

M  BIL  C H E F

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —



Menu
Temps des fêtes
2023





BUFFET FROID

MobiloChef

SALADE GOURMANDE

Mesclun, chou rouge, courge au beurre rôtie, canneberges, graines de citrouille, vinaigrette au vin chaud

FRAÎCHEUR SCANDINAVE SAUMON GRAVLAX MAISON

Céleri, concombre, pois chiches, yogourt, citron, fines herbes

FOCACCIA AU ROMARIN

Tomates confites, tapenade d'artichaut, portobellos rôtis

MINI SANDWICH GOURMET AU CANARD CONFIT

Pain aux herbes , mayonnaise truffée, épinard

FROMAGES DU QUÉBEC (2 variétés)

Chutney de fruits confits, craquelins

BÛCHE DE NOEL

(la saveur peut varier selon la production)

** Agrémentez votre buffet avec nos forfaits bouchées apéritives

Minimum 12 personnes

Menu à 40\$ par personne

Ensemble complet ustensiles et assiettes compostable: 1.50\$

Brevages mixtes à 2.90\$ | Frais de livraison en sus | Frais de montage en sus (25\$)

Ustensile de service en sus. (5\$)



BUFFET CHAUD

MobiloChef

SALADE GOURMANDE

Mesclun, chou rouge, courge au beurre rôtie, canneberges, graines de citrouille, vinaigrette au vin chaud

FRAÎCHEUR SCANDINAVE SAUMON GRAVLAX MAISON

Céleri, concombre, pois chiches, yogourt, citron, fines herbes

CAKE SALÉ

Courgette, bacon, fromage de chèvre, crème aigrette

BALLOTINE DE DINDE FARCIE AUX CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES

Sauce porto et canneberges, gratin dauphinois et poêlée de légumes

FROMAGES DU QUÉBEC (2 VARIÉTÉS)

Chutney de fruits confits, craquelins

BÛCHE DE NOEL

(la saveur peut varier selon la production)

** Agrémentez votre buffet avec nos forfaits bouchées apéritives

Minimum 12 personnes

Menu à 50\$ par personne

Ensemble complet ustensiles et assiettes compostable: 1.50\$

Brevages mixtes à 2.90\$ | Frais de livraison en sus | Frais de montage en sus (25\$)

Ustensile de service en sus. (5\$)

VÉGÉTARIENNES

- 3.75\$ __ Madeleine aux légumes grillés, mayonnaise tomates séchées
- 3.75\$ __ Gougère à la crème de ricotta et parmesan à l'olive Kalamata
- 3.75\$ __ Cookie salé à l'artichaut et champignons marinés à l'ail noir
- 3.75\$ __ Arrancini à la courge butternut farci à la mozzarella, crémeux au curry (*chaud)
- 3.75\$ __ Croquette de mac N cheese & ketchup maison (*chaud)
- 3.75\$ __ Bouchée de tofu laqué, arachides et gingembre
- 3.75\$ __ Mini cup cake à la tomate séchée et olives marinées, mousse ricotta basilic
- 3.75\$ __ Pissaladière d'oignons confits aux fines herbes, olives marinées sur pain pita
- 3.50\$ __ Samoussa végétarien, crème sûre (*chaud)

VÉGÉTALIENNES SANS GLUTEN

- 3.75\$ __ Tartare de légumes aux herbes fraîches, miel & moutarde au tofu soyeux
- 3.75\$ __ Brochette de tofu aux épices zataar, chutney

VIANDES

- 4.50\$ __ Croustis de veau au fromage oka, sauce tartare (*chaud)
- 4.50\$ __ Magret de canard séché maison, figues, tomate et basilic
- 4.00\$ __ Mini club sandwich de poulet aux bleuets
- 4.00\$ __ Rillettes de canard au shitake, chutney de poires aux épices
- 5.25\$ __ Foie gras de canard mi-cuit, kumquat confite
- 3.75\$ __ Mini tacos au poulet molle, crème sûre, pickles d'oignons rouges, coriandre
- 3.75\$ __ Polpette de saucisse italienne sauce marinara (*chaud)
- 4.75\$ __ Mini burger de bœuf, smoked meat, cheddar, moutarde maison à la canneberge (*chaud)
- 4.00\$ __ Mini burger de pulled pork maison, sauce fumée, choux mariné, pickles maison
- 4.00\$ __ Brochette poulet croquante aux arachides, gingembre et haricots noirs, sauce wafu (*chaud ou froid)
- 4.00\$ __ Mini cup cake à la courgette et bacon, mousse de chèvre frais
- 5.25\$ __ Mini cup cake au canard confit et canneberges, mousse au foie gras
- 4.75\$ __ Tartare de bœuf au miso et à l'érable, hoshimenji mariné

