MOBILOCHEF

MENU CHEF À DOMICILE

AUTOMNE / HIVER 2026–2027

Une expérience gastronomique, chez vous.



Cuisine de saison · Produits d'ici · Service attentionné

mobilochef.com

Les entrées

Des saveurs profondes, des produits de saison et un jeu délicat de textures.

01 **Velouté de courge butternut & poire confite**

Crème de courge butternut, poire doucement confite et huile de noisette torréfiée.

02 **Œuf parfait & porc confit**

Œuf parfait, poitrine de porc cuite à basse température, cèpes poêlés, sauce meurette au vin rouge, échalote et thym, mouillette dorée au beurre.

Foie gras poêlé ou truffe en supplément · $$

03 **Terrine maison au foie gras & poire confite**

Pain de campagne québécois, moutarde à l'ancienne et légumes marinés.

04 **Pétoncle poêlé, poireau à la flamme & palourdes**

Purée de céleri-rave, poireau brûlé, palourdes au jus de coquillages, émulsion au thym et huile d'herbes.

05 **Raviole de homard maison**

Bisque émulsionnée, caviar Mujjol et tuile dentelle.



514 518-4773 ·
info@mobilochef.com



Le terroir au cœur de l’assiette

Les plats principaux

01 **Le cerf et son terroir**

Osso buco de cerf, purée de panais, fricassée de chou aux pommes et champignons sauvages, jus corsé acidulé à la baie d’amélanchier.

02 **Morue d’Islande**

Morue en croûte de caméline, courge du Québec, chou braisé lentement, beurre noisette à l’érable et au miso.

03 **Saumon royal**

Pavé laqué à la moutarde de la Maison Morin, au miel et à la sauge, condiment de champignons sauvages et pomme Cortland, pommes de terre fondantes, fleur de sel à l’ail noir.

04 **Le canard d’ici**

Magret rosé, crémeux de topinambour rôti, jus de canard au cassis et poivre long, textures de betteraves rouges et jaunes.

05 **Le bœuf à son meilleur (+12$)**

Filet cuit à basse température et rôti au beurre, demi-glace corsée, choux de Bruxelles au bacon déglacés au sirop d’érable, aligot au Délice des Appalaches.

06 **Pot-au-feu revisité**

Macreuse de bœuf cuite doucement à basse température, légumes racines, pommes de terre fondantes et bouillon de bœuf corsé.



Douceurs d’hiver

Une finale généreuse, inspirée par les récoltes et les saveurs d’ici.

Baba au chocolat & cerise

Baba au chocolat, cerises confites, mousse au chocolat chaud et yogourt à la fève de tonka, feuillantine chocolatée.

Pomme du Québec, érable & sarrasin

Pomme rôtie au beurre, caramel à l’érable, crémeux vanille, sarrasin croustillant et glace au cidre.

Moelleux au chocolat noir 63 %

Namelaka au Coureur des Bois et tuile aux amandes.

FROMAGES

Déclinaison de fromages fermiers du Québec

+14 $

Feuille de mâche au miel et au cidre, chutney de poires aux épices et 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.

AUTOMNE / HIVER 2026–2027

TARIFS

6 À 11 PERSONNES

125 $ / personne

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

12 À 16 PERSONNES

130 $ / personne

- Menu 4 services
  3 bouchées apéritives, entrée, plat et dessert
- Chef à domicile (6 h) et maître d'hôtel (6 h)
- Vaisselle, ustensiles et verrerie (vin et eau)
- Tout le petit matériel de cuisine requis
- Pain, beurre et matériel de service

DÉPLACEMENT

45 $ pour les 20 premiers km
+ 0,50 $ / km additionnel

PERSONNEL

Chef et/ou maître d'hôtel facturés au tarif forfaitaire de 45 $ / heure supplémentaire après les 6 heures prévues.

POURBOIRE

À votre discrétion, remis directement au personnel sur place. Pourboire recommandé : 15 %. Ajouté à la facture : supplément de 2 %.

FONCTIONNEMENT

Nous ne sommes pas responsables du temps supplémentaire sur la route causé par la circulation ou un accident. Il est important de respecter le déroulement inscrit au contrat afin d'éviter des frais supplémentaires.

INSPECTÉ MAPAQ · PERSONNEL ASSURÉ · SERVICE PROFESSIONNEL

514 518-4773 ·
info@mobilochef.com
mobilochef.com