

MOBILO

CHEF



MENU NOËL
2025

du 15 novembre au 31 décembre





MENU BUFFET FROID DU TEMPS DES FÊTES

Entrée festive:

Tartelette à la betterave, confit d'oignons au balsamique, crumble ricotta et pesto roquette

Salades colorées & gourmandes:

- Salade mesclun, chou rouge croquant, courge butternut rôtie, canneberges séchées, clémentine, graines de citrouilles torrifiées, vinaigrette au vin chaud
- Salade de pennine aux crevettes nordiques, céleri, pois vert, zeste de citron, mayonnaise au yogourt à l'aneth

Trilogie de mini-sandwichs artisanaux:

• Canard effiloché & coleslaw fruité

Mayonnaise aux bleuets, coleslaw de chou aux pommes
pain artisanal aux oignons caramélisés

• Gravlax de saumon maison & fraîcheur d'agrumes

Crème aigrette aux agrumes et fines herbes, pickles de fenouil,
oignons et radis, pain artisanal à la betterave

• Tofu mariné rôti aux épices

Houmous de patate douce, remoulade de zucchini, véganaise
maison, pain artisanal à la carotte

Plateau de fromages: (+4\$)

Sélection de 3 fromages, chutney, fruits secs, craquelins croustillants

Douceur finale:

Entremet à la camérisse et au mascarpone



Le menu est fixe à 32\$/personne (buffet ou boîte à lunch) pour un minimum de 12 personnes.

En sus: livraison, montage, vaisselle, ustensile de service, personnel, breuvages.

Boîte allergène à part identifiée (34\$)



MENU BUFFET CHAUD DU TEMPS DES FÊTES

Entrée festive:

Tartelette à la betterave, confit d'oignons au balsamique, crumble ricotta et pesto roquette

Salades colorées & gourmandes:

- Salade mesclun, chou rouge croquant, courge butternut rôtie, canneberges séchées, clémentine, graines de citrouilles torréfiées, vinaigrette au vin chaud
- Salade de pennine aux crevettes nordiques, céleri, pois vert, zeste de citron, mayonnaise au yogourt à l'aneth

Plats de résistance:

- Ballotine de dinde farcie aux champignons et notre sauce à la canneberges
- Tournedos de saumon farci à la mousse de crevettes et son beurre blanc

Les plats sont accompagnés de riz pilaf parfumé, poêlée de légumes frais aux herbes salées du bas du fleuve, pain et beurre.

Option allergène sur demande: Lasagne d'hiver végétalienne à la courge, épinard et champignons, sans gluten

Un petit plus:

- Gigot d'agneau confit 7 heures au chocolat et romarin (+10\$)
- Omble chevalier en chaudière de fruit de mer (pétoncle, moule, palourde calamar) bouillon lié au safran (+10\$)

Plateau de fromages: (+4\$)

Sélection de 3 fromages, chutney, fruits secs, craquelins croustillants

Douceur finale:

Entremet à la camérisse et au mascarpone



Le menu est fixe à **48\$/personne** (buffet) pour un minimum de 12 personnes.
En sus: livraison, montage, réchaud, vaisselle, ustensile de service, personnel, breuvages.



MENU BANQUET À L'ASSIETTE

Bouchées apéritives:

- Tartelette à la betterave, confit d'oignons au balsamique, crumble ricotta et pesto roquette
- Rillettes de canard au shitake, chutney de poires aux épices
- Cookie à l'artichaut, champignons marinés à l'ail noir

Salade

- Salade Mesclun, chou rouge croquant, courge butternut rôtie, canneberges séchées, clémentine, graines de citrouilles torrifiées, vinaigrette au vin chaud

Entrée

- Raviole à la chair de crabe et de homard, bisque de homard citronnée, tuile de parmesan croustillant, salade d'herbes
- ou
- Risotto à l'asperge verte, truffe et pecorino

Plats de résistance:

- Ballotine de dinde farcie aux champignons et notre sauce à la canneberges, purée de pomme de terre, poêlée de légumes frais aux herbes salées du bas du fleuve
- Tournedos de saumon farci à la mousse de crevettes et son beurre blanc, riz pilaf parfumé, poêlée de légumes frais aux herbes salées du bas du fleuve
- Gigot d'agneau confit 7 heures au chocolat et romarin, aligot de pomme de terre, poêlée de légumes frais aux herbes salées du bas du fleuve
supplément: +8\$

Option allergène sur demande: Lasagne d'hiver végétalienne à la courge, épinard et champignons, sans gluten

