
MOBILOCHEF

— LA GASTRONOMIE EN MOUVEMENT —



Menu

**Printemps/été
2025**

Menu Déjeuner

Nos plateaux à la carte

- Mini Viennoiseries assorties (24 unités) _ 48\$
- Plateau de fruits frais (pour 12 personnes)_ 72\$
- Plateau de fromages classiques et fruits secs (pour 12 personnes)_96\$
- Plateau de charcuteries et condiments (pour 12 personnes)_144\$
- Pain tranché (12 tranches), beurre et confiture_30\$
- Parfait au yogourt et aux fruits, granola maison (12 unités)_60\$
- Bagel fromage à la crème (pour 12 personnes)_72\$
* extra saumon fumé et condiments_ 120\$
- Muffin varié (12 unités)_54\$
- Mini quiche jambon et fromage (12 unités)_60\$
- Oeuf mimosa (12 entiers)_39\$
- Croustine de jambon et oeuf brouillé (12 unités): 66\$
- Oeufs brouillés aux fines herbes (pour 12 personnes)_60\$
- Bacon canadien ou saucisse déjeuner (pour 12 personnes)_ 66\$
- Pommes de terre sautées (pour 12 personnes)_60\$
- Grilled cheese entier au fromage Oka (pour 12 personnes)_84\$

Boisson

- Boisson gazeuse, eau plate_3\$
- eau pétillante_3\$
- Jus orange_3.50\$
- Jus varié_3.50\$
- Café ou thé (incluant verre compostable, crème, lait, sucre) 2.75\$/pers.
- Barquette jetable de café (+15\$)

Buffet froid et chaud

minimum 12 personnes

Buffet froid_25\$

1 choix de salade
1 choix de sandwich
Fromage. craquelins et chutney
1 choix de dessert

Buffet chaud_35\$

1 choix de salade verdure
1 choix de plat (minimum 12 par sélection)
1 choix de dessert
Pain et beurre

Buffet froid_29\$

1 choix de salade
1 choix de salade verdure
1 choix de sandwich
Fromage. craquelins et chutney
1 choix de dessert

Buffet chaud_40\$

1 choix de salade
1 choix de salade verdure
1 choix de plat (minimum 12 par sélection)
1 choix de dessert
Pain et beurre

Le saladier_21\$

(minimum 12 identiques)

POKE BOWL (saumon, boeuf, poulet ou végé)

ou

Bol thaïlandais aux crevettes

Bol Scandinave au saumon gravlax

Bol méditerranéen aux légumes

Bol poulet jamaïcain

+

1 choix de dessert

En sus

Remplacer votre sandwich par une protéine froide (+4\$/personne)

Boîte Allergène spéciale (+3\$)

Assiette, ustensile, verrerie: variable selon vos besoins

Sachet ustensiles compostables: .70\$/personne

Installation du buffet: (+35\$)

Location de réchaud: (+25\$)

Affichette pour chacun des plats (+15\$)

Livraison entre 8h et 17h. Plage horaire au 30 minutes.

- **Minimum de 12 choix identiques**

Buffet froid et chaud

minimum 12 personnes

SALADE VERDURE

Roquette et radichio
tomates cerises, éclat de parmesan, vinaigrette
érable et balsamique

Salade César classique
bacon fumé, copeaux de parmesan, croûtons et
notre sauce maison

SALADE COMPOSÉE

Salade gourmande à l'orzo
Pommes rôties, raisin, gouda, maïs, céleri, fines
herbes, vinaigrette crémeuse au cidre et au miel

Salade de brocoli
crème sûre à l'estragon, bacon, amandes, pommes,
pickles d'oignons rouges

Taboulé de quinoa
brocoli, pickles d'oignons rouges, canneberges, zeste
de citron

Salade de riz comme une paella
safran, chorizo, poivrons, petits pois

Salade d'orge à la grecque
tomates, concombres, olives, poivrons, feta, huile
d'olive, menthe et citron

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 chimichurri
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 canard confit
mayonnaise aux bleuets, coleslaw aux pommes

Rôti de boeuf,
oignons caramélisés, mayo chipotlé, roquette

Sandwich au poulet BLT
bacon, laitue, tomate, mayonnaise

Sandwich italien au prosciutto,
tomate, pesto, bocconcini, roquette

Sandwich parisien au jambon fumé,
fromage brie, laitue, cornichons, mayo moutarde & miel

Wrap à la salade César au poulet
sauce maison au bacon

Bagel au saumon fumé
concombre, laitue, crème aigrelette au raifort

Kaiser sans gluten (végétalien sans gluten sans
lactose)
hummus et légumes croquants style banh-mi

PLAT CHAUD

Saumon sauce vierge

Poulet prosciutto & fior di latté

Rôti de boeuf au chimichurri

Jambon braisé à la bière et à l'érable

Fritatta aux légumes grillés

** Poêlée de légumes avec chaque plat

FÉCULENT AU CHOIX

Riz sauvages aux fines herbes
Pommes de terre gelots

DESSERT

Tarte citron meringué
Short cake à la fraise, gaufre belge et sirop basilic
Moelleux chocolat, mousse caramel salé
Beignets au caramel
Cannolis citron et ricotta
Salade de fruits

Menu

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

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