
M**OBIL**CO**CHEF**

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —

Menu

Banquet et Mariage

2025

MENU BANQUET | MARIAGE

Minimum de 25 personnes

A L'APÉRO...

3 bouchées apéritives_11\$

- Tartine à la tapenade d'artichaut, pommes rôties au miel, radis et fines herbes
- Tartelette de porc effiloché au crémeux de courge rôti, bonbon de canneberge
- Satay de crevettes à la mangue épicée

STATION APERO_20\$

- Mélange de noix sucrées salées
- Saucisson sec artisanal
- Olives marinées
- Fromage gouda fumé au poivre noir
- Crudités, hummus et tzatziki maison
- Clafoutis au chorizo, crème sûre aux herbes

STATION HUÎTRES_prix du marché

POTAGE_10\$

(peut être servi chaud ou froid)

Velouté de tomates et basilic, vinaigrette balsamique réduit à la figue

Crème de zucchini à la feta, menthe fraîche et huile d'olive citron

Velouté de courge rôti, champignons d'ici marinés à l'ail noir

SALADE_12\$

Notre délicieuse salade César, bacon fumé, croûtons de focaccia et notre sauce maison

Salade roquette et radichio, tomates cerises, éclat de prosciutto et parmesan, vinaigrette à l'éradle et balsamique

Mesclun de salade, légumes de saison en deux textures, vinaigrette au miel et au cidre

ENTRÉE FROIDE_14\$

Crevette tigrée piquée au romarin, mangue fraîche et pois sucrée, vinaigrette framboise cardamome

Tataki de bœuf shabu shabu, crémeux choux fleurs, Julienne de légumes croquants, laque asiatique

Saumon gravlax betterave et gin, tartare de légumes aux herbes fraîches, crème aigrette

ENTRÉE CHAUDE_14\$

Risotto à l'asperge verte, truffe et pecorino

Cappelacci à la courge butternut, gremolata menthe et cresson citronnée

Cavatelli aux légumes grillés et parmesan

PLAT PRINCIPAL_35\$

Croustillant de saumon au chèvre frais, miel et canneberge, couscous géants

Ballotine de poulet au prosciutto et mozzarella, lasagnette de légumes confits, jus de volaille corsé

Cannellonis au bœuf braisé et mascarpone, fricassée de champignons et feuille de roquette

Risotto alla norma, aubergines confites, mascarpone, tomate, pesto de roquette

Magret de canard et sa gastrique à la mûre +3\$, pommes Anna, mousseline de carotte rôties

Mignon de bœuf en croûte truffée +7\$, gratin dauphinois, sauce bordelaise, légumes de saison

FROMAGE_12\$

Dégustation de fromages fins d'ici (3), craquelins, chutney de poires aux épices

DESSERT_12\$

Tarte au citron meringué, lame naka au lait de coco

Moelleux chocolat noix 63%, mousse caramel salé

Short cake à la fraise, gaufre belge et sirop basilic

MENU BANQUET | MARIAGE

Minimum de 25 personnes

FONCTIONNEMENT

Créer votre propre menu selon les catégories proposées. Votre menu doit d'être au minimum de 55\$ par personne.

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.

Tout plat devant être restreint pour des allergies ou restrictions alimentaires sera au choix du Chef.

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

Tout changement ou modification au menu apportera des frais supplémentaires.

NOS FORFAITS-PERSONNEL

BASÉ SUR 7H INCLUANT LE DÉPLACEMENT (les tarifs sont à titre d'exemple et sont à valider selon votre déroulement)

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\$

NOS FORFAITS-EQUIPEMENT

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

FRAIS D'ADMINISTRATION

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

LIVRAISON

Variable selon votre emplacement

