



Menu
Banquet et Mariage
2025

www.mobilochef.com

514-518-4773

 À l'Apéro – Premiers frissons gourmands_11\$

Trio de bouchées raffinées

- Tartine à la tapenade d'artichaut, pommes rôties au miel, radis croquants et herbes fraîches
- Tartelette de porc effiloché, crème de courge rôtie et bonbon de canneberge
- Satay de crevettes à la mangue épicée, touche exotique et envoûtante

 Station Apéro_20\$

- Mélange de noix sucrées salées
- Saucisson sec artisanal
- Olives marinées
- Fromage gouda fumé au poivre noir
- Crudités, hummus et tzatziki maison
- Clafoutis au chorizo, crème sûre aux herbes

STATION HUÎTRES_prix du marché

 Potages – Douce chaleur ou fraîcheur parfumée_10\$
(peut être servi chaud ou froid)

- **Velouté de tomates et basilic**, vinaigrette balsamique réduit à la figue
- **Crème de zucchini à la feta**, menthe fraîche et huile d'olive citron
- **Velouté de courge rôti**, champignons d'ici marinés à l'ail noir

 Salades – Croquant et fraîcheur en fête_12\$

- **Notre délicieuse salade César**, bacon fumé, croûtons de focaccia et notre sauce maison
- **Salade roquette et radichio**, tomates cerises, éclat de prosciutto et parmesan, vinaigrette à l'érable et balsamique
- **Mesclun de salade**, légumes de saison en deux textures, vinaigrette au miel et au cidre

 Entrées froides – Élégance en fraîcheur_14\$

- **Crevette tigrée piquée au romarin**, mangue fraîche et pois sucrée, vinaigrette framboise cardamome
- **Tataki de bœuf shabu shabu**, crémeux choux fleurs, Julienne de légumes croquants, laque asiatique
- **Saumon gravlax betterave et gin**, tartare de légumes aux herbes fraîches, crème aigrette

 Entrées chaudes – L'art de séduire les papilles_14\$

- **Risotto à l'asperge verte**, truffe et pecorino
- **Cappelacci à la courge butternut**, gremolata menthe et cresson citronnée
- **Cavatelli aux légumes grillés et parmesan**

 Plats principaux – Le cœur du festin_35\$

- **Croustillant de saumon au chèvre frais**, miel et canneberge, couscous géants
- **Ballotine de poulet au prosciutto et mozzarella**, lasagnette de légumes confits, jus de volaille corsé
- **Cannellonis au bœuf braisé et mascarpone**, fricassée de champignons et feuille de roquette
- **Risotto alla norma**, aubergines confites, mascarpone, tomate, pesto de roquette
- **Magret de canard et sa gastrique à la mûre +3\$**, pommes Anna, mousseline de carotte rôties
- **Mignon de bœuf en croûte truffée +7\$**, pommes Anna, sauce bordelaise, légumes de saison

MENU BANQUET | MARIAGE

Minimum de 25 personnes

Fromages – Saveurs d'ici à découvrir_12\$

- **Dégustation de fromages fins d'ici (3)**, craquelins, chutney de poires aux épices

Desserts – Douceurs pour finir en beauté_12\$

- **Tarte au citron meringué**, lame naka au lait de coco
- **Moelleux chocolat noir 63%**, mousse caramel salé
- **Short cake à la fraise**, gaufre belge et sirop basilic

Fonctionnement

Créer votre propre menu selon les catégories proposées. Votre menu doit d'être au minimum de 55\$ par personne.

Il est possible d'avoir 2 choix de plats principales seulement. Les quantités devront être déterminées 14 jours avant l'évènement. Un plan de table doit être fournit avec les places assises déterminées à l'avance.

Tout plat devant être restreint pour des allergies ou restrictions alimentaires sera au choix du Chef.

Un frais supplémentaires de 2,25\$/personne sera facturé pour la coupe de gâteau.

Tout changement ou modification au menu apportera des frais supplémentaires.

Forfaits personnels

BASÉ SUR 7H INCLUANT LE DÉPLACEMENT (les tarifs sont à titre d'exemple et sont à valider selon votre déroulement)

20 À 30 PERSONNES:	1288\$
31 À 50 PERSONNES:	1603\$
51 À 70 PERSONNES:	1918\$
71 À 80 PERSONNES:	2233\$
81 À 100 PERSONNES:	2863\$

Forfaits équipements

Disponible en location. Tarif pouvant varier se 5\$ à 8\$ par personne.

Frais de gestion

Un frais d'administration de 15% avant taxe est automatiquement ajouté sur la facture finale.

Livraison

Variable selon votre emplacement