



# MOBILOCHEF

## TRAITEUR

*L'art de recevoir  
Le plaisir de partager*



RÉACTIVITÉ



PRÉSENTATION  
SOIGNÉE



EFFICACE



FAIT  
MAISON

### SERVICE À LA CLIENTÈLE



Une communication simple et personnelle, nous vous conseillons selon votre budget, vos besoins et vos goûts.

### LIVRAISON OU SERVICE



En simple livraison ou avec notre personnel, MobiloChef rend chaque moment unique du petit au grand évènement.



### LA QUALITÉ

Choisissez vos produits en fonction de vos goûts. Chaque plat est fait maison, unique et savoureux.

# COMMENT COMMANDER?

1



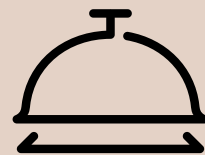
CHOISISSEZ  
votre menu ou  
demandez un menu  
sur mesure.

2



CONTACTEZ-NOUS  
par téléphone ou par  
courriel  
pour obtenir votre  
soumission  
personnalisée.

3



DÉTENDEZ-VOUS  
on s'occupe du  
reste.

## POUR TOUS VOS ÉVÈNEMENTS

Réunions  
corporatives



5 à 7  
cocktails



Mariages et  
réceptions



Evènements  
privés



**DEMANDEZ VOTRE SOUMISSION**

**514-518-4773**

**INFO@MOBILOCHEF.COM**



# PETIT DEJEUNER ET GOÛTER



## A LA CARTE

- o Mini viennoiseries assorties.....2 \$/un
- o Plateau de fruits frais.....5 \$/p
- o Plateau de fromages classiques (45g) et fruits secs.....6 \$/p
- o Plateau de charcuteries (40g) et condiments.....12 \$/p
- o Pain tranché (12 tranches), beurre et confiture.....16 \$/un
- o Parfait au yogourt et aux fruits, granola maison.....5 \$/p
- o Bagel fromage à la crème.....6 \$/p
- o \* extra saumon fumé et condiments..... +4\$/p
- o Muffin varié.....4.50 \$/un
- o Mini muffin varié.....2.25 \$/un
- o Biscuit varié.....4 \$/un
- o Mini biscuit varié.....2 \$/un
- o Mini quiche jambon et fromage.....3.50 \$/un
- o Oeuf mimosa entier.....2.25 \$/un
- o Croustine de jambon, cheddar et oeuf brouillé.....5.50 \$/un
- o Oeufs brouillés aux fines herbes.....5 \$/p
- o Bacon canadien ou saucisse déjeuner.....5.50 \$/p
- o Grilled cheese entier au fromage Oka.....7 \$/un
- o Pommes de terre sautées.....5 \$/p

## Sandwich matin

oeuf, bacon,  
fromage, fruits frais  
tranchés, 1  
viennoiserie,  
parfait yogourt aux  
fruits et granola

**Boîte  
individuelle ou  
buffet: 20\$**

## BOISSON

- o Boisson gazeuse, eau plate, eau pétillante.....3 \$/u
- o jus d'orange, jus de pomme.....3 \$/u
- o Cruche d'eau aromatisé 10L  
(agrumes ou fruits rouges).....55 \$ /u
- o Café, thé,tisane: thermos de 12 tasses  
(incluant verre compostable, crème, lait, sucre).....2,75 \$/p



\*\* minimum 12 personnes



# BOÎTE À LUNCH ET BUFFET FROID



Sélectionnez votre forfait parmi nos options. Minimum 12 personnes.