Plateau de fromages: (+7\$)

Sélection de 3 fromages, chutney, fruits secs, craquelins croustillants

Douceur finale:

Entremet à la camérisse et au mascarpone



*Le menu est fixe à **65\$/personne** pour un minimum de 20 personnes.
En sus: livraison, personnel requis, vaisselle, breuvages, frais de gestion*



COCKTAIL DE NOEL

Tartare de saumon gravlax, crémeux de roquette, radis, céleri crème aigrelette

*

Verrine de crevettes nordiques, céleri, pois vert, zeste de citron, mayonnaise au yogourt à l'aneth

*

Tartelette à la betterave, confit d'oignons au balsamique, crumble ricotta et pesto roquette

*

Mini palmier à la tapenade d'olive et à l'artichaut

*

Brioche farcie à la mousse de chèvre, asperges, huile d'olive citron

*

Foie gras au torchon maison ferme rougié, chou braisé aux pommes, réduction porto et figue, pain brioché

*

Rillettes de canard au xhitake, chutney de poires aux épices

*

Tartelette de porc effiloché au crémeux de courge rôti, bonbon de canneberge



Agrémenter votre cocktail avec nos plateaux de dégustation



Le menu est fixe à **35\$/personne** pour un minimum de 12 personnes.

En sus: livraison, montage, personnel, breuvages.



PLATEAU DE DÉGUSTATION

L'apéro du Chef_35\$/p

Magret de canard séché maison
Foie gras de canard maison
Rillettes de canard maison
Tartelette de brie aux truffes
Feuilleté comme une tartiflette
Gravlax de saumon à la betterave et au gin
Gougère au boudin noir et au gouda vieilli

Chutney de poires aux épices, moutarde maison à la canneberge, pickles de légumes, crémeux de courge, fruits frais, croûtons, petits pains artisanaux

Au plateau

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\$ (chef requis)

Rockefeller, beurre blanc, épinard, cheddar
Kilpatrick, bacon grillé, ketchup, échalotes, sauce anglaise

Plateau de fines tranches de saumon gravlax maison_10\$

Crème aigrelette, raifort, blinis, pickles, citron

Fromages (4) fins du Qc et d'ailleurs (70g)_12\$

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

Fromages (3) classiques (70g)_8\$

Chutney de poires aux épices, fruits secs, craquelins

Charcuterie maison et du Qc (40g)_12\$

Confit d'oignon, moutarde à la canneberge, pickles de légumes, craquelins

Mixte de charcuterie(20g) et fromages fins (35g)_12\$

Condiments

Plateau méditerranéen végétarien_10\$

légumes grillés, houmous, marinades, halloumi , olives marinées

Plateau de crudités_6\$

et marinade maison

Plateau de fruits_5\$



*Le tarif est par personne pour un minimum de 12 personnes.
En sus: livraison, vaisselle, ustensile de service, personnel, breuvages.*

EN SUS

Breuvages:

- Boisson gazeuse, eau plate, eau pétillante_3 \$
- Jus orange ou pomme_3.25 \$
- Cruche d'eau aromatisé (agrumes ou fruits rouges)_2.50 \$/p (distributeur en sus)
- Café ou thé thermos de 10 tasses (incluant verre compostable, crème, lait, sucre) 2.75 \$/pers. (prévoir un frais de récupération des thermos)
- Boîte jetable de café/thé (+8 \$)
- Carte des vins et alcool disponible sur demande

Livraison:

(du lundi au vendredi de 7h30-17h, plage horaire de 30 minutes)

- Livré froid: centre-ville de Montréal: 42\$
- Livré chaud: centre-ville de Montréal: 50\$
- Récupération de la marchandise: +10\$
- Frais de montage: +30\$
- Frais de ramassage: +30\$
- Frais en sus en dehors des heures de service

Equipement:

- Ensemble complet vaisselle compostable: 1.50\$/p
- Sachet d'ustensiles copostable: 0.70\$/p
- Vaisselle porcelaine et ustensile stainless: 0.65\$/un
- Location de réchaud: 25\$/un
- Verres à vin / eau (25u): 15\$
- Flûtes à champagne (36u): 30\$
- Ustensile de service buffet : 10\$
- Identification du buffet: 10\$
- autres disponibles du demande

Personnel:

- Chef, Maître d'hôtel, mixologue: 47\$/hr pour un minimum de 4h
- Serveur et cuisinier: 45\$/hr pour un minimum de 4h

*un frais de gestion de 15% est ajouté sur la facture nécessitant de la coordination avec du personnel

