



CHICCHEF

Traiteur haut de gamme

SAVOUREZ
Ce temps!

MENU 2026-2027

Bouchées

Buffets froids

Menus thématiques

Tables d'hôtes



PETITES BOUCHÉES

49,50\$ | 12 bouchées

Blinis

Prosciutto-figues

Prosciutto, chèvre au miel, figues, pralin de graines de citrouille

Légumes grillés

Légumes au balsamique, aubergines marinées, fromage au pesto

Saumon fumé

Mascarpone aux herbes fraîches, lime caviar, concombre

Bouchées feuilletées

(délicieux froid ou réchauffé)

Épinard-artichauts-bacon

Mousseline d'épinards-artichauts-mascarpone, bonbons de bacon sucré-salé

Canard confit

Confit de canard, gelée de poivrons rouges

Cuillère

Prosciutto-Melon

Melon, bocconcini, prosciutto, réduction balsamique et micro-basilic





BOUCHÉES VARIÉES

12 bouchées

Tartare de filet mignon à l'italienne | 72.45 \$

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



Tartare de légumes | 47.25 \$

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

Crevette cocktail en verrine | 47.25 \$

Crevette grillé et sauce chipotlé-lime

Crevette grillée et salami calabrese | 55.00 \$

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

Burrata en verrine | 55.00 \$

Framboises, proscuitto, balsamique, pesto de pistaches

MINI BROCHETTES

12 brochettes

Mini brochette au filet mignon teriyaki | 57.25 \$

Sauce satay, Togarashi, sésames, coriandre

Mini brochette grémolata | 49.50 \$

Grémolata au feta et tomates séchées avec persil ail et zeste de citron

Au choix: poulet ou crevette



Tomate cerise et bocconcini | 40.75 \$

Mayonnaise au safran et citron, courgette, réduction balsamique



BOUCHÉES SANDWICHS

12 BOUCHÉES

Mini slider | 55.00 \$

Poulet César, sauce Chic Chef, câpres frites, parmesan, bacon, laitue

 **Légumes grillés**, chèvre au pesto, aubergines marinées, kale et balsamique

Porc rôti et brie, oignons caramélisés, aioli au raifort (à déguster chaud ou froid)

Queue de homard, mayo épicée, rémoulade pomme-fenouil 7,50\$



Tacos | 55.00 \$

Salsa de maïs, mayo épicée, chou mariné

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

Bouchée shish taouk | 49.50\$

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

Baguette Banh-Mi | 55.00 \$

Banh mi au porc effiloché à la vietnamienne, carottes et daikons marinés, mayo épicée, coriandre

COCKTAIL DÎNATOIRE ET BUFFET FROID



BOUCHÉES À RÉCHAUFFER

12 BOUCHÉES



Mac n cheese frits | 47.25\$

Mayo chipotlé-lime et bacon

Dumplings et sauce teriyaki aux canneberges | 37.50\$

Dumpling au porc, chou, oignon, oignon vert, gingembre, épices, huile de sésame, accompagné d'une sauce teriyaki aux canneberges

Arancinis | 65.00\$

Risotto farci de bœuf bolognaise, mozzarella et parmesan, sauce marinara San Marzano

Crevettes croustillantes | 49.50\$

Croûte panko-coco, sauce à la mangue, poivrons rôtis, jalapeños, lime

SALADES

18.25\$ / 700G

Couscous perlé à l'italienne

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

Kale et quinoa

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

Fusillis à la grecque

Feta, olives, tomates cerises, huile d'olive

Salade César ou Salade du Chef

Salade de brocolis, raisins frais et bocconcinis

vinaigrette au balsamique blanc

Salade en verrine | 3,00\$ par bouchée

Au choix: couscous perlée, kale et quinoa, fusillis au pesto, fusillis big mac



PLANCHES ET PLATEAUX

Plateaux de 6 personnes

Fromages et fruits | 47,50\$

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

Fromages, fruits et charcuteries | 68,25\$

Charcuteries et olives au plateau de fromages et fruits

Crudités | 38,50 \$

Sélection de légumes de saison et notre trempette maison

Grandes Planches Gourmandes (25 pers)

Fromages, fruits et crudités, avec pains et confits: 260\$

Ajout de charcuteries et antipastos: 260\$

DESSERTS

Desserts individuels | 4 pour 27.50\$

Chocolat vegan, Croustillant pommes-caramel, Fromage à la crème, caramel, oreo, Tartelette portugaise

Bouchées dessert variées | 12 pour 45,00\$

Macarons variés | 12 pour 45,00\$

Grande Planche de bouchées desserts (25 pers)

75 bouchées dessert et fruits | 300\$

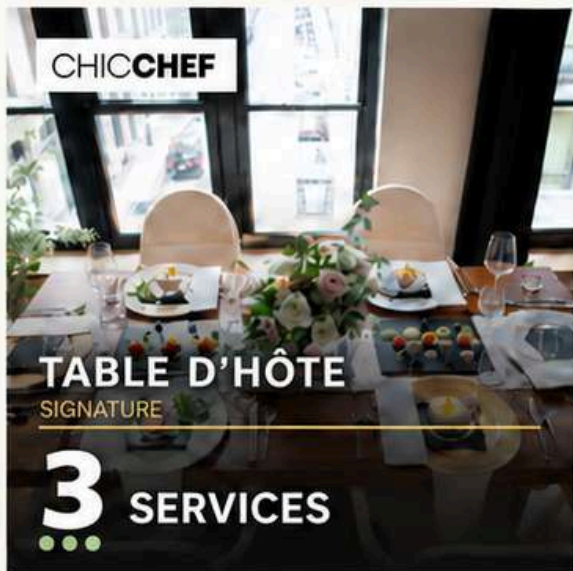
*** contiens des noix

CHIC**CHEF**

TABLES D'HÔTE SIGNATURE

L'expérience du restaurant, dans le confort de votre maison.

PRÊTES À RÉCHAUFFER • 2 À 60 PERSONNES



CHIC**CHEF**

TABLE D'HÔTE
SIGNATURE

3 SERVICES

75 \$ Classique | 105 \$ Prestige

Salade • Entrée • Plat principal

Prix pour 2 personnes



CHIC**CHEF**

TABLE D'HÔTE
SIGNATURE

4 SERVICES

90 \$ Classique | 120 \$ Prestige

Salade • Entrée • Plat principal • Dessert

Prix pour 2 personnes



CHIC**CHEF**

TABLE D'HÔTE
SIGNATURE

5 SERVICES

110 \$ Classique | 140 \$ Prestige

6 bouchées • Salade • Entrée • Plat • Dessert

Prix pour 2 personnes

COMPOSEZ VOTRE MENU

Entrées : arancinis bolognaise • crevettes panko • burratina et prosciutto

Plats : poulet ou crevettes à la toscane • joue de porc • joue de bœuf • filet mignon

Le même menu s'applique à tous les invités. Adaptations possibles pour les allergies et restrictions alimentaires.

LE CHEF À DOMICILE EST DE RETOUR

Chef, service, bar à cocktails, vaisselle et montage de table disponibles sur demande.

INFO@CHICCHEF.CA

Réservation minimum 7 jours à l'avance.

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

Livraisons:

- Rive-Sud: gratuit pour toutes les commandes de 100\$ et plus dans un rayon de 45km
- Montréal: 15 à 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 5 à 7 bouchées par personne
- Pour un repas complet: entre 10 et 14 bouchées par personne



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

DEMANDES DE

SOUMISSIONS



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.

