



MENU CHEF À DOMICILE

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026

Cuisine de saison - Fraîcheur & Créativité



ENTRÉES

Huitres de saison (3)

saumon gravlax maison, crème fraîche, ikura

Burratini façon caprese

pêche grillée, sauce vierge, roquette, focaccia

Carpaccio de bœuf

grissini au fenouil, pesto, balsamique cacao, ail des bois

Tataki de thon yellowfin

mangue & avocat, émulsion épicée, edamame, légumes croquants, sésame

Tartare de canard légèrement fumé

pommes, pleurotes, chèvre frais, canneberge, miel

Raviolo de canard confit (entrée)

caponata maison, jus réduit à la sauge, gremolata

Œuf parfait

asperges vertes, beurre citronné, truffe, hollandaise aux morilles



PLATS PRINCIPAUX

Bar noir

gaspacho blanc « ajo blanco », asperges et pois verts au beurre, ail noir

Pavé de flétan

chou-fleur, fenouil confit, beurre blanc à l'orange, caviar mujol, huile de chlorophylle

Raviolo de canard confit

caponata maison, jus réduit à la sauge, gremolata

Suprême de poulet - Ferme des Voltigeurs

cuisson sous vide, sauce teriyaki maison, patates douces, bok choy au citron confit

Échine de porc du Québec confite

purée d'oignons et poires, chou au bacon et érable, pickles d'oignons et oignons frits, chips de poires

Short ribs de bœuf braisés

laqués sauce barbecue à la mûre, pommes darphin, carottes fanes

Risotto façon paella royale

chorizo ibérique, pétoncle et langoustine

DESSERTS

- Bavarois meringué aux petits fruits
- Entremets tout chocolat, parfumé à la fève tonka
- Cannelloni à la framboise, yogourt au chocolat blanc, cake à la pistache
- Panna cotta coco, mangue, passion, menthe et basilic



FROMAGE

Déclinaison de fromages fermiers du QC (+14\$)
Feuille de mâche au miel et au cidre, chutney de poires
aux épices, pains artisanaux



Une expérience gastronomique chez vous

Offrez à vos invités une soirée unique où gastronomie, service et ambiance se rencontrent dans le confort de votre domicile.



TARIFS

6 À 11 PERSONNES

125\$ / personne

- ✓ Menu 4 services (3 bouchées apéritives, entrée, plat et dessert)
- ✓ Chef à domicile (6h)
- ✓ Tout le petit matériel de cuisine requis
- ✓ Pain et beurre
- ✓ Plateau et napkin

12 À 16 PERSONNES

130\$ / personne

- ✓ Menu 4 services (3 bouchées apéritives, entrée, plat et dessert)
- ✓ Chef à domicile (6h)
- ✓ Maitre d'hôtel (6h)
- ✓ Tout la vaisselle, ustensile et verrerie (vin/eau)
- ✓ Tout le petit matériel de cuisine requis
- ✓ Pain et beurre
- ✓ Matériel de service (plateau, napkin)



KILOMÉTRAGE

45\$ le premier 20 km
+ 0,50\$/km additionnel



PERSONNEL

Chef et/ou Maitre d'hôtel facturés en tarif forfaitaire.
45\$/heure supplémentaire après 6h prévues.



POURBOIRE

À votre discrétion, remis directement au personnel sur place.
Le pourboire recommandé est de 15%.
Si nous devons l'ajouter sur la facture, un supplément de 2% sera ajouté pour couvrir les frais de transactions.



FONCTIONNEMENT

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



INSPECTÉ MAPAQ

Notre compagnie est régulièrement inspectée afin de garantir la conformité aux lois en vigueur.



PERSONNEL ASSURÉ

Tous nos employés sont assurés lors de vos événements pour votre tranquillité d'esprit.



SERVICE PROFESSIONNEL

Qualité, conformité et sécurité.
Faites équipe avec nous pour un service impeccable et sans souci !



MOBILOCHEF

www.mobilochef.com



514-518-4773
INFO@MOBILOCHEF.COM