



MENU TRAITEUR

L'expérience

Chic Chef

Vivez l'expérience!



Bouchées froides

MINI SLIDERS | 12 BOUCHÉES | 60\$

Poulet César

Légumes grillés, chèvre, pesto, aubergines marinées

CRÈME BRÛLÉE DE FOIE GRAS | 12 BOUCHÉES | 50\$

Relevée de confit d'abricots épicé, sur pain baguette

CANARD EFFILOCHÉ | 12 BOUCHÉES | 50\$

au confit d'oignons et de figues, garni de bacon, sur pain baguette

BLINIS | 12 | 45\$

Prosciutto, chèvre, figues, miel, caviar de balsamique

Saumon fumé, Boursin maison, oignons marins, ciboulette

BOUCHÉES DE WRAP SHISH TAOUK | 12 BOUCHÉES | 45\$

Poulet mariné, aioli, navets marinés, laitue, oignons

PLATEAUX DE TACOS | 12 TACOS | 60\$

Mayonnaise épicée, salsa de maïs, chou mariné et micro-pousses

Choix de protéine: filet mignon, crevettes, poulet jerk, porc effiloché,

thon rouge (+5\$), végé

MINI POKÉS | 12 POKÉS | 70\$

Concombres, mangues, edamames, rice krispies frites nori, carottes et daïkon marinés, duo de mayonnaise épicée et satay

Protéine au choix: Filet mignon, crevettes, tempeh, saumon, thon rouge (+5\$), végé

CREVETTES COCKTAIL EN VERRINE | 15 VERRINES | 40\$

Crevette grillée en verrine avec sauce chipotlé

BOUCHÉES SANDWICH BAGUETTE | 12 BOUCHÉES | 60\$

Figues, fromage de chèvre, miel, roquette et réduction balsamique

Banh mi à la vietmanienne: porc effiloché, mayo épicée, carottes marinés, coriandre



Bouchées à réchauffer

ARANCINI AU PESTO FARCI DE HAVARTI | 8 BOUCHÉES | 40\$
Sauce méditerranéenne maison

BOUCHÉE DE MAC N CHEESE FRIT | 6 BOUCHÉES | 21\$
Sauce buffalo-ranch et bacon

BROCHETTES DE FILET MIGNON TERIYAKI | 12 | 60\$
Sauce satay

BROCHETTES DE POULET YAKITORI | 12 | 45\$
Sauce ponzu

DUMPLINGS À LA JAPONNAISE (GYOZA) | 12 | 45\$
Sauce ponzu

QUESADILLAS AU PORC EFFILOCHÉ | 12 | 45\$
Mayo épicé et jalapenos

Plateaux

FROMAGES ET FRUITS | 6 PERSONNES | 45\$
Brie, Oka, Cheddar, fruits frais et séchés, pains et craquelins

CRUDITÉS | 6 PERSONNES | 30\$
Légumes de saison et trempette maison

FROMAGES ET CHARCUTERIES | 4 PERSONES | 75\$
Brie, Oka, Cheddar, charcuteries, canard effiloché, crème brûlée de foie gras, fruits frais et séchés, olives, confits, pains et craquelins

Salades

3\$ la verrine, minimum de 15 verrines de la même sorte
20\$ format de 700g à partager

COUSCOUS PERLÉ À L'ITALIENNE

poivrons, zucchinis, oignons rouges, tomates cerises, aragula, olives noires

FUSILLIS AU PESTO

Tomates cerises, feta, olives vertes

TOMATES CERISES ET MANGUES

Vinaigrette au miel, basilic, menthe et ail

MEXICAINE

Maïs, haricots, poivrons, tomates, mangues, vinaigrette lime-coriandre-gingembre

SALADE DE KALE ET QUINOA, POMMES CANNEBERGES

Concombres, poivrons, graines de citrouille, vinaigrette sésames balsamique

SALADE DU CHEF (NON DISPONIBLE EN VERRINE)

Verdure, légumes du moment, vinaigrette maison

SALADE CÉSAR (NON DISPONIBLE EN VERRINE)

Parmesan, câpres frites, croutons maison, sauce césar Chic Chef, bacon

L'expérience
Chic Chef



WWW.CHICCHEF.CA





Crudos

TATAKI DE THON ROUGE | PLATEAU POUR 6 | 60\$

Salsa de fraises et poires, lime-gingembre, mayonnaise épicée, won ton frits

TATAKI DE BOEUF | PLATEAU POUR 6 | 60\$

sauce sésames à la truffe, parmesan, champignons marinés, won ton frits

TARTARE DE FILET MIGNON À L'ITALIENNE | 10 VERRINES | 70\$

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

TARTARE DE SAUMON À L'ASIATIQUE | 10 VERRINES | 70\$

Mangues, concombres, sésames, lime, mayo épicée

TARTARE DE THON FLAMBÉ | 10 VERRINES | 78\$

Fraises, sésame, concombres, lime, gingembre, mayonnaise épicée, won ton frits, accompagné de crostinis

TARTARE VÉGÉ | 10 VERRINES | 35\$

Légumes et fruits de saison, mayonnaise épicée, lime, coriandre, tempura, accompagné de crostinis

Desserts

PLATEAU DE DESSERTS VARIÉS | 6,50\$ LE DESSERT
Sélection de desserts au choix selon les variétés suivantes

GATEAU FROMAGE, CHAPELURE DE OREO ET CARMEL

GATEAU AU CHOCOLAT VEGAN SANS GLUTEN

CROQUANT AUX POMMES ET CARMEL

MOUSSE TRIPLE CHOCOLAT



L'expérience
Chic Chef

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 .
Contactez-nous par courriel à : info@chicchef.ca

LIVRAISONS DISPONIBLES

Pour toutes les commandes de 100\$ et plus. Des frais s'appliquent selon votre région.

QUANTITÉS MINIMUMS

La quantité minimum à commander est inscrite dans la description de chaque bouchées. Les bouchées comprenant un choix de protéine doivent être le même pour la quantité de bouchées mentionné. Ex: 6 tacos filet mignon, 6 tacos crevettes, etc. Cela ne peut pas être 2 tacos filet mignon et 8 tacos crevettes.

RECOMMANDATIONS

Pour un 5 à 7: entre 6 et 10 bouchées par personne

Pour un repas complet: entre 12 et 16 bouchées par personne incluant le dessert