



Tapas et plateaux

POUR VOS ÉVÉNEMENTS À DOMICILE

L'expérience

Chic Chef

Bouchées froides

CRÈME BRÛLÉE DE FOIE GRAS | 10 BOUCHÉES | 25\$

Relevé de confit d'abricots épicés, sur pain baguette

CANARD EFFILOCHÉ | 6 BOUCHÉES | 21\$

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

RILETTES DE DUO DE SAUMONS | 6 BOUCHÉES | 21\$

Saumon frais, saumon fumé, fromage à la crème, sur pain baguette, garni de câpres frites et masago

BOUCHÉES DE WRAP SHISH TAOUK | 4 BOUCHÉES | 14\$

Poulet mariné, aïoli, navets marinés, laitue, oignons, tomates

PLATEAUX DE TACOS | 6 TACOS | 21\$

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 | 60\$

Concombres, mangues, edamames, tempura, nori, carottes et daïkon marinés, duo de mayonnaise épicées et satay

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

CREVETTES COCKTAIL EN VERRINE | 10 VERRINES | 25\$

Crevette grillée en verrine avec sauce chipotlé



Salades

2\$ la verrine, minimum de 10 verrines de la même sorte

15\$ format de 700g à partager

COUSCOUS PERLÉ À L'ITALIENNE

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

BROCOLIS FESTIVE (FORMAT FAMILIAL SEULEMENT)

Brocolis, bacon, canneberges, graines de citrouille, sauce sucrée-salée

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

COUSCOUS PERLÉ ASIATIQUE

Concombres, poivrons, aragula, carottes, sauce sésames et soya

SALADE DE HOMARD ET CRABE | 5\$ LA VERRINE | MIN 10 VERRINES

Chair de homard et de crabe, mayonnaise épicée, citron, celeris, échalottes

SALADE DU CHEF (FORMAT FAMILIAL SEULEMENT)

Verdure, légumes du moment, vinaigrette maison

SALADE CÉSAR (FORMAT FAMILIAL SEULEMENT)

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





Crudos

TATAKI DE THON ROUGE | PLATEAU POUR 4 | 50\$

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

CARPACCIO DE PÉTONCLES AUX AGRUMES | PLATEAU POUR 4 | 50\$

Huile d'olive, fleur de sel, pommes de terre sucrées et poireaux frits, radis, zeste de lime, masago

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

Tomates séchées, olives, parmesan, oignons, pesto, accompagné de 18 crostinis

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

Saumon frais, saumon fumé, mayo épicée, échalottes, tempura, cornichon frit

TARTARE DE THON FLAMBÉ | 10 VERRINES | 78\$

Fraises, sésame, concombres, lime, gingembre, mayonnaise épicée, won ton frits, accompagné de 18 crostinis

TARTARE VÉGÉ | 10 VERRINES | 35\$

Légumes et fruits de saison, mayonnaise épicée, lime, coriandre, tempura, accompagné de 30 crostinis

L'expérience

Chic Chef

Bouchées à réchauffer

PLATEAU DE RAVIOLIS | 4 BOUCHÉES | 18\$

Crabe, bisque de homard truffé, Halloumi
Canard, beurre de sauge citronné, parmesan
Champignons, beurre de sauce citronné, parmesan

BOUCHÉES DE MAC N CHEESE | 4 BOUCHÉES | 28\$

Au choix: bacon, porc effiloché, crabe et truffe, fromage en grains aux herbes salées

TREMPETTES CHAUDES FROMAGÉES À L'OIGNON | 4 BOUCHÉES | 28\$

Oignons caramélisés et fromage raclette
Steak tex mex et cheddar
Crabe et suisse

QUESADILLAS | 6 BOUCHÉES | 21\$

Fromage, salsa et choix de protéines: poulet jerk, steak, porc effiloché, végé
Accompagné d'une trempette salsa

MINI CHANA SAMOSA PIQUANTE | 15 BOUCHÉES | 15\$

Petites bouchées frites, farcies d'un mélange de pommes de terre et légumes épicés, accompagné de mayo thaï

BROCHETTES CREVETTES | 6 | 30\$

Brochettes de 5 crevettes marinées et grillées, accompagnée d'une mayonnaise épicée

BOUCHÉE DE MAC N CHEESE FRIT | 6 BOUCHÉES | 21\$

Sauce buffalo-ranch, bacon et micro-pousses

BROCHETTES DE FILET MIGNON TERIYAKI | 6 | 30\$

Sauce satay

BOUCHÉES DE PAIN À L'AIL GRATINÉES ET CREVETTE CAJUN | 6 | 21\$



Plateaux 2 PERSONNES | 50\$

PLATEAU DE FROMAGES, CHARCUTERIES ET DUO DE CANARD | 2 PERSONNES | 50\$

Crème brûlée de foie gras, confit d'abricots épicé canard effiloché, quatre variété de fromages, charcuteries, olives, pesto, fruits frais et séchés, craquelins et pains

PLATEAU DE FONDUE AU CHEDDAR À LA BIÈRE | 2 PERSONNES | 50\$

Pommes de terre, légumes grillés, fruits, crevettes, confits, pain, craquelins, charcuteries



Boîtes familiales 4 PERSONNES | 45\$

BOÎTE TACOS

12 tortillas, salsa de maïs, salsa de tomates, mayo épicée, fromage râpé, salade de chou
Protéine au choix: poulet jerk, filet mignon cajun, crevettes grillées, morue frite

BOÎTE MINI-BURGER AU PORC EFFILOCHÉ

12 pains mini-burger, salsa d'ananas, mayo chipotlée, salade de chou, cheddar, bacon, patates sucrées et poireaux frits, piments forts marinés

BOÎTE SHISH TAOUK

10 wraps, poulet mariné, aïoli, navets marinés, oignons, laitue, tomates cerises, piments for

BOÎTE TACOS ASIATIQUE

Sauté de poulet et légumes teriyaki, mayo satay, 2 laitues Boston, échalottes, coriandre, vermicelles de riz au gingembre et curcuma



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

CROQUANT AUX POMMES ET CARMEL

MOUSSE CHOCO-POIRES

TARTELETTES SANS GLUTEN
Demander les choix disponibles



L'expérience

Chic Chef

Termes et conditions

POUR PLACER UNE COMMANDE

Nous demandons un minimum de 48h d'avis et 20% de dépôt

Contactez-nous par téléphone au 514-212-2005 ou par courriel à info@chicchef.ca

LIVRAISONS DISPONIBLES

Pour toutes les commandes de 100\$ et plus

QUANTITÉS MINIMUM

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

Exemple pour 12 personnes

5 À 7

Crème brûlée de foie gras sur petit pain X 20

Plateau de 12 tacos au filet mignon

Verrines de salade X 20

Bouchées de mac n cheese buffalo ranch frit X 12

Bouchée de pain à l'ail gratiné et crevette cajun X 12

18\$ par personne

REPAS COMPLET – COCKTAIL DÎNATOIRE

Bouchée de canard effiloché sur petit pains X 12

Verrine de crevette grillée et sauce chipotlé X 20

Verrines de salade X 20

Plateau de carpaccio de pétoncles pour 8 personnes

Tartare de filet mignon à l'italienne X 20

Mini samosa X 30

Raviolis au crabe et bisque de homard X 12

Trempette chaude fromagée au steak tex mex X 12

Plateau de desserts variés X 12

55,50\$ par personne

