

MOBILOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —



5423 Bannantyne, Montréal, H4H1G1 | www.mobilochef.com
info@mobilochef.com | 514-518-4773



Menu Banquet Automne/hiver



POTAGE - 13\$

Velouté d'asperges vertes
Chèvre paillot caramélisé, croûtons briochés au
beurre truffé

SALADE - 15\$

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

Salade de roquette et endives
abricots, noix sucrées salées, copeau de cheddar,
vinaigrette érable et balsamique

Salade de bébé épinard
patates douces, oignons rouge, feta, pois chiche,
shitaké, vinaigrette au miel et thym frais

ENTRÉE CHAUDE - 15\$

Risotto à l'asperge verte
carpaccio de truffes marinées, chips de
parmesan grana padano

Gnocchi maison au pesto de
roquette et basilic
parmesan croustillant

DESSERT - 14\$

Riz au lait
Crèmeux dulce de léché et riz soufflé

Moelleux au chocolat
biscuit sablé, lame naka pistache

Financier aux amandes
poires pochées aux épices, chantilly tonka

PLAT PRINCIPAL - 34\$

Saumon sauce chaudrée
au chardonnay et safran, crevettes nordiques,
pétoncle et moule

Rôti de bœuf au jus
sauce au poivre vert, mitonnées de légumes
racines aux herbes salées

Haut de cuisse de dinde braisée
à la patate douce, miel et canneberge

Porchetta rôtie au four à la moutarde
abricots et romarin, jus de braisage, graines de
citrouille et petits légumes

Cuisse de canard laqué au vin chaud
aux épices de Noël, fricassée de champignons au
bacon fumé

Ragout de boulette végétale aux lentilles
et courge au beurre

FÉCULENT AU CHOIX

Riz sauvages aux fines herbes
Pommes de terre grelots





Menu Banquet



Fonctionnement

Créer votre propre menu selon les catégories proposées.

Il est possible d'avoir 2 choix de plats principales seulement. Les quantités devront être déterminées 14 jours avant l'évènement. Un plan de table doit être fourni avec les places assises déterminées à l'avance.

Un frais supplémentaires de 2,25\$/personne sera facturé pour la coupe de gâteau.

Tout changement ou modification au menu apportera des frais supplémentaires.

Personnel

Basé sur 7h de travail incluant le déplacement. A titre d'information. Tarif approximatif.

20 à 30 personnes: 1288\$

31 à 50 personnes: 1603\$

51 à 70 personnes: 1918\$

71 à 80 personnes: 2233\$

81 à 100 personnes: 2863\$

Livraison

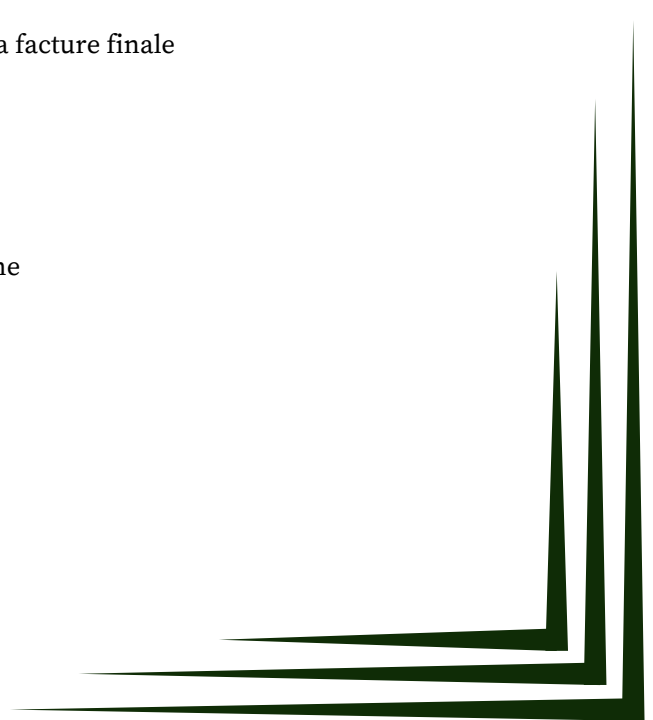
Variable selon l'emplacement

Frais d'administration

Un frais d'administration de 15% est automatiquement ajouté sur la facture finale

Vaisselle, ustensile verrerie

Disponible en location. Tarif pouvant varier se 5\$ à 8\$ par personne





COCKTAIL

Ajouter des bouchées apéritives



Bouchées apéritives à la carte

Viande

- Tartare de boeuf classique, parmesan croustillant_4.00\$
- Tataki de magret de canard, yuzu érable et galanga, menthe et basilic_4.25\$
- Rillettes de canard au shitaké, chutney de poires aux épices_4.00\$
- Mini taco au poulet mole, crème sûre, pickles d'oignons rouges, coriandre_3.75\$
- Crostini de tapenade de chèvre, tomate & chorizo, fromage frais à l'Espelette_3.75\$
- Mini club César au poulet confit et bacon fumé_4.25\$
- Mini wrap apéro au Proccutto, ricotta et truffe, roquette, figue marinée au balsamique cacao_3.75\$
- Tartelette de porc effiloché au crémeux de courge rôti, bonbon de canneberge_3.75\$
- Cheese cake au Foie gras du Qc ferme Hudson, sablé aux truffes & parmesan, figue et porto_5.00\$
- Mini burger de bœuf dans un petit pain brioché, smoked meat, moutarde canneberge *_4.75\$
- Mini burger d'agneau à la truffe, halloumi grillée, menthe et citron confit, pain pita *_5.00\$
- Samossa au poulet, crème sûre au miel et curry *_3.75\$
- Mini Wellington de bœuf effiloché à notre façon *_5.00\$
- Cromesquis de tartiflette et sa fondue au fromage empereur*_4.50\$
- Satay de poulet aux arachides, sauce wafu **_3.75\$

