

MOBILOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —



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

Disponible du 1 novembre au 31 décembre

Forfaits Buffet Froid et Chaud

FROID - 25\$/PERSONNE

1

- Entrée signature
- 1 choix de verdure
- 1 choix de sandwich
(minimum de 12 unités par sélection)
- Fromage, craquelins et chutney
- Dessert

CHAUD - 40\$/PERSONNE

3

- Entrée signature
- 1 choix de verdure
- 1 choix plat
(minimum de 12 unités par sélection)
(2 choix: +3\$, 3 choix: +5\$)
- Dessert
- Pain et beurre

FROID - 32\$/PERSONNE

2

- Entrée signature
- 1 choix de verdure
- 1 choix de salade composée
- 1 choix de sandwich
(minimum de 12 unités par sélection)
- Fromage, chutney et craquelins
- Dessert

CHAUD - 45\$/PERSONNE

4

- Entrée signature
- 1 choix de verdure
- 1 choix de salade composée
- 1 choix plat
(minimum de 12 unités par sélection)
(2 choix: +3\$, 3 choix: +5\$)
- Dessert
- Pain et beurre

En option:

remplacer votre sandwich par un plat froid (+5\$)

Formule boîte à lunch: +2\$/pers.

EN SUS

- Ustensile de service pour le buffet (15\$)
- Assiette, ustensile, verrerie (variable selon besoin)
- Installation du buffet (+35\$)
- location de réchaud (+30\$/un)
- Personnel de service (variable selon besoin)
- Frais de livraison (variable selon l'emplacement)
- Affichette pour buffet (15\$)

PROCÉDURES

- Minimum de 12 personnes
- Lors de la réservation, il ne sera pas possible de diminuer de plus de **5 personnes** par la suite, vous avez jusqu'à 7 jours avant l'évènement pour valider le nombre de personne
- Service de livraison disponible du lundi au vendredi (8h-17h) et samedi (10h-14h).



Forfaits Buffet Froid et Chaud

ENTRÉE SIGNATURE

Tartine à la tapenade d'artichaut
pommes rôties au miel, radis et fines herbes

CHOIX DE VERDURE

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

SALADE COMPOSÉE

Fraîcheur scandinave
rémoulade de céleri, saumon gravlax, concombre,
pois chiches, citron et fines herbes

Salade d'orzo au prosciutto
olives, figues au marsala, ricotta, roquette, tomates
séchées

Salade de brocoli
crème sûre à l'estragon, bacon, amandes, pommes,
pickles d'oignons rouges

Salade de pomme de terre aux crevettes
Maiane
fenouil, céleri, cœur de palmier et zeste d'orange

PLATS FROIDS

Saumon sauce vierge
Riz sauvage aux fines herbes

Poulet prosciutto & fior di latté
rotini olives et pesto de roquette basilic

Rôti de boeuf au chimuchurri
spaghetti de légumes rôtis et tomates cerises

Jambon braisé à la bière et à l'érable
sauce tartare, pomme de terre

Fritatta aux légumes grillés
pomme de terre et fromage halloumi aux fines herbes

SANDWICH GOURMAND

Sandwich au rôti de bœuf
aïoli, chutney bacon oignons érable, radichio

Sandwich canard confit
mayonnaise aux bleuets, coleslaw aux pommes

Wrap au prosciutto
ricotta et truffe, roquette, figue marinée au balsamique cacao

Focaccia à la dinde fumé
mamirolle, raisin mariné, mayo moutarde et miel

Wrap au saumon fumé
pommes et poivrons, fromage à la crème et fines herbes, zeste
d'orange

Kaiser sans gluten (végétalien sans gluten sans
lactose)
hummus et légumes croquants style banh-mi

PLAT CHAUD

Saumon sauce chaudrée
au chardonnay et safran, crevettes nordiques, palourdes et
moules, petits légumes

Braisé de bœuf au poivre vert
mitonnées de légumes racines aux herbes salées

Mijoté de haut de cuisse de dinde
courge, miel et canneberge

Jambon braisé à la bière et à l'érable
jus de cuisson, poêlée de légumes

Cuisse de canard laqué au vin chaud (+4\$)
aux épices de Noël, fricassée de champignons au bacon fumé

Ragoût de boulettes végétales aux lentilles
et courge au beurre

Ragoût de boulettes et pattes de cochon
poêlée de légumes

FÉCULENT AU CHOIX

Riz sauvages aux fines herbes
Pommes de terre grelots

DESSERT

Riz au lait dulce de leche et riz soufflé
Moelleux chocolat, mousse caramel salé
Financier amande, poires pochées au vin chaud
Lingot chocolat et noisette (à partir du 1 déc.)
Lingot chocolat blanc et canneberge (à partir du 1 déc.)



Buffet froid et chaud

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\$ (par 25u)

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

Fromages classiques_8\$

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, 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

Plateau de crudités et trempette_6\$

Plateau de fruits frais_6\$





COCKTAIL



STATION APÉRO - 23\$

Mélange de noix sucrées salées
Saucisson sec artisanal
Olives marinées
Tartine à la tapenade d'artichaut, pommes rôties au miel, radis et fines herbes
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\$

- Tartine à la tapenade d'artichaut, pommes rôties au miel, radis et fines herbes
- 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 fumé, 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
Crostini brioché au chèvre paillot caramélisé, truffe et asperge

Tapas chauds

Risotto à la mozzarella fumé, champignons king grillés & bleuets acidulés
Porc Nagano braisé, pressée de pommes de terre comme une tartiflette au fromage empereur, chou 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 léché et riz soufflé
Moelleux au chocolat, biscuit sablé, lame naka pistache

LE 5 À 8 - 31\$

- Tartine à la tapenade d'artichaut, pommes rôties au miel, radis et fines herbes
- 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



COCKTAIL



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 Proccuitto, 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 infusé 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\$
- Tartine à la tapenade d'artichaut, pommes rôties au miel, radis et fines herbes_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

