



ÉDITION DES FÊTES

Menu Temps des Fêtes

2026 — 2027

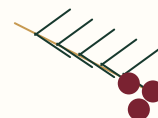
Valide du 16 novembre au
10 janvier

*L'art de recevoir,
la magie de
partager.*

RÉUNIONS • COCKTAILS
MARIAGES • RÉCEPTIONS
PRIVÉES

514-518-4773
info@mobilochef.com





Recevez, on s'occupe du reste

Trois étapes simples pour profiter pleinement de vos invités.

01**CHOISISSEZ**

Votre menu ou demandez une proposition sur mesure.

02**CONTACTEZ-NOUS**

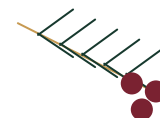
Par téléphone ou par courriel pour une soumission personnalisée.

03**CÉLÉBREZ**

Notre équipe coordonne la préparation, la livraison et le service.

Pour tous vos événements des Fêtes

PARTYS DE BUREAU**5 À 7 ET COCKTAILS****RÉCEPTIONS PRIVÉES****MARIAGES D'HIVER****DEMANDEZ VOTRE SOUMISSION****514-518-4773 • info@mobilochef.com**



Buffet froid

Minimum de 12 personnes.

LE BUFFET BOREAL 35\$/PERSONNE

Entrée festive

Tartelette aux poireaux confits et cheddar fumé

Fondue de poireaux au thym, cheddar fumé québécois, confit d'oignons et crumble de sarrasin.

Salade composée — Salade de farfalle aux saveurs d'hiver

Farfalle, courge musquée rôtie, pommes croquantes, canneberges séchées, kale, vinaigrette au cidre.

Salade verte — Mesclun aux agrumes et à la grenade

Mesclun, fenouil finement émincé, orange, graines de grenade, amandes grillées et vinaigrette au balsamique blanc.

Choix de sandwich

Viande — Le Bœuf rôti aux épices d'hiver

Bœuf rôti rosé, mayonnaise au raifort et à l'érable, échalotes croustillantes, pickles de betteraves et jeunes épinards, servi sur pain bretzel artisanal.

Poisson — Le Saumon rôti aux agrumes

Saumon rôti et délicatement émietté, mayonnaise citronnée à l'aneth, concombre croquant, oignons rouges marinés et jeunes pousses, servi sur pain brioché au patate.

Végétarien — Le Brie fondant aux poires épicées

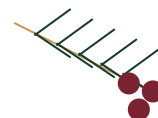
Brie québécois, chutney de poires au gingembre, noix caramélisées et roquette, servi sur pain artisanal aux herbes.

.

Fromages d'ici, chutney de Noel et craquelins

Dessert de Noel

Des recettes de saison, préparées maison avec des produits frais et locaux.



Buffet chaud

Minimum de 12 personnes.

LE BUFFET SIGNATURE 49\$/PERSONNE

Entrée festive

Tartelette aux poireaux confits et cheddar fumé

Fondue de poireaux au thym, cheddar fumé québécois, confit d'oignons et crumble de sarrasin.

Salade composée — Salade de farfalle aux saveurs d'hiver

Farfalle, courge musquée rôtie, pommes croquantes, canneberges séchées, kale, vinaigrette au cidre.

Salade verte — Mesclun aux agrumes et à la grenade

Mesclun, fenouil finement émincé, orange, graines de grenade, amandes grillées et vinaigrette au balsamique blanc.

Choix de plat

Paleron de bœuf braisé au porto et à l'ail noir

Bœuf longuement braisé, champignons sauvages, petits oignons et jus corsé au porto.

Échine de porc confite, laquée à l'érable et aux épices

Porc cuit lentement, laque à l'érable, au cidre et aux épices douces, accompagné de pommes rôties légèrement acidulées.

Saumon rôti en croûte de noisettes et d'herbes

Filet de saumon rôti, croûte de noisettes, persil et citron, beurre blanc à la clémentine et au safran

Parmentier forestier aux lentilles beluga

Lentilles beluga, champignons sauvages, épinards et échalotes confites, purée de pommes de terre et de céleri-rave, huile parfumée à la truffe.