1

## LE CLASSIQUE

Salade du moment  
Dessert du moment  
Fromages craquelins et chutney  
choix de sandwich (minimum de 6 par variété)

BOÎTE  
25.00\$

BUFFET  
24.00\$

2

## LE GOURMAND

2 salades du moment  
Dessert du moment  
Fromages craquelins et chutney  
choix de sandwich (minimum de 6 par variété)

BOÎTE  
29.00\$

BUFFET  
28.00\$

3

## LE C.A

Salade du moment  
Dessert du moment  
Fromages craquelins et chutney  
choix de protéine froide (minimum de 6 par variété)

BOÎTE  
29.00\$

BUFFET  
28.00\$

4

## L'EXÉCUTIF

2 salades du moment  
Dessert du moment  
Fromages craquelins et chutney  
choix de protéine froide (minimum de 6 par variété)

BOÎTE  
33.00\$

BUFFET  
32.00\$

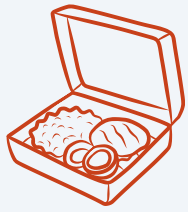
5

## LE SALADIER

Choix de salade repas (minimum 6 identiques)  
Dessert du moment

BOÎTE  
25.00\$

BUFFET  
25.00\$



# BOÎTE À LUNCH ET BUFFET FROID



## CHOIX DE SANDWICH

Minimum de 6 identiques.



### La Schiacciata Italienne

Mortadelle, prosciutto, tartina d'artichauts, olives, copeaux de Grana Padano, épinards frais, dans une Schiacciata croustillante



### Le Canard Boréal

Canard effiloché, confit d'oignons, fromage Mamirole, roquette, mayonnaise à la moutarde et à l'érable, baguette artisanale



### La Porchetta aux Herbes

Porchetta rôtie aux herbes, cheddar St-Guillaume, gremolata fraîche et roquette, servie dans une ciabatta



### La Dinde Festive

Dinde rôtie, brie fondant, confit de canneberges, crumble de noix et mesclun, dans une baguette française



### Le Boeuf BBQ Maison

Boeuf effiloché, confit d'oignons, gouda, pickles de chou et sauce BBQ maison, sur pain kaiser au sésame



### Le Roast Beef Deluxe

Rôti de boeuf, mayonnaise au raifort, poivrons grillés, cheddar et roquette, dans un pain artisanal



### Le Poulet Méditerranéen

Poulet grillé, tzatziki, tomates fraîches, olives, feta, dans un pain moelleux au levain



### Le Jambon & Manchego

Jambon cru, fromage manchego, tomates concassées à l'huile d'olive et roquette, sur pain rustique



### Le Lobster Roll de Matane

Crevettes de Matane, mayonnaise citronnée, céleri croquant et ciboulette, dans un pain brioché



### Le wrap Teriyaki au saumon

Saumon laqué teriyaki, chou croquant, radis, concombre, carotte, édamamé et coriandre, mayonnaise épicée



### Le Pan Bagnat Niçois

Thon, légumes frais, oeuf et vinaigrette, dans pain imbibé à l'huile d'olive



### Le Thon snacké

Mi-cuit de thon, coulis de mangue épicé, légumes croquants et coriandre, pain aux sésames



### L'Halloumi Pesto

Halloumi grillé, hummus, fines herbes, tomates fraîches et roquette, dans un pain artisanal



### Le Banh Mi Végé

Tofu laqué, pickles de carottes et daikon, mangue, coriandre et mayonnaise épicée, dans une baguette



### La Tartinade Méditerranéenne

Tartinade à la betterave et feta, légumes rôtis et herbes fraîches, dans un pain rustique

\*\* option avec pain sans gluten disponible



# BOÎTE À LUNCH ET BUFFET FROID



## CHOIX DE SALADE REPAS

Minimum de 6 identiques.



### Salade Toscane

Prosciutto, Bocconcini, brocoli croquant, tomates cerises, olives et pignons de pin, nappés d'une vinaigrette érable balsamique



### Mesclun du Québec au Balsamique

Mesclun, melon frais, chou rôti, prosciutto mariné à l'érable, pickles d'oignons et graines de citrouille, avec une vinaigrette balsamique



### Le Bûcheron

Laitue romaine, tomates cerises, avocat, champignons, oignons verts, mozzarella, bacon, poitrine de dinde avec une vinaigrette ranch



### Satay aux Arachides

Poulet aux arachides, laitue mixte, mangue, carottes, chou rouge, herbes fraîches (menthe, coriandre, basilic), oignons verts, croustilles de wonton et arachides, avec une vinaigrette aux agrumes.



