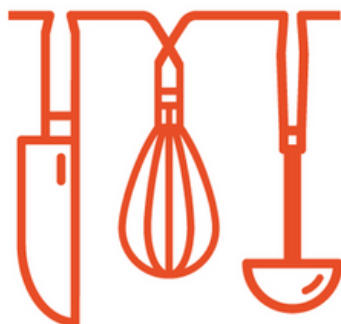


MOBILO CHEF



TRAITEUR

MENU

HIVER

2026

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 sélection à la carte (\$)

ENTRÉES

Potager de chou-fleur rôti

canard confit au beurre noisette, croûtons briochés, pleurotes et amandes

Tataki de thon en croûte de prosciutto

piperade classique, salsa de fenouil aux agrumes

Tartare de bœuf classique façon bédicte

œuf poché, sauce béarnaise, croûtons à la purée d'ail confit

Pain perdu au foie gras poêlé (Ferme Rougié),

marmelade d'oignons aux pommes, réduction de cidre de glace du Domaine Cartier-Potelle (+5\$)

Tartelette de champignons sauvages

Chèvre Paillot flambé à la torche, oignons caramélisés, roquette à la bergamote

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

Saumon rôti

courge spaghetti aux fines herbes, pommes de terre croustillantes, beurre blanc, caviar de saumon, huile verte

Magret de canard du Québec légèrement fumé

crèmeux de courge à l'huile de noix, asperges, radicchio, jus de canard à l'érable, caviar de moutarde

Pétoncle géant rôti au beurre de sauge

risotto aux pleurotes biologiques, citron confit, pois gourmands, chips de parmesan

Osso buco de veau

tartiflette à la raclette fondante des Appalaches, carottes fanes à l'érable, chips de pancetta

Contrefilet de bœuf en croûte truffée

jus de viande émulsionné au foie gras, pommes Anna, cassolette de petits légumes glacés

Filet de bœuf Black Angus en croûte

truffée, cannelloni au ragoût de champignons sauvages, jus réduit à la camérise (+10\$ – 7 oz)

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 inclut:

- 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 inclut:

- 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 !