

Traiteur

Forfait Petit Déjeuner

**minimum 12 personnes*

Le classique_17\$

Mini-viennoiserie assortie (1 p.p.)
Pain baguette tranché, beurre et confiture
Plateau de fromages (2) et fruits secs
Plateau de fruits frais tranchés

Le Gourmand_21\$

Parfait au yogourt et aux fruits, granola
Mini-viennoiseries assorties (2 p.p.)
Pain baguette tranché, beurre et confiture
Plateau de fromages (2) et fruits secs
Plateau de fruits frais tranchés

L'Américain_27\$

Oeufs brouillés aux fines herbes
Bacon canadien et saucisse déjeuner
Pommes de terre sautées
Mini viennoiseries assorties (1p.p.)
Plateau de fruits frais tranchés
Pain baguette tranché, beurre et confiture

A la carte...

(minimum 12 personnes)

Mini-viennoiserie_3\$
Cake banane chocolat (6u) _9\$
Petit yogourt du marché_3\$
Fines crêpes (2x) avec sirop_3\$
Bagel et fromage à la crème _6\$
* Extra saumon fumé_3\$
Muffin varié_4\$
Plateau de charcuterie et condiments (min
12p.)_8\$
Plateau de fromages classiques_8\$
Plateau de fruits_8\$

Boisson

Jus individuel (pomme, orange)_4\$
Café (thermos 10 personnes)_28\$

Traiteur

Forfait buffet et boîte repas

*minimum 12 personnes

** Tarif en formule buffet, +2\$ pour boîte individuelle

*** Requis, 6 forfaits identiques

Froid

Le classique_21\$

1 choix de salade composée
1 choix de sandwich
Fromage, craquelin, chutney
1 choix de dessert

Le Gourmand_25\$

1 choix de salade composée
1 choix de salade verte (protéine +5\$)
1 choix de sandwich
Fromage, craquelin, chutney
1 choix de dessert

Le saladier_20\$

1 bol repas ou poke (+1\$)
ou
1 salade protéinée
-
1 choix de dessert

Extra_ \$

Remplacer votre sandwich par repas
froid_5\$

Remplacer votre sandwich par bol, poke
(+3\$) ou salade verte protéinée (+2\$)

Chaud

Le Gourmand_40\$

1 choix de salade composée
1 choix de salade verte (protéine + 5\$)
1 choix de plat chaud/féculent/légumes
1 choix de dessert
Pain et beurre

Le luxe_46\$

1 choix de salade
1 choix de salade verte (protéine + 5\$)
1 choix de plat chaud/féculent/légumes
Fromage, craquelin et chutney
1 choix de dessert
Pain et beurre

Traiteur

Sélection de salades composées

Salade d'orzo à l'italienne, pesto de roquette basilic, olive, tomate, perle de bocconcini
Salade de riz comme une paella, safran, chorizo, poivrons, petits pois
Salade de pommes de terre fumée à la texane, bacon, pickles maison
Salade crémeuse de choux rouge & carotte à la canneberge, orange et érable
Salade de légumes rôtis aux fines herbes, miel, cidre et amandes
Taboulé de quinoa, brocoli, pickles d'oignons rouges, canneberges séchées, zeste de citron
Salade d'orge à la grecque, tomates, concombres, olives, poivrons, feta, huile d'olive, menthe et citron

Sélection Salades vertes ou bol repas

Notre salade césar, sauce maison, bacon fumé, focaccia grillée, parmesan grana padano (poulet ou crevettes cajun)
Salade toscane à la roquette & épinard, brocolini, olives, tomates, oignons rouges, figues séchées, vinaigrette érable balsamique (prosciutto)
Salade asiatique aux légumes croquants, nori, menthe, basilic, vinaigrette poke (saumon laqué)
Salade californienne, pois sucré, champignon, mangues, framboises, pacane, miel et cidre (poulet)
Salade niçoise, tomates, oeufs, olive, haricot vert, poivrons, radis, vinaigrette au vin rouge (thon)
Salade de betterave, chèvre, vinaigrette balsamique (canard confit)

POKE BOWL (saumon, boeuf, porc ou végété)
(carotte, daikon, édamamé, mangue, chou rouge, riz, romaine, curcuma, vinaigre de riz, huile de canola, gingembre, sauce soya, sésame, gingembre, miel, nori, sucre, mayo, sriracha, ail, sel, poivre) , huile de canola

Bol thaïlandais: vermicelle de riz, concombre, carotte, oignon rouge, coriandre, crevette, radis, menthe, basilic, lime, sauce soya, miel, sésame, gingembre, sweet chili sauce, huile de canola, sel, poivre.