POISSON

- 3.75\$ __ Blinis au saumon gravlax, crème montée acidulée, caviar mujjol
- 4.75\$ __ Pita au crabe, tzatziki maison au citron confit, caviar de saumon
- 4.75\$ __ Brochette de crevettes et chorizo, mayonnaise citronnelle et paprika fumé (*chaud ou froid)
- 4.75\$ __ Mi-cuit de thon rouge, laqué au yuzu et érable, mousse d'avocat à la mangue
- 4.75\$ __ Cuillère de pieuvre braisée en escabèche
- 4.00\$ __ Crevette croustillante à la noix de coco, chutney mangues (chaud)
- 3.75\$ __ Mini madeleine à la morue salée, mayonnaise au pimentons
- 3.75\$ __ Brochette de crevettes laquées à la mangue épicée (*chaud ou froid)
- 4.00\$ __ Mini cup cake au saumon gravlax, aneth et fines herbes, crème légère au raifort, caviar de saumon
- 4.00\$ __ Tartare de saumon
- 4.75\$ __ Tartare de thon

MIGNARDISES

- 3.75\$ __ Cannolis (1p) ricotta citron
- 3.75\$ __ Mini moelleux chocolat, crème fouettée au caramel salé
- 3.75\$ __ Mini tiramisu maison
- 3.75\$ __ Mini shortcake aux petits fruits et chocolat blanc
- 3.75\$ __ Mini tarte au citron déstructurée

BOUCHÉES APÉRITIVES FORFAITS MobiloChef

LE 5 À 6

14\$/PERS.

Madeleine aux légumes grillés, mayonnaise tomates séchées
Cookie salé à l'artichaut et champignons marinés à l'ail noir
Blinis au saumon gravlax, crème montée acidulée et caviar mujjol
Mini tacos au poulet molle

LE 5 À 8

32\$/PERS.

Madeleine aux légumes grillés, mayonnaise tomates séchées
Cookie salé à l'artichaut et champignons marinés à l'ail noir
Blinis au saumon gravlax, crème montée acidulée et caviar mujjol
Mini tacos au poulet molle
Brochette de crevettes laqué à la mangue épicée
Mini burger de pulled pork maison, sauce fumée, choux mariné
Gougère à la crème de ricotta et parmesan à l'olive Kalamata
Mini cup cake à la courgette et bacon, mousse de chèvre frais
Pita au crabe, tzatziki maison au citron confit, caviar de saumon

TAPAS CHAUD

9\$/un/pers.

Tournedo de saumon, sauce vin blanc et échalote
Gnocchis de pomme de terre sautés aux champignons et ricotta, roquette et parmesan
Curry d'agneau au lait de coco, noix de cajou, coriandre et pain nann
Poutine chic au canard confit, fromage en grains et oka, pommes Gabrielle et notre sauce maison
Médailon de homard des îles au beurre blanc et son risotto crémeux au parmesan (+5\$)

LE 5 À 7

21\$/PERS.

Madeleine aux légumes grillés, mayonnaise tomates séchées
Cookie salée à l'artichaut et champignons marinés à l'ail noir
Blinis au saumon gravlax, crème montée acidulée caviar mujjol
Mini tacos au poulet molle
Brochette de crevette laquée à la mangue épicée
Mini burger de pulled pork maison, sauce fumée, choux mariné

STATION APÉRO

28\$/pers.

Olives marinés, mélange de noix sucrées salées
Saucisson sec artisanal
Pâté en croûte maison au foie de volaille, abricot et pistache et compote d'oignon
Focaccia au romarin, tomates confites, tapenade d'artichaut, portobellos rôtis
Gravlax de saumon, blinis et tzatziki maison au citron confit maison
Cocktail de crevettes pochées aux aromates, sauce romesco maison
Choux de Bruxelles au bacon fumé rôti à l'érable
Feuilleté au fromage & poivre concassé