### Canard Hoisin

Canard effiloché glacé à la sauce hoisin, servi sur un mélange de chou frisé et roquette avec carottes râpées, chou rouge, oignons verts et marinés, mandarine, coriandre, graines de sésame et arachides, avec une vinaigrette BBQ-hoisin



### La Tonkinoise au boeuf

panaché de salade, patate douce, brocoli, maïs, oignons verts, coriandre, chou rouge, kale, vinaigrette sucrée salée



### Californienne au Poulet ou Saumon

Poulet ou Saumon rôti, romaine croquante, mangue, pois verts, amandes et coeurs de palmier, avec une vinaigrette à la framboise



### La niçoise au tataki de thon

Panaché de salade, poivrons, tomates, oeuf, haricots verts, olive, thon saisi sur fonte, vinaigrette vin rouge



### Betteraves & Chèvre du Terroir

Betteraves rôties, fromage de chèvre, asperges, pacanes et bleuets, avec une vinaigrette à l'érable et balsamique



### La Santa Fe

Quinoa, tofu, maïs, haricots rouges, oignons rouges et verts, coriandre fraîche, avec une vinaigrette citronnée à l'huile d'olive



### Poke bowl (saumon, boeuf, poulet ou tofu)

Riz collant, romaine, mangues, edamame, carotte, concombre, radis, vinaigrette asiatique, coriandre, sésame, nori



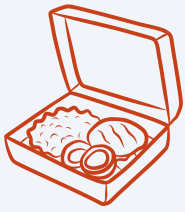
## NOS ENGAGEMENTS



Produit frais et locaux

Fait maison avec passion

Service professionnel et attentionné



# BOÎTE À LUNCH ET BUFFET FROID



## CHOIX DE PROTÉINE FROIDE

Minimum de 6 identiques.



### Poitrine de poulet laquée teriyaki

Poitrine de poulet délicatement laquée au teriyaki, accompagnée d'une salade de bok choy croquant et de patates douces rôties au citron confit



### Pavé de saumon rôti

Pavé de saumon rôti, servi avec un taboulé de choufleur au fenouil et une vinaigrette à l'orange fraîche



### Crevettes tigrées & chorizo ibérique

Crevettes tigrées poêlées et chorizo ibérique, salsa de maïs grillé et piquillos, accompagnés de patatas bravas



### Rôti de boeuf aux herbes & gremolata

Fines tranches de rôti de boeuf rosé, gremolata, servies avec un orzo aux artichauts et olives Kalamata



### Crêpes fines aux champignons & crème truffée

Crêpes françaises garnies de champignons sautés et pommes de terre fondantes, crème sûre à la truffe et jeunes pousses de roquette



### Quiche aux asperges

oignons caramélisés, fromage cendré ferme Rang 9, petite verdure

## EN SUPPLÉMENT

Sachet d'ustensiles compostables\_0.70\$/un

kit complet compostable\_0.85\$/un

Brevages variés\_3\$/un

Ustensiles de service buffet\_10\$

Affiche buffet\_10\$

\*\* Tout changement aux recettes énumérées  
seront facturables

## LIVRAISON

Les livraisons sont effectuées entre 8h et 17h  
et sont flexibles de  
+/- 15 minutes.

Grand Montréal: 45\$

Longueuil: 45\$

Laval: 60\$

Livraison avec location de matériel:  
60\$  
(récupération du matériel dans les 48h suivant)

Livraison buffet chaud: 55\$



# BUFFET CHAUD



## ENTRÉES INCLUSES

Trempepette betterave et feta  
Citron, aneth, foccacia et pita grillé

Salade d'orzo à l'artichaut et olives Kalamata  
Fenouil à l'orange et coriandre, menthe fraîche

Mesclun du Québec au balsamique  
Melon, choux rôti, prosciutto mariné à l'érable, pickles  
d'oignons, graines de citrouille

