



L'expérience  
*Chic Chef*

---

Traiteur haut de gamme

---

SAVOUREZ  
*le temps!*

MENU 2024-2025

Bouchées

Buffets froids

Tables d'hôtes



# MENU DU TEMPS DES FÊTES

## BOUCHÉES

---

**Crème brûlée de foie gras** | 4,25\$

*Relevée de confit de canneberges au gingembre, piments d'espelette et micro-pousse*

**Bouchée de saumon fumé** | 3,75\$

*Mini tartelette farcie d'une mascarpone au saumon fumé, lime caviar, estragon*

**Tacos festifs** | 5,00 \$

*Tacos au poulet, salsa de poivrons rouges et verts, mini bocconcini au pesto*

**Salade de brocolis et raisins frais** | 3,50 \$

*Relevé de tomates cerises, chou kale et vinaigrette au balsamique blanc*

**Tomate cerise et bocconcini** | 3,00\$

*Mayonnaise au safran et citron, courgette, réduction balsamique*

## PLATEAU

---

**Couronne de Noël** | 150\$ | 8 à 10 personnes

Fromages, foie gras, charcuteries, canard effiloché, fruits, confits, pesto, antipasto, pains et craquelins

## TABLE D'HÔTE | 125\$ POUR DEUX | 195\$ FAMILIAL

---

**Soupe:** Crème de champignon et tuile de parmesan à la truffe, ciabatta, beurre fouetté aux herbes et fleur de sel

**Entrée:** Gnocchis maison, tomates San Marzano, burrata, basilic, huile d'olive, fleur de sel, huile de basilic

**Repas principal:** Chateaubriand en croûte de parmesan et d'herbes fraîches, beurre d'os à la moelle, dauphinoise pancetta, légumes rôtis

**Dessert:** Mouelleux à la madarine, meringue, macaron à l'orange



# COCKTAIL DÎNATOIRE ET BUFFET FROID



## PETITES BOUCHÉES

MINIMUM 12 BOUCHÉES

### **Crème brûlée de foie gras** | 4,25\$

*Relevée de confit d'abricots épicé, sur pain baguette*

### **Blinis** | 3,75\$

*Prosciutto, chèvre, figues, miel, pralin*

*Saumon fumé, Boursin maison, oignons marins, ciboulette*

### **Tartare de filet mignon à l'italienne** | 5,50 \$

*Tomates séchées, olives, parmesan, oignons, pesto, accompagné de crostinis*

### **Tartare de légumes** | 3,50 \$

*Légumes et fruits de saison, lime, huile d'olive et aromates*

### **Crevette cocktail en verrine** | 3,50 \$

*Crevette grillé et sauce chipotlé-lime*

### **Makis au homard et crevettes tempura** | 3,75\$

*Concombres, fraises, poires, laitue, gingembre, duo de mayo épicée et satay*

### **Salade en verrine** | 3,00\$

*Au choix: couscous perlée, kale et quinoa, fusilis au pesto, brocolis et raisins frais, fusilis big mac*

### **Gravlax mariné à la betterave** | 4,25 \$

*Bouchée en cuillère avec concombres marinés au gin, mascarpone aux herbes fraîches, caviar de moutarde*

### **Mozzarella di bufala en verrine** | 4,25 \$

*Tomates cerises confites, pralin de graines de citrouille, prosciutto*

# COCKTAIL DÎNATOIRE ET BUFFET FROID



## PINTXOS

MINIMUM 12 BOUCHÉES

---

### **Tomate cerise et bocconcini** | 3,00\$

*Mayonnaise au safran et citron, courgette, réduction balsamique*

### **Toast à la mozzarella di bufala** | 4,25 \$

*Champignons poêlés, truffe, piment d'espelette, caviar de moutarde, micro-basiliic*

### **Crevette grillée et salami calabrese** | 4,25 \$

*Tapenade de tomates séchées, parmesan, pesto, et lime sur un pain grillé garni de salami et d'une crevette*

### **Sunf n turf** | 3,75\$

*Mini brochette de crevette à l'ail, cube de filet mignon, aioli au pesto*

### **Mini brochette thaï** | 3,75\$

*Sauce sweet chili et limes  
Au choix: poulet, filet mignon, crevette*

### **Bacon, érable et melon** | 3,75\$

*Pain grillé nappé de d'une tapenade au bacon à l'érable et rubans de melon miel*



