

---

---

# MUBILCOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —

## Menu Cocktail Dinatoire

### Printemps/été 2025

---

---

# Bouchées apéritives

## Bouchées apéritives à la carte

12 à 20 personnes: 6 choix maximum

21 à 40 personnes: 9 choix maximum

41 et +: 10 choix et +

### Viande

Tartare de **boeuf** classique, parmesan croustillant\_4.00\$

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\$

Tartelette de **porc effiloché** au crémeux de courge rôti, bonbon de canneberge\_3.75\$

Cheese cake au Foie gras de **canard** du Qc ferme Hudson, sablé aux truffes & parmesan, figue et porto\_5.00\$

Brie d'ici, oignons caramélisés, **proscuitto**, fraise, balsamique et cacao\_3.75\$

Tataki de **boeuf** shabu shabu, crémeux choux fleurs à la vanille, Julienne de légumes croquants, laque asiatique\_4.50\$

Mini burger de **boeuf** 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\$

### Poisson

Tataki de **thon** à l'asiatique, mousse d'avocat a la mangue épicée, édamamé\_4.75\$

Tartare de **saumon** aux fruits de la passion, chips de riz, huile de coriandre\_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 a la citronnelle et pimenton \*\*\_4.50\$

Brochette de **pieuvre** teriyaki a la mangue épicée \*\*4.50\$

**Crevette** tigrée piquée au romarin, mangue fraîche et pois sucrée, vinaigrette framboise cardamome\_4.00\$

**Saumon gravlax** betterave et gin, tartare de légumes aux herbes fraîches, crème aigrette\_4.00\$

Gaspacho de zucchini la feta, maki de chair de **crabe**, menthe fraîche et huile d'olive citron\_4.50\$

### Végétarien

Pissaladière aux oignons confit et feta, miel au romarin\_3.75\$

Bruschetta de légumes grillés au fromage halloumi et fines herbes\_3.75\$

Maki de courgette au tofu mariné, coulis de poivrons doux à la coriandre\_3.75\$

Bocconcini , ratatouille maison, foccacia, huile de basilic, poudre d'olive\_4\$

Crostini brioché au chèvre paillot caramélisé, truffe et asperge\_3.75\$

Tartelette de brie caramélisée comme une crème brûlée, groseille\_3.75\$

Cookie à l'artichaut, champignons marinés à l'ail noir\_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\$

### Le sucré

Tarte citron meringé\_3.75\$

Moelleux chocolat, mousse caramel salé\_3.75\$

Shorkcake à la fraise sur gaufre, sirop basilic\_3.75\$

Beignets au caramel\_3.50\$

Cannoli Ricotta et citron\_3.50\$

# Bouchées apéritives

## Cocktail dînatoire\_65\$

*\*minimum 12 personnes, personnel requis*

### Bouchées

#### **Gaspacho de zucchini 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 cardamone

#### **Tataki de Bœuf shabu shabu**

Crèmeux choux fleurs à la vanille, Julienne de légumes croquants, laque asiatique

#### **Saumon gravlax betterave et gin**

Tartare de légumes aux herbes fraîches, crème aigrelette

#### **Mini taco au poulet mole**

crème sûre, pickles d'oignons rouges, coriandre

### Tapas

#### **Pétoncles géants rôtis**

Servi sur un risotto comme une paella au chorizo ibérique et safran espagnole

#### **Côtelette d'agneau rôtie**

Polenta crémeuse, sauce romesco, salade de fines herbes

#### **Lasagnette de légumes**

confits aux aromates

### Sucré

#### **Tarte au citron meringué**

Lame naka au lait de coco

#### **Short cake à la fraise**

Gauffre belge et sirop basilic

# Bouchées apéritives

## Forfait bouchées apéritives

*\*minimum 12 personnes*

### Le 5 à 7\_19\$

Pissaladière aux oignons confit et feta, miel au romarin  
Bruschetta de légumes grillés au fromage halloumi et fines herbes  
Tartelette de porc effiloché au crémeux de courge rôti, bonbon de canneberge  
Mini club césar au poulet confit et bacon fumé  
Tartare de saumon aux fruits de la passion, chips de riz, huile de coriandre

### Le 5 à 8\_31\$

Pissaladière aux oignons confit et feta, miel au romarin  
Bruschetta de légumes grillés au fromage halloumi et fines herbes  
Tartelette de brie caramélisée comme une crème brûlée, groseille  
Tartelette de porc effiloché au crémeux de courge rôti, bonbon de canneberge  
Mini club césar au poulet confit et bacon fumé  
Tartare de saumon aux fruits de la passion, chips de riz, huile de coriandre  
Crevettes Matane au fenouil, céleri, cœur de palmier et zeste d'orange  
Rillette de canard au shitaké, chutney de poires aux épices

## Station Apéro\_23\$

*\*minimum 12 personnes / prix par personne*

Mélange de noix sucrées salées  
Saucisson sec artisanal  
Olives marinées aux aromates  
Fromage gouda fumé au poivre noir  
Crudités, hummus et tzatziki maison  
Cocktail de crevettes pochées, sauce romesco  
Pop corn aromatisé  
Chips et salsa

# 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)\_3.75\$

Rockefeller, beurre blanc, épinard, cheddar

Kilpatrick, bacon grillé, ketchup, échalotes, sauce anglaise

Plateau de fines tranches de saumon gravlax maison\_10\$

Crème aigrette, raifort, blinis, pickles, citron

Fromages fins du Qc et d'ailleurs\_12\$

Chutney de poires aux épices, raisin, fruits secs, craquelins

Fromages classiques\_8\$

Chutney de poires aux épices, 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)\_18\$

rillettes, magret séché au poivre, foie gras cuit sous vide, chutney et pain de campagne

Trilogie de tartare en dégustation\_18\$

bœuf, thon et saumon

Plateau méditerranéen végétarien\_10\$

légumes grillés, hummus, marinades, halloumi, olives marinées

Plateau de crudités\_6\$

et marinade maison

Plateau de fruits\_8\$