
MOBIL**CO**CHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —

**Menu
BBQ**

**Printemps/été
2025**

Menu BBQ

minimum 12 personnes

Les entrées

(inclus dans le forfait)

Focaccia maison style caprese

Grillé au barbecue

Tomates, prosciutto, pêche rôtie, for di latte, roquette, huile de basilic, réduction balsamique et cacao

Notre délicieuse salade César

Bacon fumé, copeaux de parmesan, croutons et notre sauce maison

Salade d'orzo gourmande

Pommes rôties, raisin, gouda, maïs, céleri, fines herbes, vinaigrette crémeuse au cidre et au miel

Accompagnement

(inclus dans le forfait)

Pomme de terre saladaise, portobello et asperges

Fromage grillé sur fonte_9\$ au choix

Paillot de Chèvre rôtie à la pomme érable et noix sucrées salées

Saganaki de feta miel & sésame

Brie fondant, oignons caramélisés, fraise balsamique

Dessert

(au choix, inclus dans le forfait)

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

Grillades_62\$

Pieuvre grillée
en basse température, grillée en escabèche

Crevettes géantes et pétoncles
Salsa au chorizo

Tomahawk (+6\$)
arrosé de chimichurri maison

Côtelette d'agneau
marinée au pimenton, sauce romesco

Grillades_58\$

Bavette de veau
marinée au balsamique, échalote et cacao

Brochette de boeuf
arrosé de chimichurri maison

Katarasu de porc Nagano
mariné et grillé à la coréenne

Crevettes géantes
et chorizo

Grillades_52\$

Mix grill de saucisses artisanales (3)
bacon cheddar, ail et miel, échalotes vin blanc, italienne, sauce et accompagnements

Poitrine de poulet grillé à la jerk
salsa de tomatillos, lime et coriandre

Pavé de saumon mariné et grillé
pesto de tomates séchées

Cheese burger
boulette de 5oz de notre mélange de boeuf, assaisonnées et accompagnements

Menu BBQ

Fonctionnement

Choisissez 2 types de grillades. Environ 175g de protéines brut (+/- 140gr)
Le forfait inclus les entrées, les accompagnements, les grillades et le dessert.
Le minimum requis est de 12 personnes

Personnel

Chef: tarif forfaitaire de 325\$ pour 6h doit inclure le déplacement

Maître d'hôtel: tarif forfaitaire de 300\$ pour 6h doit inclure le déplacement. Obligatoire pour les groupes de 20 personnes et +.

Nous ne sommes pas responsables du temps supplémentaire sur la route (trafic ou accident) Il est important de respecter le déroulement inscrit au contrat pour ne pas avoir de frais supplémentaire.. Heure supplémentaire à 45\$/hr.

Frais de kilométrage

0.80\$/km calculé sur l'aller et le retour

Pourboire

Le pourboire est à votre discrétion et est remis directement au personnel sur place. Le pourboire recommandé est de 15%. Si nous devons faire l'ajout du pourboire sur la facture, un supplément de 2% sera ajouté pour couvrir les frais de transactions.

Vaisselle, ustensile, verrerie

Location de vaisselle en porcelaine +4.50\$ par personne

Buffet monté en porcelaine +2\$ par personne

Assiette et ustensiles jetables compostables (eco responsable) +2.50\$ par personne

Location de barbecue charbon à 85\$.

Location de barbecue 8 pieds à 225\$

Location de table 6 pieds à 14\$

Location d'une boîte maintien chaud à 22\$

Location de verrerie à 0.65\$/un par caisse de 12 ou 25 selon le type de verre

Equipement de cuisine

Le chef apportera tout son petit matériel pour cuisiner (casseroles, couteau...). Vous devez fournir une table pour le buffet.