MOBILO CHEF

COURS DE CUISINE

Une expérience gourmande, participative et conviviale

Recevez notre chef dans votre cuisine et réalisez, étape par étape, un menu complet. Une formule idéale pour une soirée entre amis, une activité d'équipe ou une célébration privée.

6 PERSONNES MINIMUM	**5** THÉMATIQUES	**6 h** SERVICE DU CHEF

TARTARE, CEVICHE & CARPACCIO

70 $ / personne

1

Tartare de saumon
Brunoise de céleri-rave, basilic, zeste de pamplemousse et ruban de légumes croquants à l'huile de bergamote.

Ceviche de fruits de mer
Lime, julienne de gingembre mariné, coulis de mangue pimenté et chips de tortilla.

Carpaccio de boeuf
Boeuf juste saisi en croûte d'épices au parfum de genièvre, roquette, échalotes frites et copeaux de parmesan.

PASTA

70 $ / personne

2

Lasagnette
Tomate fraîche, capicollo au poivre, ricotta de bufflonne et pesto de roquette.

AU CHOIX

Pappardelle au safran
Crevettes géantes, coulis de tomate pimenté et salade d'herbes.

Ravioli au canard confit
Crème de marron truffée, bouillon de volaille aux cèpes et champignons.

Tagliatelle à la carbonara
Poivre noir, flanc de porc confit et tuile de parmesan.

Dessert
Verrine de tiramisu classique.

BISTRO

70 $ / personne

3

Portobello rôti
Betteraves, espuma de chèvre, roquette, érable et balsamique.

Veau & crevette
Déglacé au vin de glace Rivière du Chêne, tagliatelles, prosciutto, sauge et citron.

Dessert
Crémeux au chocolat noir, mousse à l'amaretto et crumble aux amandes.

NOS THÉMATIQUES - SUITE

TERROIR

70 $ / personne

Foie gras poêlé — 4
Foie gras de canard des Fermes Rougié, pain doré aux épices, gastrique aux bleuets et à l'érable, jeunes pousses.

Risotto aux morilles
Choux de Bruxelles au beurre noisette, érable, vieux cheddar L'Ancêtre et citron.

Dessert
Pudding chômeur classique.

TAPAS

70 $ / personne

Planche espagnole — 5
Charcuteries et fromages, olives marinées au fenouil et à l'orange, pan con tomate.

Tapa de salmón
Saumon gravlax, concassé de fenouil, agrumes et olives.

Piquillos de queso
Poivron rouge grillé farci au chèvre frais, salade d'herbes et vinaigrette au safran.

Buñuelos de bacalao
Beignets de morue et mayonnaise citronnée.

Albondigas con chorizo
Boulettes de veau au chorizo et sauce bravas.

INFORMATIONS PRATIQUES

MINIMUM
6 personnes

TARIF DU CHEF
325 $ / 6 heures

À PARTIR DE 12 PERSONNES
Serveur requis

DÉPLACEMENT
45 $ pour les premiers 20 km

KILOMÉTRAGE ADDITIONNEL
0,50 $ / km supplémentaire

INCLUS Petite planche apéro de dégustation + petit matériel nécessaire à la préparation.