# COCKTAIL DÎNATOIRE ET BUFFET FROID



## BOUCHÉES SANDWICHS

MINIMUM 12 BOUCHÉES

### **Tacos** | 5,00\$

*Salsa de maïs, mayo épicée, chou mariné*

*Au choix: poulet jerk, filet mignon, crevettes, porc effiloché, végétarien*

### **Bouchée shish taouk** | 3,75\$

*Poitrine de poulet shish taouk, aioli, laitue, navets marinés, oignons*

### **Mini slider** | 5,00 \$

*Poulet césar ou légumes grillés, chèvre et kale*

### **Bouchée baguette** | 5,00 \$

*Banh mi au porc effiloché à la vietnamienne*

*Chèvre au miel, figues, prosciutto*

## SALADES

FORMAT DE 700G

### **Couscous perlé à l'italienne** | 20,00\$

Tomates cerises, olives, courgettes, poivrons, vinaigrette miel et ail

### **Kale et quinoa** | 20,00\$

Pommes canneberges, graines de citrouille, concombres tomates cerises, vinaigrette balsamique-sésames

### **Brocolis, bocconcinis et raisins frais** | 20,00\$

Relevé de tomates cerises, chou kale et vinaigrette au balsamique blanc

### **Fusilis pesto** | 20,00\$

Feta, olives, tomates cerises, huile d'olive

### **Salade césar ou Salade du Chef** | 20,00\$

# COCKTAIL DÎNATOIRE ET BUFFET FROID



## BOUCHÉES À RÉCHAUFFER

MINIMUM 12 BOUCHÉES

**Mac n cheese frits** | 3,75\$

Mayo chipotlé-lime et bacon

**Gyoza et sauce ponzu** | 3,00\$

*Dumpling japonais au porc, fait à la main, accompagné d'une sauce ponzu aux agrumes*

**Parmentier au canard et oka** | 7,50\$

*Canard confit, oignons caramélisés, compote de figes au balsamique garni d'une mousseline de pommes de terre au oka*

**Mini boulettes de veau** | 3,75\$

*Sauce aux tomates San Marzano, mozzarella fraîche, micro-basilic*

## PLANCHES ET PLATEAUX

PLATEAUX DE 6 PERSONNES

**Fromages et fruits** | 45,00\$

*Sélection de fruits frais et séchés, confits, pains et craquelins*

**Fromages, fruits et charcuteries** | 60,00\$

*Charcuteries et olives au plateau de fromages et fruits*

**Ajout foie gras et canard** | 85,00\$

*Crème brûlée de foie gras et Canard effiloché garni de bacon*

**Crudités** | 30,00 \$

*Sélection de légumes de saison et notre trempette maison*

**Tataki de thon** | 70,00\$

*Salsa fraises-poires au gingembre, mayo épicée, won ton frits*





## FORFAITS

PRIX PAR PERSONNE - MINIMUM DE 2

### 2 services | 25\$

Soupe  
Repas principal

### 2 services | 32\$

Entrée  
Repas principal

### 3 services | 35\$

Soupe, Entrée,  
Repas principal

### 4 services | 40\$

Soupe, Entrée  
Repas principal  
Dessert

*Demandez-nous des  
micro-pousses pour  
décorer vos plats*

## TABLE D'HÔTE

PRIX PAR PERSONNE - MINIMUM DE 2

### SOUPES | 3,50\$

*Crème de maïs* | Crème de poivrons rouges grillé et Boursin maison | Crème d'asperge au pesto | Soupe à l'oignon et filet mignon +3,50\$ | Cappucino de homard + 3,50\$  
\*Servi avec petits pains

### ENTRÉES | 9,50\$

Raviolis Chic Chef (homard, champignons ou canard)  
Mozzarella di bufala à partager + 12\$  
Kit de tartare de filet mignon ou de saumon +4,50\$  
Salade (voir les choix à la page précédente)

### REPAS PRINCIPAUX | 22,50\$

-Poulet, Crevettes ou Tofu en sauce Toscane, linguinis aglio e olio, légumes  
-Châteaubriand de filet mignon, sauce au poivre et vin blanc + 15\$  
-Joue de boeuf, sauce au porto et foie gras + 10\$  
-Joue de porc braisée à l'érable  
-Ossobucco de veau, sauce poivre et vin blanc +10\$  
\*les plats de viande sont accompagnés de pommes de terre et légumes