Bol Scandinave: pomme de terre, œuf poché, concombre, pois chiche, saumon gravlax, oignon rouge et vert, fines herbes, moutarde, yogourt, mayonnaise, citron, sel, poivre.

Bol méditerranéen: couscous, olive marinée, feta, concombre, artichaut, poivron, tomate séchée, pois chiche, fines herbes, huile d'olive, citron, sel, poivre

Bol poulet jamaïcain: haricots rouges, noirs, maïs, tomates, épices jerk, épinard, ananas, cajou, coriandre, oignons rouges

Sélection de sandwich

Rôti de boeuf, oignons caramélisés, mayo chipotlé, roquette, pain kaiser aux herbes
Sandwich au poulet BLT pain ciabatta fines herbes
Sandwich italien au prosciutto, tomate, pesto, bocconcini, roquette, pain aux olives
Sandwich parisien au jambon fumé, fromage brie, laitue, cornichons, mayo moutarde & miel
Wrap à la salade césar au poulet, sauce maison au bacon
Bagel au saumon fumé, concombre, laitue, crème aigrelette au raifort
Pain bagnat méditerranéen au thon
Wrap de crevettes nordiques

Sandwich chèvre miel et fruits secs, pain canneberges érable et pacanes, miel, pommes, épinard, abricot, bleuets.
Sandwich végétarien style banh-mi aux légumes, pain aux herbes
Wrap de laitue style poke bowl

** Pain sans gluten disponible pour tous les sandwichs

Traiteur

Sélection de repas froid

Saumon rôti, pesto de tomates séchées, ratatouille, pomme de terre Gabrielle
Poulet proscuitto & fior di latté, rotini olives et pesto de roquette basilic
Rôti de boeuf au chimuchurri, sgaghetti de légumes rôtis et tomates cerises
Frittata aux légumes grillés, pomme de terre et fromahe halloumi aux fines herbes
Pavé de saumon à la provençale, pomme de terre, tomate, huile d'olive
Légumes grillés au pesto de roquette, hummus et crumble de chèvre

Sélection de repas chaud

Suprême de volaille ferme des Voltigeurs
cuit sous vide au babeurre, carottes fanes au miel, condiments de champignons sauvages marinés à l'ail noir, jus corsé

Pavé de morue
couscous géant aux pleurotes, baba ganousch d'aubergine à la noix de coco, sauce vierge de zucchini grillés au citron confit

Filet de saumon en croûte de pistache
vinaigrette au babeurre et ciboulette, asperges, céleri, radis

Bavette de veau marinée au balsamique et cacao
ravioli à l'asperge, crème parmesan de parmesan, jus de viande, tomate vigne confite, huile d'olive

Sélection de dessert

Tiramisu maison

Tarte citron déstructuré

Moelleux chocolat
mousse caramel salée

Salade de fruits

Inspiration du Chef

Traiteur

Bouchées apéritives à la carte

*minimum 12 personnes

Viande

- Tartare de bœuf, crémeux champignons truffés, sphère de parmesan_4.75\$
- Tataki de magret de canard, yuzu érable & galanga, champignons king, menthe & basilic_4.50\$
- Brie d'ici, oignons caramélisés, proscuitto, fraise, balsamique cacao_4.00\$
- Samossa au poulet, crème sûre au miel et curry *_3.75\$
- Polenta au manchego, sauce romesco, chips de chorizo **_3.75\$
- Mini burger de bœuf, smoked meat, mamirolle, moutarde à la canneberge *_4.75\$
- Tartelette de porc effilochée, pickles de légumes, ketchup maison fumé_3.75\$
- Foie gras de canard, gel de poire aux épices_5.25\$
- Satay de poulet croquant mariné aux haricots noirs et aux arachides **_3.75\$
- Rillettes de canard au shitake, chutney de poires aux épices_4.00\$
- Mini tacos au poulet molle, crème sûre, pickles d'oignons rouges, coriandre_3.75\$

Poisson

- Saumon gravlax à l'asiatique, pickles de concombre et oignons rouges, fromage de chèvre frais_3.75\$
- Tataki de thon asiatique, mousse d'avocat à la mangue épicée, fèves édamamé_4.75\$
- Tartare de saumon aux fruits de la passion, chips de riz, huile de coriandre_4.75\$
- Carpaccio de pétoncles, vinaigrette au caramel d'agrumes et poivre long, salsa de zucchini_4.75\$
- Chair de crabe assaisonnée et tzatziki maison_4.75\$
- Salade de crevettes nordiques, salsa ananas et coriandre_4.00\$
- Pieuvre braisée en escabèche **_5.25\$
- Tartare de thon asiatique, mousse d'avocat à la mangue épicée, cassoulet de fèves édamamé_4.75\$
- Brochette de crevettes et chorizo, mayonnaise citronnelle et paprika fumé **_4.50\$

