
MUBILOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —

A chef with a beard, wearing a white chef's coat, is focused on cooking. He is pouring a clear liquid from a glass pitcher into a stainless steel pan on a stovetop. The pan contains sautéed vegetables, including bell peppers and onions, which are emitting steam. The background is a modern kitchen with a window showing a city view at night.

**Menu
Chef à domicile**

**Printemps/été
2025**

Chef à domicile à l'assiette...

Bouchées apéritives_3 pour 11\$

Au choix du Chef

Entrées_19\$

Gaspacho de zucchini à la feta
maki de chair de crabe, menthe fraîche et
huile d'olive citron

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

Tataki de Bœuf shabu shabu
Crémeux choux fleurs à la vanille, Julienne de
légumes croquants, laque asiatique

Salade Caprèse a notre façon
Burratina, prosciutto, pêches rôties, roquette
citronnée, huile de basilic et balsamique cacao,
focaccia maison

Saumon gravlax au gin et à la
betterave
Mille-feuille de pommes de terre confites,
crème sure, caviar mujjol, huile d'échalotes
vertes

Vitello tonato à notre façon (+8\$)
Bavette de veau et thon yellowfine servi avec
notre délicieuse sauce césar, parmesan et
oignons frits

Fromages_14\$

Déclinaison de fromages fermiers
du Québec (3x)
Feuille de mâche au miel et au cidre, chutney
de poires aux épices, pains artisanaux

Plats principaux_40\$

Filet de boeuf (+5\$)
Pommes Anna, asperges, sauce au choix (1x):
poivre vert ou béarnaise ou bordelaise

Pavé de Flétan rôti
Aubergine a la noix de coco, couscous géant,
sauce vierge zucchini et pleurotes au citron
confit

Crevettes, & pétoncles géants rôtis
Servi sur un risotto comme une paella au
chorizo ibérique et safran espagnole

Filet de Sébaste saisi à l'huile d'olive
(pêche durable)
Mini ratatouille confite, fritto misto de pommes
de terre, oignons et poireaux

Carré d'agneau en croûte d'herbes
fraîches
Polenta crémeuse, sauce romesco, jeune
pousse de brocoli, jus d'agneau a l'ail confit

Suprême de Pintade confit à
basse température
Lasagnette de légumes confit aux aromates,
vinaigrette au jus de viandes

Desserts_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

Chef à domicile à l'assiette...

Fonctionnement

Créer votre propre menu selon les catégories proposées.

Toutes les convives doivent avoir le même menu. Tout changement ou modification au menu apportera des frais supplémentaires.

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 11 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

Inclus pour le repas avec le service du Maître D'hôtel. Doit être remis au départ. Pour un maximum de 20 personnes

Equipement de cuisine et salle

Le chef apportera tout son petit matériel pour cuisiner (chaudrons, poêle, fouet...) Lorsqu'il y a un Maître D'hôtel, nous apportons plateau de service, panier à pain, pichet à eau, beurrier et napkin cocktail. Vous devez fournir nappe et serviettes de table