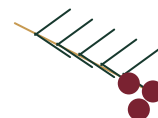
Accompagnements inclus: Écrasé de pommes de terre et de céleri-rave à l'ail rôti ET Légumes racines glacés à l'érable au thym et au romarin.

Pain et beurre

Fromages d'ici, chutney de Noël et craquelins

Dessert de Noël

Des recettes de saison, préparées maison avec des produits frais et locaux.



Service banquet, à l'assiette

Minimum de 12 personnes.

LA TABLE DES FÊTES 52\$/PERSONNE

Tartelette aux poireaux confits et cheddar fumé

Fondue de poireaux au thym, cheddar fumé québécois, confit d'oignons et crumble de sarrasin.

Salade verte — Mesclun aux agrumes et à la grenade

Mesclun, fenouil finement émincé, orange sanguine, graines de grenade, amandes grillées et vinaigrette au balsamique blanc.

Choix de plat

Paleron de bœuf braisé au porto et à l'ail noir

Bœuf longuement braisé, champignons sauvages, petits oignons et jus corsé au porto.

Échine de porc confite, laquée à l'érable et aux épices

Porc cuit lentement, laque à l'érable, au cidre et aux épices douces, accompagné d'une compotée de pommes légèrement acidulée.

Saumon rôti en croûte de noisettes et d'herbes

Filet de saumon rôti, croûte de noisettes, persil et citron, beurre blanc à la clémentine et au safran

Parmentier forestier aux lentilles beluga

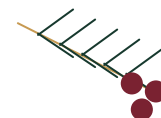
Lentilles beluga, champignons sauvages, épinards et échalotes confites, purée de pommes de terre et de céleri-rave, huile parfumée à la truffe.

Accompagnements inclus: Gratin duaphinois, carottes et asperges rôties au thym et à l'érable

Dessert de Noel

Pain et beurre

Des recettes de saison, préparées maison avec des produits frais et locaux.



Boîte à lunch

Minimum de 12 personnes.

LA BOÎTE FESTIVE 30\$/PERSONNE

Entrée festive

Tartelette aux poireaux confits et cheddar fumé

Fondue de poireaux au thym, cheddar fumé québécois, confit d'oignons et crumble de sarrasin.

Salade composée — Salade de farfalle aux saveurs d'hiver

Farfalle, courge musquée rôtie, pommes croquantes, canneberges séchées, kale, vinaigrette au cidre.

Choix de sandwich

Viande — Le Bœuf rôti aux épices d'hiver

Bœuf rôti rosé, mayonnaise au raifort et à l'érable, échalotes, pickles de betteraves et jeunes épinards, servi sur pain bretzel artisanal.

Poisson — Le Saumon rôti aux agrumes

Saumon rôti et délicatement émietté, mayonnaise citronnée à l'aneth, concombre croquant, oignons rouges marinés et jeunes pousses, servi sur pain brioché aux herbes.

Végétarien — Le Brie fondant aux poires épicées

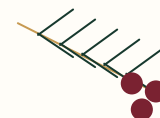
Brie québécois, chutney de poires au gingembre, noix caramélisées et roquette, servi sur pain artisanal aux figues.

.

Fromages d'ici, chutney de Noël et craquelins

Dessert de Noël

Des recettes de saison, préparées maison avec des produits frais et locaux.



Le cocktail de Noël

L'APÉRO GOURMAND 37\$/PERS

Format bouchée

Foie gras de canard ferme rougié et son chutney de Noël maison

Tartare de saumon Gravlax aux pommes et pickles de betterave, crème aigrette, caviar mûjjo

Gressin au sésame, prosciutto finement tranché, crème de balsamique au cacao

Pissaladière aux oignons confit poires et feta, sirop au romarin

Format tapas

Tacos de dinde confite à la canneberge, brie fondante

Focaccia maison au canard confit, pesto de roquette

Gaufre à l'emmental et sa Mousseline de humus de patates douces aux épices d'hiver