PLATEAU À PARTAGER MobiloChef

PÂTÉ EN CROÛTE MAISON

Porc, foie de volaille, abricot et pistache

12 À 16 PERSONNES, Confiture d'oignons au marsala et condiments

110\$

CHARCUTERIE MAISON

Magret de canard séché, pancetta aux herbes, lonzo, coppa au poivre, ventrèche

12 À 16 PERSONNES, Confiture d'oignons au marsala et condiments

160\$

HÛÎTRES, CITRON ET MIGNONNETTE

Caisse de 24 unités, Beausoleil, Acadian Pearl, Conway pearl

70\$

FROMAGES FINS

Ballot cendré, La coulée douce, Mamirolle, Bella vitano balsamique

12 À 16 PERSONNES, Chutney, raisins, pain et craquelins

160\$

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON

8 À 12 PERSONNES, Chutney de poires aux épices, confiture d'oignons au marsala, craquelins de pain canneberges, pacane érable

150\$

FRUITS DE MER

Pieuvre escabèche, tataki de thon, tartare de saumon, crevettes cocktail, huîtres

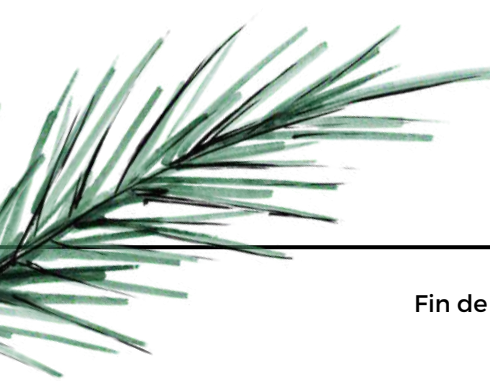
12 À 16 PERSONNES

250\$

MINI CUP CAKE SALÉ

... tomate séchée et olives marinées, mousse ricotta basilic
... à la courgette et bacon, mousse de chèvre frais
... au canard confit et canneberges, mousse au foie gras
... au saumon gravlax, aneth et fines herbes, crème légère au raifort, caviar de saumon
12 personnes

150\$



CHEF À DOMICILE

MobiloChef

Fin de semaine (vendredi au dimanche) : Minimum de 12 personnes
En semaine: Minimum 8 personnes

BOUCHÉES APÉRITIVES

3 bouchées d'inspiration
incluses

ENTRÉES

LANGOUSTINE ET BISQUE

Citron | Truffe | Parmesan | Asperge | Roquette

FOIE GRAS ET GRAND MARNIER

Kumquat | Brioche | Grand Marnier | Romarin | Cippolini

PÉTONCLE ET COCHON

Boudin noir | Bacon fumé | Pleurote | Morille | Pistache

BOEUF ET CAVIAR MUJJOL

En Tartare | Anchoïade | Caviar de Moutarde | Parmesan | Salicorne | Câpron

PLATS PRINCIPAUX

LE FILET DE BOEUF AAA

Pomme Anna | Asperge | Figs | Échalote | Jus corsé

LA SAUMON CHINOOK

Gnocchi | Pois sucrés | Pois vert | Pleurote | Beurre blanc | Estragon |
Encre de seiche

LE CERF ROUGE

Osso bucco | Chou rouge | Oignon rouge | Bière noire | Polenta | 1608 | Rappini

LE CANARD EN 2 FAÇONS

Magret | Cuisse | Ricotta | Champignon | Courge | Mamirolle | Châtaigne |
Herbes fraîches

LE HOMARD FRAIS

Homard frais | Papardelle | Bisque | Fenouil | Citron | Truffe

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise | Baileys

CITRON ET LIMONCELLO

Comme une tarte | Vanille | Citron | Limoncello | Menthe

BANANE MATCHA ET CAMÉRISÉ

Profiterole | Chantilly | Crème anglaise

FONCTIONNEMENT

MENU À 80\$ / PERSONNE

3 bouchées au choix du chef + 3 services

SERVICE DU CHEF

Tarif forfaitaire de 325\$ pour 6h doit inclure le
déplacement.

Heure supplémentaire à 47\$/hr

SERVICE DU MAÎTRE D'HÔTEL

Tarif forfaitaire de 300\$ pour 6h doit inclure le
déplacement.

Obligatoire pour les groupes de 11 personnes et +.

Heure supplémentaire à 47\$/hr

FRAIS DE KILOMÉTRAGE

0.80\$/km calculé sur l'aller et le retour

POURBOIRE

Le pourboire est à votre discrétion et est remis
directement au personnel sur place. Le pourboire
recommandé est de 15% sur la nourriture.

VAISSELLE / USTENSILE / VERRERIE

Inclus pour le repas avec le service du Maître D'hôtel. Doit
être remis au départ.

Pour un maximum de 20 personnes.

EQUIPEMENT DE CUISINE

Le chef apportera tout son petit matériel pour cuisiner
(chaudrons, poêle, fouet...)