

L'expérience *Chic Chef*

À DOMICILE



Au menu

VOTRE GUIDE CHIC CHEF

6

Nos services

Découvrez les différents types de services, les tarifs ainsi que nos thématiques personnalisées.

10

Menu

Des bouchées colorées aux choix pour table d'hôte. Créer votre menu sur mesure selon vos goûts!

21

Tarifs

Sélectionnez le forfait qui correspond à votre budget

22

Thématiques

Photos de nos thématiques préférées





En tant que chef à domicile et traiteur corporatif événementiel, notre mission est d'offrir à notre clientèle une expérience culinaire gastronomique, créative et unique ainsi qu'un service cinq étoiles à chaque événement.

Expertes dans l'art de la table, nous nous engageons à créer une ambiance qui restera gravée à la mémoire de vos invités.

C'est grâce à notre esprit d'équipe que nous offrons un service exceptionnel et clé en main. Nous désirons faire une différence dans la vie de nos clients, de notre équipe et de nos partenaires en transmettant notre passion au quotidien.

Créatrice d'ambiance, de la décoration à la conception du menu

LES VALEURS CHIC CHEF

Coopération : Le succès est possible grâce à la combinaison des forces de chacun

Intégrité: Nous sommes honnêtes et dignes de confiance

Excellence : Nous visons la perfection puisque sommes passionnés par ce que nous faisons

Créativité : Si on peut l'imaginer, on peut le réaliser

Plaisir: Nous sommes porteurs de plaisir dans chacun de nos événements, s'amuser en travaillant se reflète sur notre soirée.

Efficience: Pour se démarquer sur notre marché et augmenter notre valeur

CHRISTINE BILODEAU

CHEF PROPRIÉTAIRE



Biographie

À 38 ans, Christine Bilodeau a décidé de plonger vers l'inconnu en quittant son poste de directrice chez Bell après 15 ans pour lancer son entreprise de chef à domicile et de traiteur corporatif événementiel, L'expérience Chic Chef.

Détentrice d'un BAA avec mention d'excellence du HEC Montréal, elle combine ses talents de chef, son expertise en administration et son expérience en gestion pour bâtir une entreprise créative et efficace qui se distingue dans son marché.

Passionnée par la cuisine et l'art de recevoir, Christine est rapidement devenue une experte dans la création de bars à bouchées signatures, de tables d'hôtes gastronomiques et de stations culinaires festives. Ses créations s'inspirent de ses voyages à travers le monde et se fusionnent aux tendances des restaurants montréalais. Elle a cuisiné pour plusieurs personnalités connues au Québec et même pour certaines vedettes Américaines.

Christine a su s'entourer d'une équipe exceptionnelle et de confiance ce qui permet à l'entreprise de faire plusieurs événements en une même soirée.



Tous nos menus sont conçus sur mesure selon vos goûts. Il s'agit de choisir entre le bar à bouchées et la table d'hôte, de sélectionner vos plats préférés et de vous laisser gâter!

Votre planificatrice d'événement Chic Chef prendra bien soin de cerner vos besoins et s'assurera d'un service personnalisé du début à la fin. Son équipe suivra votre rythme et prendra le temps d'expliquer la composition de toutes ces assiettes colorées, afin que chacun profite au maximum des nombreuses saveurs présentées.

Que du BEAU, du MIAM et du WOW! C'est ÇA vivre une expérience Chic Chef!.

On s'occupe de tout pendant que vous dansez!



Thématiques personnalisées

Parce que l'on mange avec les yeux...

Passionnées par l'art de recevoir, il est important pour nous de créer une ambiance complète agençant nourriture et art de la table pour tous nos événements. C'est pourquoi nous prenons bien soin de cerner vos besoins et vos goûts afin de créer un visuel wow pour impressionner vos invités.

Sélectionnez une de nos thématiques préférées ou créez une ambiance sur mesure selon vos goûts.

