



Menu Automne Hiver

2026—2027

L'art de recevoir,
le plaisir de partager.

RÉUNIONS • COCKTAILS • MARIAGES
RÉCEPTIONS PRIVÉES • CORPORATIF



Une cuisine maison

Des produits de qualité, travaillés
avec soin.

Un service attentionné

Une équipe présente, efficace et
humaine.

Une présentation élégante

Chaque détail contribue à
l'expérience.

DEMANDEZ VOTRE SOUMISSION

514-518-4773

INFO@MOBILOCHEF.COM

Comment commander?

Trois étapes simples. Une organisation sans souci.

01

choisissez

Votre menu ou demandez une proposition sur mesure.

02

contactez-nous

Par téléphone ou par courriel pour une soumission personnalisée.

03

détendez-vous

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

Pour tous vos évènements

RÉUNIONS
CORPORATIVES

5 À 7 ET
COCKTAILS

MARIAGES ET
RÉCEPTIONS

ÉVÈNEMENTS
PRIVÉS

DEMANDEZ VOTRE SOUMISSION

514-518-4773

info@mobilochef.com

Petit déjeuner et goûter



À la carte

Mini viennoiseries assorties	2 \$/un
Plateau de fruits frais de saison	6 \$/p
Plateau de fromages classiques (45 g) et fruits secs	6 \$/p
Plateau de charcuteries (40 g) et condiments	12 \$/p
Pain tranché (12), beurre et confiture	16 \$/un
Parfait yogourt, compote pomme-poire et granola maison	5 \$/p
Bagel et fromage à la crème	6 \$/p
Extra saumon fumé et condiments	+4 \$/p
Muffin varié	4,50 \$/un
Mini muffin varié	2,25 \$/un
Biscuit varié	3 \$/un
Mini quiche bacon, cheddar et oignons	3,50 \$/un
Œuf mimosa entier	2,25 \$/un
Croustine jambon, cheddar et œuf brouillé	5,50 \$/un
Œufs brouillés aux fines herbes	5 \$/p
Bacon canadien ou saucisse déjeuner	5,50 \$/p
Grilled cheese au fromage Oka	7 \$/un
Pommes de terre sautées aux fines herbes	5 \$/p

Boissons

Boisson gazeuse, eau plate ou pétillante	3 \$/un
Jus d'orange ou de pomme	3 \$/un
Cruche d'eau aromatisée 10 L	55 \$/un
Agrumes ou fruits rouges	
Jus froid frais pressé	6 \$/un
(ananas/pamplemousse - épinard/concombre - carotte/pomme - fraise/orange)	
Café, thé et tisane	2,75 \$/p
Thermos de 12 tasses. Verres compostables, crème, lait et sucre inclus.	

SANDWICH MATINAL

Œuf, bacon, cheddar, fruits de saison tranchés, une viennoiserie et parfait au yogourt, pomme-poire et granola.

BOÎTE OU BUFFET

20 \$

PAUSE CLASSIQUE

Café/thé/tisane
Une collation au choix
(mini biscuit, mini muffin varié, pain banane chocolat, carré aux dattes, madeleine)

(+3\$ pour un deuxième choix)

6\$

PAUSE GOURMANDE

Café/thé/tisane
Une collation au choix
(mini biscuit, mini muffin varié, pain banane chocolat, carré aux dattes, madeleine)

Un plateau de fruits
(+3\$ pour un deuxième choix)

11\$

Boîte à lunch et buffet froid



Sélectionnez votre forfait. Minimum de 12 personnes.

01

Le Classique

Salade du moment • Dessert du moment • Fromages, craquelins et chutney
• Choix de sandwich (minimum 8 par variété)

BOÎTE

25,00 \$

BUFFET

24,00 \$

02

Le Gourmand

Deux salades du moment • Dessert du moment • Fromages, craquelins et chutney
• Choix de sandwich (minimum 8 par variété)

BOÎTE

29,00 \$

BUFFET

28,00 \$

03

Le C.A.

