



MENU

L'expérience

Chic Chef

Temps des fêtes

2023

Vivez l'expérience!



Bouchées thématiques

COURONNE DU TEMPS DES FÊTES | 6-10 PERSONNES | 115\$

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

BOUCHÉES TAPAS | 12 BOUCHÉES | 45\$

Chèvre, prosciutto, figues, balsamique, miel et pralin de graines de courge

MINI SLIDERS | 12 BOUCHÉES | 60\$

Brie, canneberges et pacanes givrées

ARANCINI AU HOMARD | 8 BOUCHÉES | 55\$

Bisque de homard à la truffe

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

Sauce méditerranéenne maison

PLATEAUX DE TACOS | 12 TACOS | 60\$

Poulet grillé, salsa de poivrons rouge et vert, bocconcinis au pesto, aioli épicé

MINIS POKÉS | 12 POKÉS | 70\$

Tataki de thon rouge, mayo épicée aux sésames, concombres, mangues, edamames, rice krispies frits, carottes et daïkon marinés

FROMAGE DE CHÈVRE, BONBONS DE BACON À L'ÉRABLE, POMMES | 12 BOUCHÉES | 45\$

Bouchées sur pain baguette

TARTARE DE SAUMON, FRAISES, BASILIC | 10 BOUCHÉES | 75\$

Feta, huile d'olive, balsamique blanc, crostinis

MINI BROCHETTES DE NOËL | 12 BOUCHÉES | 45\$

Poulet shish taouk, pesto et brisures de canneberges

SALADE FESTIVE | 700G | 20\$

Brocolis, chou, kale, bocconcinis, tomates cerises, raisins, poivrons colorés, vinaigrette au balsamique, miel et herbes salées

BRUSCHETTAS MAISON AU FROMAGE À POUTINE | 700G | 25\$

Crostinis maison





Bouchées VIP

NIGIRI DE WAGYU | 12 BOUCHÉES | 180\$

Réduction BBQ teriyaki au gingembre, pleurotes marinées, oeuf confit, nori

LOLLIPOP D'AGNEAU | 6 CÔTES | 150\$

Agneau du Québec en croûte d'épices, grémolata au feta et tomates séchées

SUCETTE DE FOIE GRAS | 12 BOUCHÉES | 120\$

Gelée à l'érable et sortilège, brunoise de pommes, croustillant de sucre d'érable

PÉTONCLE U10 | 12 BOUCHÉES | 145\$

Pétoncle à l'unilatérale, émulsion de chou-fleur à la vanille, caviar de balsamique

SHOOTER D'HUÎTRE | 12 VERRINES | 55\$

Huître en verrine, mignonnette à l'ananas et habanero, micro-pousse

BURRATA À PARTAGER | 1 BURRATA | 45\$

Burrata entière, raisins caramélisés au romarin, réduction d'expresso au balsamique, huile d'olive, fleur de sel, pralin de graines de courge, pains et crostinis





Menu régulier

L'expérience
Chic Chef

MINI SLIDERS | 12 BOUCHÉES | 60\$

Poulet César
Porc effiloché Banh mi
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

TAPAS SUR PAIN NAAN | 12 | 45\$

Légumes grillés, chèvre, réduction balsamique, roquette
OU
Brie, miel, pacanes givrées, prosciutto

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

Poulet mariné, aïoli, 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\$), végété

MINI POKÉS | 12 POKÉS | 70\$

Concombres, mangues, edamames, rice krispies frits nori, carottes et daïkon
marinés, duo de mayonnaise épicée et satay
Protéine au choix: Filet mignon, crevettes, tempeh, saumon, thon rouge (+5\$), végété

CREVETTES COCKTAIL EN VERRINE | 15 VERRINES | 40\$

Crevette grillée en verrine avec sauce chipotlé

BOUCHÉES DE BAGUETTE AU PROSCIUTTO | 12 BOUCHÉES | 60\$

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

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

Sauce buffalo-ranch et bacon

BROCHETTES DE FILET MIGNON TERIYAKI | 12 | 60\$

Sauce satay

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

PLATEAU DE CRUDITÉS CHIC CHEF | 6 PERSONNES | 30\$

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