique

Authentique salade caprese, tomates mûres, mozzarella, basilic, foccacia grillée

Salade d'endives, fromage bleu "rassembleu" poires grillées, amandes torréfiées, vinaigrette au cidre

Salade de roquette et épinard, pois sucrée, mangue, pacane, vinaigrette à la framboise & cardamome

### ACCOMPAGNEMENTS

(INCLUS)

Asperges grillées

Champignons Portobello grillés à la truffe

Tronçons de Mais grillés au beurre d'épices douces

Pommes de terre sarladaise

### FROMAGE

(INCLUS)

Brie paysan fondant de la "fromagerie du presbytère", chutney d'oignons et canneberges au cidre & pain rustique

### GRILLADES

(AU CHOIX 2 VARIÉTÉS)

Pieuvre braisée à basse température et grillée, servi en escabèche

Brochette de crevette tigrée géante et pétoncle U10, salsa de maïs grillés et piquillos

Pavé de mahi-mahi en marinade tropicale, papaye, lime képhir et agrumes grillées, salsa de tomatillos, lime & coriandre

Côtelette d'agneau grillée arrosée de sauce romesco maison

Contrefilet de bœuf AAA grillé cuit à la perfection, et beurre maître d'hôtel à la truffe et sel fumé

Thon rouge ou Espadon grillé, sauce vierge au citron confit maison

Homard vivant grillé arrosé de beurre à l'ail noir

Burger de bœuf wagyu, bacon fumé, fromage Louis d'or

### DESSERTS

(INCLUS)

Panna cotta à la vanille, compotée de fruits exotiques au curry

Brochette de crêpes grillées arrosée d'une sauce chocolat Baileys et guimauve

# MOBILCOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —

## MENU CANAPÉS

PLATEAU DE  
16 unités | 24 unités

### POISSON

Tartare de saumon Gravlax | bergamote | crème montée | pickles de légumes

Crabe cake en croûte de wasabi | mayonnaise épicée

Tataki de saumon aux 2 sésames | bock choy | citron confit | laque asiatique

Satay de crevettes laqué à la mangue épicée

Tartine de crevettes nordiques | pain pumpernickel | orange | raifort | radis

Crudo de thon | proscuitto | sauce César

Chair de homard | guacamole | piquillos | coriandre

### VIANDE

Foie gras de canard au torchon | poires | jeunes pousses

Tartare de boeuf | champignons marinés | truffes | parmesan

Tataki de boeuf saisi aux épices | crumble de bleu d'Élisabeth | gremolata menthe et cresson

Rillettes de canard confit au shitake | chutney de poires aux épices

Mini Taco de poulet Mole | crème sûre | pickles d'oignons | coriandre

Mini burger de porc effiloché | mamirolle | mayo fumée épicée | choux marinés

Satay de poulet | arachides | haricots noirs | sauce wafu

Arrancini comme une paella | mayonnaise safranée

### VÉGÉTARIEN

Tartelette de brie façon crème brûlée | chutney de raisins aux épices

Mac n Cheese au cheddar l'ancêtre | paprika fumé | ketchup maison

Tapenade d'artichaut au fromage frais | crumble parmesan | focaccia grillée

Remoulade de betteraves | chèvre frais | miel de lavande | crumble pistaches

Pissaladière d'oignons confits | olives marinés | feta

Maki de tofu | zucchini | poivrons | sésames | coriandre

### SUCRÉ

Verrine de tarte au citron déstructuré, menthe fraîche

Tartelette crémeuse au chocolat et caramel

Cannolis au chocolat blanc

Macarons gourmands

Mini Brownies et mousse chocolat

Mini Tiramisu

## MENU COCKTAIL DÎNATOIRE

Format bouchée (minimum 24 personnes)