Salade du moment • Dessert du moment • Fromages, craquelins et chutney
• Choix de protéine froide (minimum 8 par variété)

BOÎTE

29,00 \$

BUFFET

28,00 \$

04

L'Exécutif

Deux salades du moment • Dessert du moment • Fromages, craquelins et chutney
• Choix de protéine froide (minimum 6 par variété)

BOÎTE

33,00 \$

BUFFET

32,00 \$

05

Le Saladier

Choix de salade-repas (minimum 8 identiques) • Dessert du moment

BOÎTE

25,00 \$

BUFFET

25,00 \$

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

Boîte à lunch et buffet froid

Minimum de 8 choix identiques. Option de pain sans gluten disponible.

CHOIX DE SANDWICHES



Le Canard aux Épices d'Hiver

Confit de canard effiloché, chutney de figues à l'orange, fromage bleu Bénédictin, mesclun d'ici servi dans un pain ciabatta



Le rôti de bœuf Maison

Bœuf rôti à la moutarde d'érable, confit d'oignons, emmental fondant, pickles de betteraves, sur pain kaiser



Le Jambon Fumé & Brie

Jambon blanc foret noir, brie double-crème, compote de pommes et canneberges, roquette, dans un pain baguette



Le Porc Effiloché à l'Érable

Porc effiloché braisé à l'érable, mayo whisky bourbon, chou rouge braisé, gouda fumé, sur pain rustique



Le Poulet mariné à l'Érable

Poulet effiloché, cheddar vieilli, compoté de pommes caramélisées et chou rouge braisé, moutarde fumée sur pain kaiser



Le Poulet B.L.T.

Poulet, bacon, laitue, tomate, mayonnaise, pain aux herbes



La fraîcheur de crabe (+3\$)

Chair de crabe, mayonnaise citronnée aux fines herbes, céleri croquant, fenouil rôti, feuille de romaine dans un pain brioché



Le Saumon aux Agrumes d'Hiver

Saumon rôti effiloché, confit d'oranges et de clémentines, fromage à la crème aux herbes, épinards frais dans un wrap au citron



Le Végé Racines Rôties (Végé)

sauté de légumes racines, tartinade à l'artichaut feta et roquette, dans un pain rustique



La Poire & Chèvre

Chèvre crémeux, poires pochées au vin épicé, noix de Grenoble, miel et roquette, sur pain aux herbes



Le Champignon Portobello Rôti (Végé)

Portobello mariné et rôti, tartinade de noix de cajou et ail rôti, épinards frais et oignons caramélisés, dans un pain artisanal



CHOIX DE SALADES REPAS



Poke bowl (saumon, boeuf, poulet ou tofu)

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



La Fermière au Porc Effiloché

Chou rouge et kale rôti, porc effiloché à l'érable, pommes tranchées, gouda fumé, oignons sautés, vinaigrette bourbon-érable



Poulet Mariné à l'Érable & Chou Rouge

Mesclun, poulet effiloché à l'érable, chou rouge braisé, pommes, copeaux de cheddar vieilli, noix de Grenoble, vinaigrette moutarde fumée-érable



Dinde, Épinard & Kale

Ilaitue Kale, épinard, chou rouge, carotte, edamame, mangue, arachides, dinde, beurre d'arachide, jus de lime gingembre et sésame



Canard Confit, Figues & Bleu

Mesclun d'ici, confit de canard effiloché, figues rôties, fromage bleu Bénédictin, pacanes, vinaigrette à l'orange et au balsamique



Buddha bowl Poulet Katsu

Riz, poulet, panko, concombre, carotte, chou, mais, mandarine, tomate cerise, furikaké, mayonnaise, sésame, soya, lime, mirin, saké, sucre, miel, sweet chili sauce, sriracha



Buddha bowl méditerranéen

couscous, olive marinée, feta, concombre, artichaut, poivron, tomate séchée, pois chiche, fines herbes, huile d'olive, citron, sel, poivre.



Buddha bowl thaïlandais aux crevettes

vermicelle de riz, concombre, carotte, oignon rouge, coriandre, crevette, radis, menthe, basilic, lime, sauce soya, miel, sésame, gingembre, sweet chili sauce, huile de canola, sel, poivre.