Chaque thématique comprend le matériel suivant:

- Menu imprimé
- Bannière personnalisée
- Invitation virtuelle sur mesure
- Nappes, serviettes de table et décorations pour la table ou le bar à bouchées
- Assiettes cocktail et napkin pour les bouchées
- Cocktail à l'arrivée des invités

THÉMATIQUES - 130\$ par événement

- Champêtre
- Noir et or Chic
- Toscane
- Tropicale Chic
- Nautique
- Sur mesure

*photos en annexe



Bars à bouchées signatures

Goûter à la passion de notre travail à travers chaque bouchée!

Idéal pour une soirée chic et conviviale. Les bouchées sont déposées sur une table décorée selon la thématique de votre choix. Nos bouchées sont copieuses, colorées et variées, elles sauront satisfaire même les plus grands appétits!

Choisissez votre forfait et sélectionnez les bouchées de votre choix selon vos goûts!

FORFAITS - 10 à 500 personnes

5 à 7 ou lunch - 25\$ à 45\$ par personne

- 4 à 6 choix de bouchées
- Nombre de bouchées sur mesure selon votre budget
- Minimum de 25 invités

Souper en trois services - 55\$ par personne

- 7 choix de bouchées
- 1 choix de cocktail*
- 15-20 bouchées par personne

Souper en quatre services - 65\$ par personne

- 10 choix de bouchées
- 1 choix de cocktail*
- 23-25 bouchées par personne

Les taxes, le pourboire et le matériel en location sont en supplément

*Cocktail: nous apportons les jus et les fruits et vous fournissez l'alcool



Tables d'hôtes gastronomiques

Vivez une expérience culinaire digne d'un grand restaurant!

Créer votre menu sur mesure selon vos goûts! La soirée débute par le service d'un cocktail et de 2 variétés de bouchées. Nous vous invitons ensuite à passer à la table pour le service des entrées, du plat principal et du dessert.

FORFAITS - 10 à 250 personnes

Table d'hôte en quatre services - 75\$ / personne

- 1 cocktail*
- 2 choix de bouchées
- 1 entrée
- 1 plat principal
- 1 dessert

Table d'hôte en cinq services - 80\$ / personne

- 1 cocktail*
- 2 choix de bouchées
- 2 entrées
- 1 plat principal
- 1 dessert

Les taxes, le pourboire et le matériel en location sont en supplément

*Cocktail: nous apportons les fruits et les jus et vous fournissez l'alcool



Stations culinaires

Pour satisfaire les plus grands appétits!

Idéal pour accompagner votre bar à bouchées ou le cocktail avant de passer à la table. Chaque station est montée avec passion en prenant soin de disposer les ingrédients clé pour un effet wow pour vos invités!

Stations - 25 à 500 personnes

Fromages et charcuteries - 15\$ / personne

- Quatre variétés de fromages
- 3 variétés de viandes
- Confits maison
- Pains et craquelins
- Fruits frais et fruits sec
- Olives

Végétarienne - 15\$ / personne

- Crudités et sauces Chic Chef
- Végépâtés et pain baguette
- Hummous, labeneh et pita
- Tampenades d'olives
- Mini tomates et bocconcinis
- Cuillères de brunoise de betteraves au chèvre

Poké - 18\$ / personne

Trois choix de poké (voir menu)

Tacos - 18\$ / personne

Trois choix de tacos (voir menu)

