

# MOBILOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —



5423 Bannantyne, Montréal, H4H1G1 | [www.mobilochef.com](http://www.mobilochef.com)  
[info@mobilochef.com](mailto: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: +1\$/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

