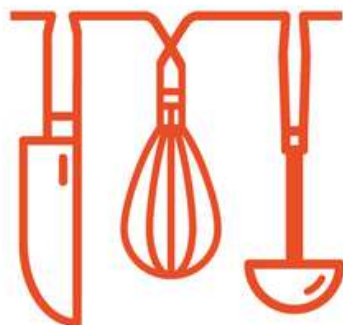


MOBILO CHEF



TRAITEUR

MENU

AUTOMNE-HIVER

2025

www.mobilochef.com - 5423 Bannantyne, Montréal
514-518-4773 - info@mobilochef.com

CHEF À DOMICILE

BOUCHÉES APÉRITIVES

3 par personne au choix du Chef ou Choix à la carte (\$)

ENTRÉES

Soupe à l'oignon revisitée

Accompagnée de son grilled cheese au porc effiloché et fromage Ballot Cendré

Tartare de saumon gravlax au gin et à la betterave

crèmeux de roquette, fenouil, radis, céleri, crème aigrette

Carpaccio de magret de canard séché maison

Condiments de courge à l'ail noir, pleurotes marinées, croûtons fumés, pesto aux fines herbes, moutarde maison et copeaux de parmesan

Raviole à la chair de crabe et de homard

espuma de bisque de homard citronnée, tuile corail à l'encre de seiche

Foie gras poêlé (50 g) de la ferme Rougié (Qc)

Chou rouge braisé aux pommes Sweet N Sour, réduction de porto à la figue, pain brioché
Supplément : +6 \$

Pétoncle U10 poêlé, lardé au bacon fumé boudin noir, mousseline de chou-fleur, jus de cochon au poivre long

FROMAGES (+14\$)

Déclinaison de fromages fermiers du QC

Feuille de mâche au miel et au cidre, chutney de poires aux épices, pains artisanaux

PLATS PRINCIPAUX

Filet de boeuf façon bourguignon

Gnocchis de pommes de terre maison aux morilles +10 \$
Supplément foie gras poêlé : +12 \$

Jarret d'agneau braisé

Aligot de pommes de terre au fromage Clos Saint-Ambroise, jus de braisage corsé, gremolata cresson et menthe au citron confit

Cuisse de canard confite Ferme Rougié

Risotto aux champignons sauvages et aux truffes, mascarpone, pecorino, roquette à l'huile d'olive bergamote

Ballotine de saumon à la mousse de crevette tigrée, beurre blanc à l'estragon, caviar de saumon, huile d'aneth, pappardelles au poivre rose, courgette

Pot-au-feu de la mer

Poisson blanc selon arrivage, moules, palourdes, petits légumes frais, pommes de terre, laitue de mer et bouillon lié au beurre

DESSERT

Moelleux au chocolat Caramel à la fleur de sel, coulis de courge vanillée, graines de citrouille caramélisées

Tarte Tatin aux pommes

Crème glacée vanille, éclats de pacanes caramélisées

Crêpes au chocolat et mascarpone

Poires rôties, croustillant au chocolat, crème anglaise

CHEF À DOMICILE_FONCTIONNEMENT

TARIF ET FONCTIONNEMENT

Pour les groupes de 6 à 11 personnes, le tarif est de 125\$/personne.

Le forfait inclus:

- Menu 4 services (bouchées, entrée, plat et dessert)
- Le service du Chef pour une durée de 6h incluant son déplacement Tout le petit matériel de cuisine requis
- Pain et beurre
- Plateau et napkin

Pour les groupes de 12 à 16 personnes, le tarif est de 130\$/personne.

Le forfait inclus:

- Menu 4 services (bouchées, entrée, plat et dessert)
- Le service du Chef pour une durée de 6h incluant son déplacement
- Le service du Maître d'hôtel pour une durée de 6h incluant son déplacement Tout le petit matériel de cuisine requis
- Toute la vaisselle, ustensile et verrerie (vin/eau)
- Pain et beurre
- Matériel de service (plateau, napkin)

FRAIS DE KILOMÉTRAGE

.80\$/Km aller-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.

PERSONNEL

Le chef et/ou le Maître D'hôtel sont facturés en tarif forfaitaire. Si le temps dépasse les 6h prévus, des frais de 45\$/heure seront facturés. Il est aussi possible d'ajouter le service du Maître D'hôtel pour les petits groupes. Le forfait sera à 300\$.

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.

POURQUOI NOUS CHOISIR?

Faire affaire avec nous, c'est opter pour une prestation de services fiable et sécurisée. Nous nous engageons à offrir des services irréprochables tout en respectant les normes les plus strictes en matière d'hygiène et de salubrité.

Notre compagnie est régulièrement inspectée par la MAPAQ afin de garantir la conformité aux lois en vigueur. Vous pouvez donc avoir l'assurance que nos pratiques respectent les exigences les plus rigoureuses du domaine. De plus, nous avons à cœur votre tranquillité d'esprit. C'est pourquoi tous nos employés sont assurés lors de vos événements, vous protégeant ainsi contre tout imprévu.

En nous choisissant, vous misez sur la qualité, la conformité et la sécurité. Faites équipe avec nous pour un service professionnel et sans souci !