Végétarien

- Bocconcini, caponata maison, focaccia, huile de basilic, poudre d'olive_3.75\$
- Paillot de chèvre rôti à la pomme érable et noix sucrées salées_3.75\$
- Babaganoush à la noix de coco & pleurotes marinées_3.75\$
- Cookie à l'artichaut, champignons marinés à l'ail noir_3.75\$
- Tataki de tofu aux deux sésames, mariné à l'asiatique, julienne de radis_3.75\$
- Pissaladière d'oignons aux tomates séchées, crumble feta, sirop au romarin_3.75\$
- Madeleine aux légumes grillés, mayo aux tomates séchées_3.75\$
- Mini palmier à la tapenade d'olive et parmesan_3.75\$
- Maki de courgettes au tofu, coulis de poivrons doux à la coriandre_3.75\$
- Croquette de mac N cheese & ketchup maison *_3.75\$

Les bouchées avec un (*) se servent chaud

Les bouchées avec deux (**) se servent chaud ou froid

Traiteur

Forfait bouchées apéritives

**minimum 12 personnes*

Le 5 à 7_21\$

Brie d'ici, oignons caramélisés, prosciutto, fraise, balsamique cacao
Salade de crevettes nordiques, salsa ananas et coriandre
Mini palmier à la tapenade d'olive et parmesan
Rillettes de canard au shitake, chutney de poires aux épices
Babaganoush à la noix de coco & pleurotes marinées

Le 5 à 8_32\$

Brie d'ici, oignons caramélisés, prosciutto, fraise, balsamique cacao
Salade de crevettes nordiques, salsa ananas et coriandre
Mini palmier à la tapenade d'olive et parmesan
Rillettes de canard au shitake, chutney de poires aux épices
Babaganoush à la noix de coco & pleurotes marinées
Saumon gravlax à l'asiatique, pickles de concombre et oignons rouges, fromage de chèvre frais
Satay de poulet croquant mariné aux haricots noirs et aux arachides
Madeleine aux légumes grillés, mayo aux tomates séchées

Station Apéro_19\$

**minimum 12 personnes*

Mélange de noix sucrées salées
Saucisson sec artisanal
Crudités, hummus & tzatziki maison, mini pita
Antipasti mariné, artichaut, tomates séchées, Olives marinées,
Halloumi mariné aux épices, huile d'olive citron
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

Traiteur

Planches dînatoires

**minimum 12 personnes*

Huitres fraîches sur sel, citron et mignonnette (prix du marché)

Bourriche 18 un: Chebooktook NB, Frenchkiss NB, Honeymoon NB

Bourriche 24 un: Beausoleil NB, Acadian Pearl NB

Bourriche 50 un: Sweet Island Kiss NB, Barachois IPE, Nuit blanche NB

Plateau de fines tranches de saumon gravlax maison_10\$

Crème aigrette, raifort, blinis, pickles, citron

Fromages fins du Qc et d'ailleurs_12\$

Chutney de poires aux épices, raisin, fruits secs, craquelins

Plateau de fromages classiques (2)_6\$

Chutney de poires aux épices, fruits secs, craquelins

Charcuterie maison et du Qc_12\$

Confit d'oignon, moutarde à la canneberge, pickles de légumes, craquelins

Autour du canard du Qc (produit maison)_16\$

rilette, magret séché au poivre, foie gras cuit sous vide, chutney et pain de campagne

Burrata et tomates cerise_14\$

pesto de roquette & basilic, balsamique réduit au cacao

Trilogie de tartare en dégustation_18\$

bœuf, thon et saumon

Plateau méditerranéen_10\$

légumes grillés, hummus, marinades, halloumi, olives marinées

Plateau de crudités et trempette_6\$

légumes variés, trempette maison

Plateau de fruits frais_6\$

PROCESSUS DE COMMANDE



Par téléphone
514-518-4773
du lundi au vendredi de 9h à 17h



Par courriel
info@mobilochef.com



En personne
5423 rue Bannantyne, Verdun
sur rendez-vous seulement

QUAND PUIS-JE COMMANDER?



Idéalement, 72h en avance
La capacité peut être limitée