## LES PLATS

*Accompagnés de légumes frais  
Riz parfumé aux fines herbes ou pommes de terre grelot confites aux  
aromates, 2 choix de plats*

### Tournedos de Mignon de porc

Bacon Fumé, brie et figue, jus de cuisson au porto

### Suprême de volaille mariné aux herbes salées du bas du fleuve

Fricassée de champignons au citron et à l'estragon, jus de viande à l'ail doux

### Filet de Saumon miel et gingembre

Beurre blanc à la Moutarde à l'ancienne orange et citron

### Crevettes tigrées au chorizo

Mijoté bravas au maïs, fenouil et piquillos grillées

### Short ribs de bœuf braisé et laqué d'une sauce bbq à la mûre

Oignons cippolinis rôtis au poivre long et romarin +10\$

### Magret de canard laqué à la sauce teriyaki maison

Condiments de patates douces à l'ail noir +6\$

### Mahi Mahi en chaudière de palourdes safranée +12\$

## LE FROMAGE (EN SUS +7\$)

### Dégustation de fromages fins d'ici (3)

craquelins, chutney de poires aux épices

## DESSERT

*1 choix*

Panacotta coco mangue passion basilic

Dégustation de mignardises sucrées

Entremet tout chocolat à la fève tonka

## FONCTIONNEMENT

Menu à 39\$ par personne pour un minimum de 12 personnes. Option végétarienne sur demande.



**BOISSON EN SUS:**  
vin, boisson gazeuse, eau, bière



**MATÉRIEL EN SUS:**  
réchauds, assiette, ustensile, ustensile de service, verrerie



**SERVICE EN SUS:**  
chef, maître d'hôtel, serveur, barman



# BOUCHÉES APÉRITIVES



Sélectionnez parmi nos variétés. Minimum 12 personnes.

## POISSON ET FRUIT DE MER

### Tataki de thon, mangue épicée & avocat\_4.25\$

Thon snacké, émulsion épicée à la mangue, avocat, édnamé et sésame

### Tartare de saumon gravlax & blinis noir\_3.75\$

Tartare de saumon façon gravlax, servi sur blinis noir moelleux

### Céviché de crevettes nordiques façon Bloody Mary\_3.75\$

Crevettes nordiques marinées, notes de tomate épicée, citron et herbes fraîches

### Crevette rôtie & chorizo, sauce romesco\_4.00\$

Crevette rôtie, chorizo croustillant et sauce romesco aux poivrons grillés

### Escabèche de pieuvre aux aromates méditerranéens\_4.25\$

Pieuvre marinée, huile d'olive, agrumes et herbes fraîches

### Mini guédille de homard\_4.50\$

Homard, céleri croquant, laitue et mayonnaise citronnée maison

### Verrine de crabe, tzatziki & menthe fraîche\_3.75\$

Chair de crabe, tzatziki maison, menthe et zestes de citron

### Huître de saison, gravlax & ikura\_4.00\$

Huître fraîche, saumon gravlax, crème fraîche et perles d'ikura

### \*\* Empanadas colombien aux crevettes\_3.75\$

crème sûre, lime et coriandre

## VÉGÉTARIEN

### Gaspacho ajo blanco, asperges & pois verts\_3.75\$

Gaspacho andalou à l'ail noir, asperges et pois verts

### Focaccia grillée, betterave & feta citronnée\_3.75\$

Crèmeux de betterave, feta au citron et aneth

### Bruschetta caponata & halloumi grillé\_3.75\$

Caponata de légumes et halloumi

### Cuillère tomate, mozzarella & pêche grillée\_3.75\$

Tomates fraîches, mozzarella, pêche grillée et basilic

### Cookie salé artichaut, ricotta & champignons\_3.75\$

Artichaut, ricotta, champignons et parmesan

### Brioche au chèvre & asperges\_3.75\$

Brioche moelleuse garnie d'une mousse de chèvre, asperges et huile d'olive citronnée