Poisson

- Tataki de thon à l'asiatique, mousse d'avocat à la mangue épicée, édamamé_4.75\$
- Wrap apéro au saumon fumé, pommes poivrons et fromage à la crème au miel et curry_3.75\$
- Tartare de saumon aux fruits de la passion, chips de riz, huile de coriandre_4.75\$
- Carpaccio de pétoncles style bloody César_4.25\$
- Crevettes Matane au fenouil, céleri, cœur de palmier et zeste d'orange_4.00\$
- Crabe cake pané au wasabi *_3.75\$
- Arrancini comme une paella et sauce César *_3.75\$
- Brochette de crevette au chorizo, mayonnaise infusée à la citronnelle et pimenton **_4.50\$
- Brochette de pieuvre teriyaki à la mangue épicée **4.50\$
- Satay de crevettes à la mangue épicée **_3.75\$

Végétarien

- Pissaladière aux oignons confit et feta, miel au romarin_3.75\$
- Madeleine au cheddar_3.75\$
- Maki de courgette au tofu mariné, coulis de poivrons doux à la coriandre_3.75\$
- Crostini à la tapenade d'artichaut, olives et parmesan_3.75\$
- Crostini brioché au chèvre paillot caramélisé, truffe et asperge_3.75\$
- Tartelette de brie caramélisée comme une crème brûlée, chutney bacon échalotte_4.00\$
- Cookie à l'artichaut, champignons marinés à l'ail noir_3.75\$
- Scone salée au cheddar, zucchini, ricotta citron et parmesan_3.75\$
- Clafoutis au zucchini, cheddar et citron confit, crème légère à la ciboulette_3.75\$
- Croquette de mac n cheese et ketchup fumé *_3.75\$
- Arrancini aux champignons, sauce safran *_3.75\$

(*) Bouchées chaudes

(**) Bouchées froides ou chaudes au choix

Minimum de 12 personnes requis pour les forfaits et à la carte





Menu Banquet

Ajouter des plateaux de dégustation



Planches dînatoires

*minimum 12 personnes / prix par personne

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

Huitres chaudes (Malpèques, IPE)_3.25\$
Rockefeller, beurre blanc, épinard, cheddar
Kilpatrick, bacon grillé, ketchup, échalotes, sauce anglaise

Plateau de fines tranches de saumon gravlax maison_10\$
Crème aigrelette, raifort, blinis, pickles, citron

Fromages fins du Qc et d'ailleurs_12\$
Chutney de poires aux épices, raisin, 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\$
rillette, 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, crostini,
oignons rouges, parmesan

Trilogie de tartare en dégustation_18\$
bœuf, thon et saumon

Plateau méditerranéen végétarien_10\$
légumes grillés, hummus, marinades, halloumi, olives marinées





COCKTAIL EN FORFAIT



STATION APÉRO - 20\$

Mélange de noix sucrées salées
Saucisson sec artisanal
Olives marinées
Clafoutis au zucchini, cheddar et citron confit, crème légère à la ciboulette
Fromage gouda fumé au poivre noir
Crudités, hummus et tzatziki maison
Cocktail de crevettes pochées, sauce romesco
Mini-tortilla au prosciutto, ricotta et truffe, roquette, figue marinée au balsamique cacao
Mini-Tortilla au saumon gravlax, pommes et poivrons, fromage à la crème et fines herbes, zeste d'orange

LE 5 À 7 - 19\$

- Clafoutis au zucchini, cheddar et citron confit, crème légère à la ciboulette
- Maki de courgette au tofu mariné, coulis de poivrons doux à la coriandre
- Tartelette de porc effiloché au crémeux de courge rôti, bonbon de canneberge
- Mini club César au poulet confit et bacon fumé
- Satay de crevettes à la mangue épicée

LE DÎNATOIRE - 80\$

personnel requis en sus

En station

Mélange de noix sucrées salées, Saucisson sec artisanal, Olives marinées
Fromage gouda fumé au poivre noir, Crudités, hummus et tzatziki maison
Cocktail de crevettes pochées, sauce romesco
Tortilla au prosciutto, ricotta et truffe, roquette, figue marinée au balsamique cacao
Tortilla au saumon gravlax, betteraves et pommes, fromage à la crème à l'aneth, zeste d'orange

Bouchées froides

Cheese cake au Foie gras du Qc ferme Hudson, sablé aux truffes & parmesan, figue et porto
Crostoni brioché au chèvre paillot caramélisé, truffe et asperge

Tapas chauds

Risotto à la mozzarella fumée, champignons king grillés & bleuets acidulés
Porc Nagano braisé, pressée de pommes de terre comme une tartiflette au fromage empereur, choux de Bruxelles au bacon à l'érable
Pétoncle géant saisi, beurre aux pommes & sapin baumier, mousseline de topinambour, pleurotes d'ici

Dessert

Riz au lait, crémeux dulce de leche et riz soufflé
Moelleux au chocolat, biscuit sablé, lame naka pistache

LE 5 À 8 - 31\$

- Clafoutis au zucchini, cheddar et citron confit, crème légère à la ciboulette
- Maki de courgette au tofu mariné, coulis de poivrons doux à la coriandre
- Pissaladière aux oignons confit et feta, miel au romarin
- Tartelette de porc effiloché au crémeux de courge rôti, bonbon de canneberge
- Mini club César au poulet confit et bacon fumé
- Rillettes de canard au shitaké, chutney de poires aux épices
- Satay de crevettes à la mangue épicée
- Tartare de saumon aux fruits de la passion, chips de riz, huile de coriandre



** minimum de 12 personnes requis pour les forfaits