### POISSON

**Tataki de saumon aux 2 sésames**, bock choy, citron confit, laque asiatique

**Crudo de thon, proscuitto**, sauge, sauce César

**Crabe cake en croûte de wasabi**, mayonnaise épicée (Chaud)

**Satay de crevettes**, laqué à la mangue épicée (Chaud)

### VIANDE

**Tataki de boeuf saisi aux épices**, crumble de bleu d'Élisabeth, gremolata menthe et cresson

**Rillettes de canard confit au shitake**, chutney de poires aux épices

**Mini Taco de poulet Mole**, crème sûre, pickles d'oignons, coriandre

**Mini burger de boeuf au smoked meat**, moutarde à la canneberge, fromage cantonnier (Chaud)

### VÉGÉTARIEN

**Tapenade d'artichaut au fromage frais**, crumble parmesan, focaccia grillée

**Pissaladière d'oignons confits**, olives marinés, feta

**Maki de tofu**, zucchini, poivrons, sésames, coriandre

**Arrancini truffes et porcini**, mayonnaise safranée (Chaud)

### DESSERT

**Cannolis** au chocolat blanc

**Verrine au citron**, crumble, meringue

## MENU COCKTAIL DÎNATOIRE

### Format bouchée et Tapas

(de 10 à 24 personnes)

#### POISSON

**Tataki de saumon aux 2 sésames**, bock choy, citron confit, laque asiatique  
**Crudo de thon, proscuitto**, sauge, sauce césar

#### VIANDE

**Tataki de boeuf saisi aux épices**, crumble de bleu d'Élisabeth, gremolata menthe et cresson  
**Rillettes de canard confit au shitake**, chutney de poires aux épices

#### VÉGÉTARIEN

**Tapenade d'artichaut**, crumble parmesan, focaccia  
**Maki de tofu**, zucchini, poivrons, sésames, coriandre

#### Tapas

**Risotto aux morilles**, Issue de morille QC, Choux de Bruxelles au beurre noisette, érable, grana padano, citron  
**Crevettes géantes piquées au romarin**, Salsa croquante à la mangue et pois sucrés, vinaigrette framboise et cardamome  
**Carré d'agneau rôti**, piperade de fenouil, chorizo et olives, jus d'agneau corsé

#### DESSERT

**Cannolis** au chocolat blanc  
**Verrine au citron**, crumble, meringue



## MENU BANQUET

(minimum 20 personnes)

### ENTRÉES

#### SAUMON MARINÉ AUX HERBES FRAÎCHES

Pickles de légumes, crème, lime, bergamote, radis melon et jeunes pousses

#### CREVETTES GÉANTES PIQUÉES AU ROMARIN

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

#### JARDINIÈRE DE MICRO-LÉGUMES

Dans toutes ses textures

#### VELOUTÉ DE COURGE RÔTIE

Condiments de champignons sauvages à l'ail noir

#### BŒUF SAISI CAPRESE EN CARPACCIO

Tomates confites, mozzarella, basilic et crostini

### PLATS

#### SÛPREME DE VOLAILLE RÔTIE EN CROÛTE DE CHORIZO

Aligot de pomme de terre au céleri et cheddar, fèves du Québec, jus corsé

#### FILET MIGNON DE PORC NAGANO ORLOFF

fondant de fromage louis d'or, bacon confit, gnocchi de pommes de terre, légumes

#### MORUE RÔTIE EN CROÛTE D'HERBES

Courge spaghetti, choux de Bruxelles, mascarpone au curry et caviar mujjol

#### FILET D'ÉPAULE DE BŒUF RÔTI +4\$

Gratin dauphinois, crémeux champignons truffés, asperge, jus Bourguignon

#### CASARECCE ALLA PRIMAVERA

ricotta et parmesan, olives marinées, pesto de roquette

#### SAUMON RÔTI SUR PEAU

Écrasée de pommes de terre à la roquette citronnée, pesto de tomates séchées, étagé de légumes grillés

### DESSERTS

#### VERRINE DE TARTE AU CITRON

déstructuré et menthe fraîche

#### TARTE CRÉMEUSE AU CHOCOLAT

mousse au caramel salé

#### PANNA COTTA VANILLE ET FEVE TONKA

coulis de fruits rouges à la verveine