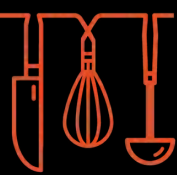




MOBILO
CHEF



MENU TRAITEUR
HIVER 2025-2026

www.mobilochef.com

5423 Bannantyne, Montréal

514-518-4773

info@mobilochef.com

MobiloChef
votre traiteur
le plus
accessible
pour toutes
occasions.



RÉACTIVITÉ

PRÉSENTATION
SOIGNÉE

EFFICACE



Service à la clientèle

Nous priorisons une communication simple et éclairée. Vous n'êtes pas seul, nous vous conseillerons par rapport à votre budget, vos besoins et à vos goûts.



En simple livraison ou avec notre personnel

MobiloChef rend chaque moment unique que cela soit en livraison ou un événement d'envergure.



La qualité

Nous mettons l'accent sur la qualité et le fait maison. Chacun de nos plats sont uniques et savoureux.





Parce que des allergies
c'est sérieux !



SOMMAIRE

Petit déjeuner

Lunch boîte et buffet

Buffet chaud

Plateaux à partager

Bouchées apéritives

Forfait bouchées apéritives

Cocktail dînatoire

Plats cuisinés en entreprise

PETIT DÉJEUNER & GOÛTER

Créer votre propre menu parmi nos différentes sélections ou opter pour un forfait clé en main.

Commander au minimum 24h avant.
Minimum 12 personnes.



FORMULE LA MATINALE

Sandwich matin (oeuf, bacon, fromage),
fruits frais tranchés, 1 viennoiserie,
parfait yogourt aux fruits et granola.

Boite: 20\$

Buffet: 20\$



COMPLÉTER SELON VOS ENVIES

Mini viennoiseries assorties _ 2 \$/un

Plateau de fruits frais_ 5 \$/p

Plateau de fromages classiques (45g) et fruits secs (minimum 12 personnes)_ 6 \$ /p

Plateau de charcuteries (40g) et condiments _12 \$/p

Pain tranché (12 tranches), beurre et confiture_30 \$

Parfait au yogourt et aux fruits, granola maison_5 \$/p

Bagel fromage à la crème (pour 12 personnes)_6 \$/p

* extra saumon fumé et condiments_ +4\$/p

Muffin varié_4.50 \$/un

Mini muffin varié_2.25 \$/un

Biscuit varié_4 \$/un

Mini biscuit varié (12 unités)_24 \$

Mini quiche jambon et fromage_3.50 \$/un

Oeuf mimosa entier_2.25 \$/un

Croustine de jambon, cheddar et oeuf brouillé: 5.50 \$/un

Oeufs brouillés aux fines herbes_5 \$/p

Bacon canadien ou saucisse déjeuner_5.50 \$/p

Pommes de terre sautées_5 \$/p

Grilled cheese entier au fromage Oka_7 \$/un

BOISSON

Boisson gazeuse, eau plate, eau pétillante,
jus d'orange, jus de pomme_3 \$

Cruche d'eau aromatisé (agrumes ou fruits
rouges)_55\$

Café, thé,tisane: thermos de 12 tasses
(incluant verre compostable, crème, lait,
sucre)
2,75 \$/pers.



LUNCH BOÎTE ET BUFFET

Sélectionner
votre choix
parmi nos
différents
forfaits
proposés.

Commander au minimum 24h avant.
Minimum 12 personnes.
Boîte en plastique, recyclable code 1,
ultra-transparent



LE CLASSIQUE

Salade du moment, dessert du moment, fromages craquelins et chutney, choix de sandwich (minimum de 6 par variété)

Boite: 25\$

Buffet: 24\$



LE GOURMAND

2 salades du moment, dessert du moment, fromages craquelins et chutney, choix de sandwich (minimum de 6 par variété)

Boite: 29\$

Buffet: 28\$

LE C.A.