Saumon Fumé & Agrumes d'Hiver

Mesclun, saumon fumé, quartiers de clémentines, câpres, oignons rouges marinés, crumble fromage halloumi, vinaigrette citronnée aux herbes

Boîte à lunch et buffet froid

Minimum de 8 portions identiques.



CHOIX DE PROTÉINES FROIDES



Poitrine de poulet parfumé aux épices

orge perlée a la courge et a l'épinard, crumble de feta et graine de citrouille à l'huile d'olive citron



Porchetta rôti

sauté de pommes de terre, mais et chou vert, sauce vierge de tomate aux champignons de paris



Saumon rôti

Quinoa au fenouil rôti et clémentine, amandes torréfiées, beurre blanc a la moutarde à l'ancienne



Rôti de bœuf aux herbes & gremolata

Fines tranches de bœuf rosé, orzo aux artichauts et olives Kalamata.



Crevette pochée au bouillon

Rémoulade de céleri et betterave aux pommes, yogourt aux fines herbes



Lasagnette de légumes racine rôtis

pesto de roquette, fraîcheur de fines herbes

En supplément

Sachet d'ustensiles compostables 0,70 \$/un

Kit complet compostable 0,85 \$/un

Breuages variés 3 \$/un

Ustensiles de service buffet 10 \$

Affiche buffet 10 \$

Tout changement aux recettes énumérées peut entraîner des frais.

Livraison

Livraisons entre 8 h et 17 h, avec une flexibilité de ± 15 minutes.

Grand Montréal 45 \$

Longueuil 50 \$

Laval 60 \$

Avec location de matériel +15\$

Buffet chaud 55 \$

• Avec installation +15\$

Buffet chaud



Entrées incluses

Ricotta fouettée à l'ail rôti

Tomates confites, huile aux fines herbes, graines de tournesol grillées, focaccia.

Salade de penne aux légumes d'automne

Champignons rôtis, carottes, céleri-rave, chou kale, cheddar vieilli et vinaigrette au cidre.

Mesclun aux poires et betteraves rôties

Mesclun, poires, betteraves, noix de Grenoble torréfiées, échalotes marinées et vinaigrette à l'érable et au balsamique.

Les plats

Deux choix, accompagnés de légumes frais et de riz aux fines herbes ou pommes de terre grelots confites.

Échine de porc confite au cidre

Sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne, pommes caramélisées et sauge.

Suprême de volaille sauce forestière

Champignons rôtis, estragon, ail doux et jus de volaille légèrement crème.

Saumon rôti aux poireaux fondants

Sauce au vin blanc, citron et aneth, câpres croustillantes.

Polpettes de bœuf et de veau braisées

Sauce aux tomates rôties et poivrons rouges, parmesan, basilic et huile aux herbes.

Gratin de courge et de champignons

Courge musquée, épinards, champignons, béchamel légère, cheddar fumé et crumble de parmesan.

** Option végétarienne sur demande

Shortribs de bœuf braisé au vin rouge +10 \$

Oignons cipollini, champignons, carottes nantaises et jus corsé au romarin.

Cuisse de canard confite et laquée à l'érable +6 \$

Sauce à l'orange, à la moutarde et au poivre noir, échalotes confites.

Dessert - un choix

Dégustation de mignardises sucrées

Tartelette aux pommes, érable et sarrasin

Moelleux au chocolat noir, Name Laka au coureur des bois tuile aux amandes

Fonctionnement

39 \$ par personne

Minimum de 12 personnes

Option végétarienne sur demande

En supplément

Boissons : vin, bière, boissons gazeuses et eau

Matériel : réchauds, assiettes, ustensiles et verrerie

Service : chef, maître d'hôtel, serveur ou barman

Fromage en supplément

7 \$ / personne

Dégustation de trois fromages fins d'ici, craquelins et chutney de poires aux épices.

Bouchées apéritives

Sélectionnez parmi nos variétés. Minimum de 12 personnes.