### DESSERTS | 6,50\$

Tartelette portugaise garnie de fruits  
Gâteau chocolat et fudge vegan (sans gluten)  
Croustillant pommes caramel  
Fromage, caramel, oreo  
Tiramisu

\*\*\* Les repas sont à réchauffer et n'arrivent pas chauds

# TERMES ET CONDITIONS

## Pour placer une commande

- Réservez le plus rapidement possible pour assurer la disponibilité de votre date.
- Pour réserver, un montant de 20% de dépôt vous sera demandé, non remboursable en cas d'annulation.
- Contactez-nous par courriel à : [info@chicchef.ca](mailto:info@chicchef.ca)

## Livraisons:

- Rive-Sud: gratuit pour toutes les commandes de 100\$ et plus dans un rayon de 45km
- Montréal: 25\$ de frais, commande minimum de 500\$
- Rive-Noord: frais selon le KM, minimum de 500\$ de commande

## Recommandations

- Pour un 5 à 7: entre 4 et 6 bouchées par personne
- Pour un repas complet: entre 10 et 14 bouchées par personne incluant le dessert



## Notre histoire

Savourez le temps avec Chic Chef!

Notre entreprise se démarque par sa créativité et son authenticité. D'une chef à domicile à ses débuts en 2016 à une chef d'entreprise accomplie, Christine Bilodeau, en collaboration avec son mari qui s'est joint à elle en 2019, s'est entourée d'une équipe extraordinaire qui lui permet de préparer des menus de semaine, des plateaux traiteur, du prêt-à-manger gastronomique, des cocktails dînatoires et même des repas d'affaires.

Elle a transformé une caisse Desjardins de 1967 en une cuisine centrale de production, offrant ainsi une petite boutique sur place, une boutique en ligne de prêt-à-manger et la livraison dans un rayon de 45 km. Parce que la cuisine est au cœur de la passion de Chic Chef, tous les repas goûtent le ciel !

Au plaisir de vous faire vivre l'expérience!



## CONTACTEZ-NOUS

### BOUTIQUE EN LIGNE

Commandez jusqu'à 12 semaines à l'avance



[chicchef.ca](http://chicchef.ca)

### DEMANDES DE SOUMISSIONS



[info@chicchef.ca](mailto:info@chicchef.ca)



514-212-2005

### BOUTIQUE PRÊT-À-MANGER

Repas frais et congelés

28 rue Crépin, Châteauguay, Qc.

### SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX



ExperienceChicChef



---

**Savourez le temps** en famille, entre amis et entre collègues grâce à nos repas cuisinés avec passion, comme nous savourons chaque instant en les préparant pour vous.

---



## Nos services

---

### Cocktail dînatoire et plateaux traiteur

À domicile ou en entreprise, impressionnez vos invités avec nos plateaux colorés et stations culinaires alléchantes. Nous proposons des bouchées froides et à réchauffer, des salades, des stations de fromages, du foie gras, des poké bols, des tacos, des tatakis, des bouchées sandwiches "fancy" et des verrines gourmandes. Nous utilisons des ingrédients frais et locaux et suivons les tendances culinaires pour vous offrir des bouchées qui sauront faire sensation auprès de vos invités.

### Repas d'affaires

Variez vos événements d'entreprise avec Chic Chef! Offrez à vos invités une variété de choix gastronomiques pour répondre à vos besoins d'événements d'entreprise. Choisissez parmi nos délicieuses options de boîtes sandwich, de bols repas ou de tapas et faites de votre prochain événement un succès gastronomique.

## Prêt-à-manger

Collection de Repas Chic Chef  
Découvrez notre collection de repas frais et congelés haut de gamme. Réservez sur notre boutique en ligne jusqu'à 12 semaines à l'avance. Choisissez parmi nos entrées, repas principaux, salades, wraps, bols repas et desserts. Simplifiez-vous la vie pendant la semaine et gâtez-vous avec nos tables d'hôte le week-end.

Nous offrons également des menus thématiques pour chaque occasion spéciale ainsi que des menus dégustation tapas.

## Repas de semaine

Simplifiez-vous la vie !  
Conçue pour alléger votre routine hebdomadaire, cette boîte comprend cinq soupers complets promettant variété, fraîcheur et facilité. Parfait pour les familles, les couples ou les personnes seules, nos plats vous permettent de profiter de repas sains et savoureux sans tracas.