Salade du moment, dessert du moment, fromages craquelins et chutney, choix protéine froide (minimum de 6 par variété)

Boite: 29\$

Buffet: 28\$



L'EXÉCUTIF

2 salades du moment, dessert du moment, fromages craquelins et chutney, choix de protéine froide (minimum de 6 par variété)

Boite: 33\$

Buffet: 32\$

LE SALADIER

Choix de salade repas, dessert du moment

Boite: 23\$



LUNCH

BOÎTE ET BUFFET FROID



SANDWICHES

VIANDE

Sandwich au poulet BLT bacon, laitue, tomate, mayonnaise

Wrap mexicain au poulet mole

Gyros au poulet souvlaki, tzatziki maison, olives, tomates, citron

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

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

Rôti de bœuf, oignons caramélisés, cheddar, mayo chipotlé, roquette

Sandwich thaï au bœuf marinée, sweet chili sauce, lime, mangue, coriandre

POISSON

Wrap au saumon laqué teriyaki, chou, radis, concombre, édamamé, coriandre

Pan bagnat Niçois au thon

Bagel au saumon fumé, fromage à la crème, capres, concombre, pickles d'oignon rouge

VÉGÉ

Baguette française, sauté de champignons, mayo à la truffes, tomate, roquette, cheddar

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

Wrap légumes grillés style méditerranéen

PROTÉINES FROIDES OU À RÉCHAUFFER

Saumon sauce vierge, riz aux fines herbes

Poulet prosciutto & fior di latte rotini olives et pesto de roquette basilic

Rôti de bœuf au chimichurri spaghetti de légumes rôtis et tomates cerises

Jambon braisé à la bière et à l'érable sauce tartare, pomme de terre

Crevettes tex-mex, chutney mangue poivrons et lime, riz sauvage



SALADE REPAS

Poke bowl (bœuf, saumon, poulet, tofu)

Bol repas thaïlandais aux crevettes

Bol repas scandinave au saumon

Bol repas poulet jerk jamaïcain

Bol repas méditerranéen aux légumes

EN SUS

Sachet d'ustensiles compostables_0.70\$/un

kit complet compostables_0.85\$/un

Livraison_à partir de 42\$

Breuvages variés_3\$/un

Ustensiles de service buffet_10\$

Affiche buffet_10\$

BUFFET CHAUD

La solution des
repas chauds:

Conviviale
et
réconfortant

Commander au minimum 48h avant.
Minimum 12 personnes.

Buffet en plastique, recyclable code 1,
ultra-transparent et aluminium
recyclable à vie.





SERVICE CLÉ EN MAIN

- 1 Commande et livraison
- 2 Ajout personnalisé du matériel et installation du buffet par notre équipe si besoin
- 3 Dégustation et récupération du matériel



COMMENT COMMANDER

- ➔ Prendre connaissance de nos menus et choisissez la formule qui vous convient le mieux.
- ➔ Envoyer nous votre commande par courriel ou par téléphone. N'oubliez pas de mentionner tous les à côtés nécessaires (vaisselle, équipement, boisson, personnel...) Bien préciser s'il y a des allergies et donnez-nous le plus de détails possibles concernant la livraison (lieu, étage, ascenseur, bureau...)
- ➔ Nous vous enverrons un devis par courriel. Vous devez cliquer sur VALIDER pour confirmer votre commande.

BUFFET CHAUD

Salade composée

Salade italienne d'orzo, tomate séchée, olives, bocconcini, pesto basilic

ou
Salade Grecque, tomate, olive, concombre, feta

Salade verdure

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

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

Plat principal

Pavé de saumon en croûte de fromage de chèvre, miel et canneberge

Ballotine de poulet au proscuitto et mozzarella

Cannellonis au **boeuf braisé** et mascarpone

Penne alla norma, aubergines confites, ricotta, tomate, pesto de roquette

Magret de canard et sa gastrique à la mûre (+3\$)

Rôti de boeuf et son jus de truffe (+3\$)

Accompagnement:

Féculent: pommes de terre rôties, purée de pomme de terre ou riz sauvage aux fines herbes
et poêlée de légumes

Dessert

Tarte au citron meringué, lame naka au lait de coco
Moelleux au chocolat noir 63%, mousse caramel salé
Gaufre au mascarpone et aux poires rôties, éclat de pacanes

NOTRE MENU COMPREND

1 choix de salade composée
1 choix de salade verdure
Choix de plat
(minimum 12 par variété)
1 choix de dessert

36\$/personne
minimum de 12 personnes

AJOUTEZ NOS SERVICES EN OPTION

Fromage (+6\$/p)

Dégustation de fromages
fins d'ici (2), craquelins,
chutney de poires aux épices



MATÉRIEL: réchauds,
assiette, ustensile, ustensile
de service, verrerie



SERVICE: chef, maître
d'hôtel, serveur, barman



BOISSON: vin, boisson
gazeuse, eau, bière

PLATEAUX À PARTAGER

Commander au minimum 24h avant.
Minimum 12 personnes.
Boîte en plastique, recyclable code 1,
ultra-transparent