## VIANDE

### Tartare de canard fumé, pomme & chèvre\_4.00\$

Canard légèrement fumé, pommes fraîches, crumble de chèvre et pleurotes marinées

### Carpaccio de bœuf, pesto & balsamique cacao\_4.00\$

Bœuf finement tranché, gressin au fenouil, pesto, réduction balsamique au cacao et ail des bois

### Tataki de bœuf aux épices, gremolata & Grana Padano\_4.00\$

Bœuf saisi, gremolata fraîche et copeaux de Grana Padano

### Mini taco au poulet mole\_4.00\$

Poulet mijoté au mole, crème sûre, pickles d'oignons rouges et coriandre

### Mini burger de porc effiloché\_4.25\$

Porc effiloché, gouda fondant, mayonnaise épicée et pickles de chou et d'oignons

### Pissaladière au canard confit & romarin\_4.00\$

Oignons fondants, canneberges, canard confit et sirop délicat au romarin

### \*\*Arancini au brie & bacon fumé\_3.75\$

Bouchées croustillantes, cœur fondant au brie, bacon fumé et mayonnaise aux figues

### Tartelette de bœuf braisé & BBQ à la mûre\_4.00\$

Bœuf braisé, sauce BBQ à la mûre et coleslaw croquant

### \*\*Mini burger de boeuf dans un petit pain brioché\_4.75\$

smoked meat, mamirolle, moutarde canneberge

### \*\*Empanadas colombien chorizo et fromage de chèvre\_3.75\$

crème sûre, lime et coriandre

## VÉGÉTARIEN

### Sushi ball\_3.75\$

concombre avocat aux sésames, coulis de mangues épicée

### Tartelette tapenade & tomates séchées\_3.75\$

Tapenade d'olives Kalamata, tomates séchées et origan.

### \*\*Empanadas colombien végétalien\_3.75\$

crème sûre, lime et coriandre

### \*\*Croquette de mac n cheese\_3.75\$

ketchup fumé

### \*\*Arrancini aux champignons\_3.75\$

sauce safran



# FORFAIT BOUCHÉES APÉRITIVES



Sélectionnez parmi nos variétés. Minimum 12 personnes.

## LE 5 À 7 / 19\$

### Tartare de saumon gravlax & blinis noir

Tartare de saumon façon gravlax, servi sur blinis noir moelleux

### Cookie salé artichaut, ricotta & champignons

Artichaut, ricotta, champignons et parmesan

### Sushi ball

concombre avocat aux sésames, coulis de mangues épicée

### Tartelette de bœuf braisé & BBQ à la mûre

Bœuf braisé, sauce BBQ à la mûre et coleslaw croquant

### Pissaladière au canard confit & romarin

Oignons fondants, canneberges, canard confit et sirop délicat au romarin

## STATION APÉRO / 25\$

### Mélange de noix sucrées et salées

Charcuterie maison

Olives marinées aux aromates

Trempette betterave, feta, aneth citron et mini pita

Sushi ball au saumon et avocat aux sésames

Crevettes pochées sauce romesco

Madeline salée au fromage et aux légumes

Gougère au fromage compté

## LE 5 À 8 / 30\$

### Tartare de saumon gravlax & blinis noir

Tartare de saumon façon gravlax, servi sur blinis noir moelleux

### Verrine de crabe, tzatziki & menthe fraîche

Chair de crabe, tzatziki maison, menthe et zestes de citron

### Cookie salé artichaut, ricotta & champignons

Artichaut, ricotta, champignons et parmesan

### Sushi ball

concombre avocat aux sésames, coulis de mangues épicée

### Tartelette de bœuf braisé & BBQ à la mûre

Bœuf braisé, sauce BBQ à la mûre et coleslaw croquant

### Pissaladière au canard confit & romarin

Oignons fondants, canneberges, canard confit et sirop délicat au romarin

### Brioche au chèvre & asperges

Brioche moelleuse garnie d'une mousse de chèvre, asperges et huile d'olive citronnée

### Mini taco au poulet mole

Poulet mijoté au mole, crème sûre, pickles d'oignons rouges et coriandre

## BOUCHÉES SUCRÉES

Bavarois meringué aux petits fruits\_3.75\$

Entremet chocolat & fève tonka\_3.75\$

Panacotta coco mangue passion basilic\_3.75\$

Tarte citron meringé\_3.75\$

Moelleux chocolat, caramel fleur de sel\_3.75\$

Beignets au caramel ou noisette (2x)\_3.50\$

Cannoli Ricotta, pistache et framboise (2x)\_3.75\$



# LE DÎNATOIRE



Sélectionnez parmi nos variétés. Minimum 12 personnes.