POISSONS ET FRUITS DE MER

Tataki de thon, clémentine & avocat	4,25 \$
Thon snacké, clémentine épicée, avocat, edamame et sésame.	
Tartare de saumon gravlax & blini noir	3,75 \$
Gravlax maison sur blini noir moelleux.	
Ceviche de crevettes façon Bloody Mary	3,75 \$
Tomate épicée, citron et herbes fraîches.	
Crevette rôtie & chorizo, romesco	4,00 \$
Chorizo croustillant et poivrons grillés.	
Escabèche de pieuvre	4,25 \$
Huile d'olive, agrumes et herbes fraîches.	
Mini guédille de homard	4,50 \$
Homard, céleri, laitue et mayo citronnée.	
Verrine de crabe, tzatziki & menthe	3,75 \$
Chair de crabe, tzatziki, menthe et citron.	
Huître, gravlax & ikura	4,00 \$
Huître fraîche, crème fraîche et perles d'ikura.	
Empanada colombienne aux crevettes	3,75 \$
Crème sûre, lime et coriandre.	

VÉGÉTARIEN

Velouté de céleri-rave, pomme & noix	3,75 \$
Servi en petite verrine.	
Focaccia betterave & feta citronnée	3,75 \$
Crèmeux de betterave, feta, citron et aneth.	
Caponata & halloumi grillé	3,75 \$
Légumes mijotés et halloumi doré.	
Cuillère betterave, poire & mozzarella	3,75 \$
Betterave rôtie, poire, mozzarella et basilic.	
Cookie salé artichaut & champignons	3,75 \$
Ricotta, champignons et parmesan.	
Brioche chèvre, poire & noix	3,75 \$
Mousse de chèvre et huile citronnée.	

VIANDES

Tartare de canard fumé, pomme & chèvre	4,00 \$
Canard fumé, pomme, chèvre et pleurotes marinés.	
Carpaccio de bœuf, pesto & cacao	4,00 \$
Gressin au fenouil et balsamique au cacao.	
Tataki de bœuf & gremolata	4,00 \$
Bœuf saisi, gremolata et Grana Padano.	
Mini taco au poulet mole	4,00 \$
Crème sûre, oignons marinés et coriandre.	
Mini burger de porc effiloché	4,25 \$
Gouda, mayo épicée et pickles de chou.	
Pissaladière au canard confit	4,00 \$
Oignons, canneberges et sirop au romarin.	
Arancini brie & bacon fumé	3,75 \$
Cœur fondant et mayonnaise aux figues.	
Tartelette de bœuf braisé	4,00 \$
BBQ à la mûre et coleslaw croquant.	
Mini burger de bœuf brioché	4,75 \$
Smoked meat, Mamirolle et moutarde canneberge.	
Empanada chorizo & chèvre	3,75 \$
Crème sûre, lime et coriandre.	

VÉGÉTARIEN

Sushi ball	3,75 \$
Concombre, avocat, sésame et coulis épicé.	
Tartelette tapenade & tomates séchées	3,75 \$
Olives Kalamata et origan.	
Empanada colombienne végétalienne	3,75 \$
Crème sûre végétale, lime et coriandre.	
Croquette de mac & cheese	3,75 \$
Ketchup fumé maison.	
Arancini aux champignons	3,75 \$
Sauce safranée.	

Forfaits bouchées apéritives

Sélectionnez parmi nos forfaits. Minimum de 12 personnes.

Le 5 à 7 / 19 \$

Tartare de saumon gravlax & blini noir

Gravlax maison sur blini noir moelleux.

Cookie salé artichaut, ricotta & champignons

Artichaut, ricotta, champignons et parmesan.

Sushi ball

Concombre, avocat, sésame et coulis épicé.

Tartelette de bœuf braisé & BBQ à la mûre

Bœuf braisé et coleslaw croquant.

Pissaladière au canard confit

Oignons fondants, canneberges et romarin.

Station apéro / 25 \$

Mélange de noix sucrées-salées

Charcuteries maison

Olives marinées

Trempette betterave-feta et mini pitas

Sushi ball au saumon et avocat

Crevettes pochées, sauce romesco

Madeleines salées aux légumes

Gougères au fromage Comté



Le 5 à 8 / 30 \$

Tartare de saumon gravlax & blini noir

Gravlax maison sur blini noir moelleux.