Huîtres 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

Huîtres 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

Crème aigrelette, raifort, blinis, pickles, citron

10\$/P

Fromages classiques (3) ou fins du Qc (4) et d'ailleurs (70g)

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

Classique: 8\$/p

Fin: 12\$/p



Charcuterie maison et du Qc

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

12\$/p

Mixte de charcuterie (20g) et fromage (35g)

condiments

12\$/p



Autour du canard du Qc

rillettes, magret séché au poivre, foie gras cuit sous vide, chutney et pain de campagne

18\$/p



Plateau méditerranéen

légumes grillés, hummus, marinades, halloumi ,
olives marinées

10\$/P

Plateau de crudités

et trempettes maison

10\$/p



Plateau de fruits frais

5\$/p

BOUCHÉES APÉRITIVES ET FORFAIT

Pour vos événements
debout avec ou sans
service.

Commander au minimum 24h avant.
Minimum 12 personnes.
Boîte en plastique, recyclable code 1,
ultra-transparent



CONSEIL TRAITEUR

format

durée

quantité

cocktail avant repas

1 à 1h30

3-4 bouchées

cocktail apéro

1h30 à 2h

5-6 bouchées

cocktail copieux

2h à 3h

8-10 bouchées

cocktail dinatoire

3h à 4h

10-14 bouchées



UNE OFFRE MODULABLE



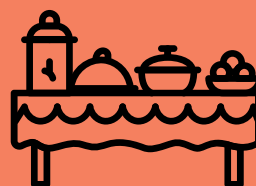
MATÉRIEL: Four, assiette, ustensile, napkin, verrerie



SERVICE: chef, maître d'hôtel, serveur, barman



BOISSON: vin, boisson gazeuse, eau, bière



DÉCORATION: affiche, lumière, planche

BOUCHÉES APÉRITIVES

VIANDE

Tartare de boeuf classique, parmesan croustillant_4.00\$
Rillettes de canard au shitaké, chutney de poires aux épices_4.00\$
Mini taco au poulet mole, crème sûre, pickles d'oignons rouges, coriandre_3.75\$
Mini club césar au poulet confit et bacon fumé_4.25\$
Tartelette de porc effiloché au crémeux de courge rôti, bonbon de canneberge_3.75\$
Foie gras au torchon maison ferme rougié, chou braisé aux pommes, réduction porto et figue, pain brioché_5.00\$
Magret de canard séché maison, condiments de courge à l'ail noir, caviar de moutarde_4.00\$
Tataki de boeuf saisi aux épices, gremolata et parmesan_3.75\$
Mini burger de boeuf dans un petit pain brioché, smoked meat, mamirolle, moutarde canneberge*_4.75\$
Mini kebab d'agneau à la truffe, halloumi grillée, menthe et citron confit *_5.00\$
Tartare de saucisson sec et condiments_3.75\$
Grilled cheese au Ballot Cendré et porc confit, crémeux d'oignons doux*_4.50\$

POISSON

Tataki de thon à l'asiatique, mousse d'avocat à la mangue épicée, édamamé_4.75\$
Tartare de saumon gravlax, crémeux de roquette, radis, céleri crème aigrelette_4.00\$
Verrine de crevettes nordiques, céleri, pois vert, zeste de citron, mayonnaise au yogourt à l'aneth_4.00\$
Crabe cake pané au wasabi *_3.75\$
Arrancini comme une paella et sauce césar *_3.75\$
Brochette de crevette au chorizo, mayonnaise infusé à la citronnelle et pimenton **_4.50\$
Escabèche de pieuvre aux aromates_4.50\$
Saumon gravlax betterave et gin, tartare de légumes aux herbes fraîches, crème aigrelette_4.00\$
Maki de chair de crabe, zucchini et feta, menthe fraîche et huile d'olive citron_4.50\$
Mini guédille de homard_4.25\$

VÉGÉTARIEN

Pissaladière aux oignons confit et feta, miel au romarin_3.75\$
Bruschetta de légumes grillés au fromage halloumi et fines herbes_3.75\$
Maki de courgette au tofu mariné, coulis de poivrons doux à la coriandre_3.75\$
Crostini brioché au chèvre paillot caramélisé, truffe et asperge_3.75\$
Tartelette de brie caramélisée comme une crème brûlée_3.75\$
Cookie à l'artichaut, champignons marinés à l'ail noir_3.75\$
Mini palmier à la tapenade d'olive et à l'artichaut_3.75\$
Croquette de mac n cheese et ketchup fumé *_3.75\$
Arrancini aux champignons, sauce safran *_3.75\$
Mini poke bowl végétarien*_3.75\$
Brioche farcie à la mousse de chèvre, asperges, huile d'olive citron_3.75\$
Tartelette à la betterave, confit d'oignons au balsamique, crumble ricotta et pesto roquette_3.75\$