## BOUCHÉES

### Huîtres de saison (3)

Huîtres fraîches, garnies de saumon gravlax maison, crème fraîche onctueuse et perles d'ikura.

### Tataki de thon yellowfin, mangue & avocat

Thon yellowfin délicatement snacké, mangue et avocat, émulsion légèrement épicée, édnamamé, légumes croquants et sésame.

### Cuillère tomate, mozzarella & pêche grillée

Tomates fraîches, mozzarella, pêche grillée et basilic

### Tartare de canard fumé, pomme & chèvre frais

Canard légèrement fumé, pommes croquantes, pleurotes marinées, chèvre frais, canneberges et touche de miel.

## TAPAS

### Short ribs de bœuf braisés à la mûre

Bœuf braisé longuement, laqué d'une sauce barbecue à la mûre, pommes Darphin croustillantes et carottes fanes glacées.

### Échine de porc du Québec confite

Porc confit fondant, purée d'oignons et de poires, chou braisé au bacon et à l'érable, pickles d'oignons rouges.

### Saumon grillé, teriyaki maison & mangue

Saumon mariné puis grillé, laqué d'un teriyaki maison, accompagné d'une salsa de mangue fraîche au basilic.

## DESSERTS

### Bavarois meringué aux petits fruits

Bavarois léger aux petits fruits de saison, meringue délicatement croustillante.

### Entremet chocolat & fève tonka

Entremet tout chocolat, sublimé par les notes aromatiques de fève tonka.

## PROCÉDURE

Notre menu comprend:

- 4 bouchées
- 3 tapas
- 2 desserts



Le Chef est requis pour ce menu.

### 12 à 19 personnes

95\$/pers. (chef inclus, Maître D en sus)

### 20 à 30 personnes

110\$/pers. (Chef et Maître D inclus)

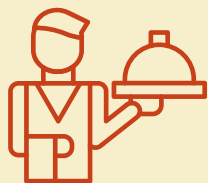
\*le tarif mentionné est pour un temps maximum de 6h incluant déplacement.

Le pourboire est à votre discrétion.

Frais de livraison: 45\$ pour les premiers 20km + .50\$/km supplémentaires

**Vous désirez un service clé en main?**

**Optez pour le service du  
Maître d'hôtel (\$)**



# PLATEAUX À PARTAGER



Sélectionnez votre forfait parmi nos options. Minimum 12 personnes.

## HUÎTRES FRAÎCHES

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\$

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

## SAUMON GRAVLAX MAISON

Crème aigrelette, traifort, blinis, pickles et citron\_10\$/p

## FROMAGES CLASSIQUES (3) OU FINS DU QUEBEC (3) ET D'AILLEURS (70G)

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

Classique: 8\$/p

Fin: 12\$/p

## CHARCUTERIE MAISON ET DU QUEBEC

Confit d'oignon, moutarde à la canneberge, pickles de légumes, craquelins\_12\$/P

## AUTOUR DU CANARD

Rillette, magret séché au poivre, foie gras cuit sous vide, chutney et pain de campagne\_18\$/p

## PLATEAU MÉDITÉRANÉEN

légumes grillés, hummus, marinades, halloumi, olives marinées\_10\$/p

## PLATEAU DE CRUDITÉS

et trempettes maison\_10\$/p

## PLATEAU DE FRUITS

Frais et variés\_6\$/p

## MIXTE DE CHARCUTERIE (20G) ET FROMAGES (35G)

Condiments\_12\$/p