Verrine de crabe, tzatziki & menthe

Chair de crabe, tzatziki et citron.

Cookie salé artichaut & champignons

Ricotta, champignons et parmesan.

Sushi ball

Concombre, avocat, sésame et coulis épicé.

Tartelette de bœuf braisé

BBQ à la mûre et coleslaw.

Pissaladière au canard confit

Canneberges et sirop au romarin.

Brioche chèvre, poire & noix

Mousse de chèvre et huile citronnée.

Mini taco au poulet mole

Crème sûre, oignons marinés et coriandre.

Bouchées sucrées

Bavarois meringué pomme & canneberge_3,75 \$

Entremet chocolat & fève tonka_3,75 \$

Panna cotta érable, poire & noix_3,75 \$

Tarte citron meringuée_3,75 \$

Moelleux chocolat, caramel fleur de sel_3,75 \$

Beignets caramel ou noisette (2)_3,50 \$

Cannoli ricotta, pistache et framboise (2)_3,75 \$

Le dînatoire



Une formule conviviale et raffinée pour vos réceptions automne-hiver.

Bouchées

Cappuccino de courge à la poire confite et noisettes torréfiées

Terrine maison au foie gras, toast de pain au levain, légumes marinés, moutarde cuisinée

Tartelette de saumon gravlax aux sésames et crème aigrelette acidulée

Cookie à l'artichaut et parmesan, condiments de champignons à l'ail noir

Pissaladière d'oignons confit, pommes et feta

La formule comprend

5 bouchées

3 tapas

2 desserts

Tapas

Raviole de homard maison et sa bisque émulsionnée, caviar mujjol

Magret de canard rosé, purée de topinambour, pickles de betteraves, jus au cassis et poivre long

Croquette de joue de porc au ris de veau, petits légumes au bouillon infusé au thé du labrador

Le chef est requis

12 à 19 personnes
105 \$/pers. - chef inclus
Maître d'hôtel en supplément

20 à 30 personnes
120 \$/pers. - chef et maître d'hôtel inclus

Desserts

Tartelette aux pommes, érable et sarrasin

Moelleux au chocolat noir, Name Laka au coureur des bois tuile aux amandes

Service clé en main

Temps maximal de 6 h, déplacement inclus.

Pourboire à votre discrétion.
Livraison : 45 \$ pour les premiers 20 km, puis 0,50 \$/km.

Ajoutez le service d'un maître d'hôtel (\$).

Plateaux à partager



Des plateaux généreux pour l'apéro, les réunions et les réceptions. Minimum de 12 personnes.

Huîtres fraîches

Sel, citron et mignonnette - prix du marché. Bourriches de 18, 24 ou 50 unités selon les arrivages.

Autour du canard

18 \$/p

Rillettes, magret séché au poivre, foie gras, chutney et pain de campagne.

Huîtres chaudes

3,75 \$/un

Rockefeller : beurre blanc, épinards et cheddar. Kilpatrick : bacon, ketchup, échalotes et sauce anglaise.

Plateau méditerranéen

10 \$/p

Légumes rôtis, hummus, marinades, halloumi et olives marinées.

Saumon gravlax maison

10 \$/p

Crème aigrelette, raifort, blinis, pickles et citron.

Plateau de crudités

10 \$/p

Légumes frais et trempettes maison.

Fromages classiques ou fins

8 \$ / 12 \$

Trois fromages, chutney de poires épicées, raisins, fruits secs et craquelins.

Plateau de fruits de saison

6 \$/p

Sélection fraîche et variée selon les arrivages.

Charcuteries maison et du Québec

12 \$/p

Confit d'oignons, moutarde à la canneberge, pickles et craquelins.

Mixte charcuteries & fromages

12 \$/p

20 g de charcuteries, 35 g de fromages et condiments.

Créez votre combinaison idéale : notre équipe vous conseille selon le nombre d'invités, le type d'évènement et votre budget.