SUCRÉ

Tarte citron meringé_3.75\$
Moelleux chocolat, caramel fleur de sel_3.75\$
Beignets au caramel ou noisette (2x)_3.50\$
Financier framboise et pistache_3.50\$
Cannoli Ricotta, pistache et framboise_3.50\$
Gaufre au mascarpone et aux poires rôties, éclat de pacanes_3.75\$

FORFAIT 5 À 7

Pissaladière aux oignons confit et feta, miel au romarin
Mini poke bowl végétarien
Tartelette de porc effiloché au crémeux de courge rôti, bonbon de canneberge
Mini club César au poulet confit et bacon fumé
Tartare de saumon gravlax, crémeux de roquette, radis, céleri
crème aigrelette

19\$/P



FORFAIT 5 À 8

Pissaladière aux oignons confit et feta, miel au romarin
Mini poke bowl végétarien
Tartelette de brie caramélisée comme une crème brûlée, groseille
Tartelette de porc effiloché au crémeux de courge rôti, bonbon de canneberge
Mini club César au poulet confit et bacon fumé
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
Rillettes de canard au shitaké, chutney de poires aux épices

31\$/P

STATION APÉRO

Mélange de noix sucrées salées
Charcuterie maison
Olives marinées aux aromates
Fromage gouda fumé au poivre noir
Crudités, hummus et tzatziki maison
Cocktail de crevettes pochées, sauce romesco
Pop corn aromatisé
Fritatta au chorizo et vieux cheddar, crème sûre aux herbes

23\$/p



NOTRE DÎNATOIRE

FORMAT BOUCHÉE

Grilled cheese au Ballot Cendré et porc confit
crèmeux d'oignons doux

Tartare de saumon gravlax
crèmeux de roquette, radis, céleri crème aigrette

Magret de canard séché maison
condiments de courge à l'ail noir, caviar de moutarde

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

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

FORMAT TAPAS

Jarret d'agneau effiloché
aligot de pommes de terre au fromage Clos Saint-
Ambroise, jus de braisage corsé, gremolata menthe et
cresson au citron confit

Pétoncles poêlés lardés au bacon fumé, boudin noir
mousseline de chou-fleur, jus de cochon au poivre long

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

BOUCHÉE SUCRÉE

Moelleux au chocolat
caramel fleur de sel, coulis de courge vanillée, graines de
citrouille caramélisées

Gaufre au mascarpone et aux poires rôties
éclat de pacanes

Cannoli ricotta, citron



NOTRE MENU COMPREND

5 Bouchées apéritives

-

3 tapas

-

3 bouchées sucrées



Chef requis

12 à 19 personnes:
95\$/pers. (chef inclus, Maître D
en sus)

20 à 30 personnes:
110\$/pers. (Chef et Maître D
inclus)

*le tarif mentionné
est pour un temps maximum
de 6h
incluant déplacement.
Des frais peuvent s'ajouter. Le
pourboire est à votre
discretion.

PLATS CUISINÉS EN ENTREPRISE - TRAITEUR 2.0

SOLUTION 
GOURMANDE



BÉNÉFICES RAPIDES ET CONCRETS

Repas disponibles en tout temps

Fidélisation de vos salariés

Amélioration marque employeur

Meilleure productivité

Amélioration de la santé globale-titre



Attirez clients et collaborateurs avec une solution de repas saine, pratique et abordable.

Tout le monde n'a pas le temps, l'envie ou les moyens de préparer ou commander un lunch chaque jour.

Même en centre-ville, l'accès à une offre alimentaire variée reste un défi.

Attente, coût, anticipation... autant de freins identifiés par les RH comme obstacles à la qualité de vie au travail.

Un frigo intelligent en libre-service, c'est la réponse simple et efficace :

- Repas frais, variés et de saison disponibles 24h/24
- Expérience fluide, sans gestion ni contrainte
- Valorisation de votre marque employeur

MobiloChef s'occupe de tout : installation, location, entretien et approvisionnement.