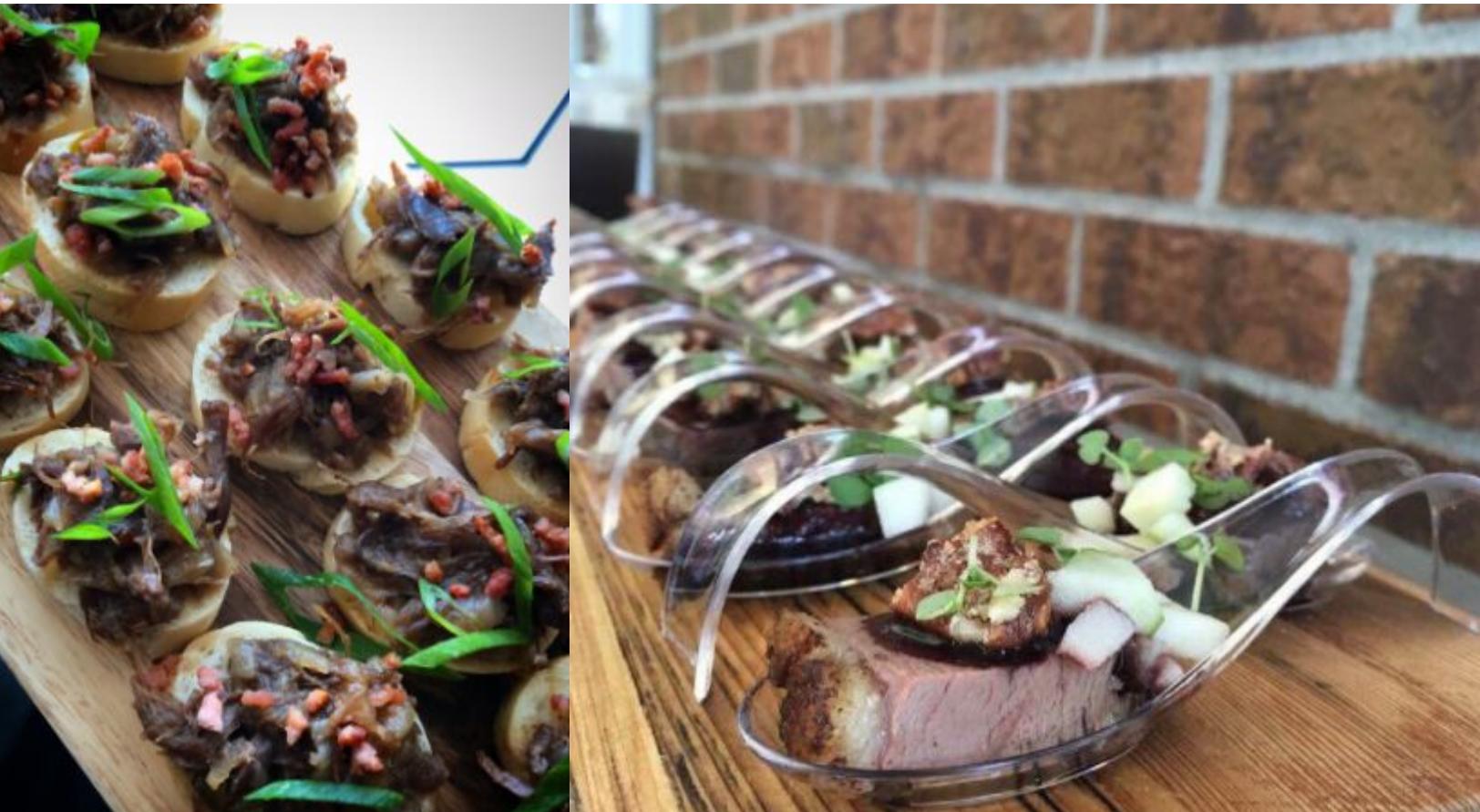
Tartares - 20\$ / personne

Trois choix de tartares (voir menu)



COCKTAILS

- Limonade gin et melon
- Sangria blanche au jus d'aloès et tangerine, romarin et canneberges
- Sangria rouge à l'orange sanguine
- Margarita concombre-jalapeños
- Mojito au melon d'eau ou concombre-menthe
- Bulles et popsicles de la Fabrique Jösitö
- Bar à bulles
- Grog chaud au Jack Daniels pommes et caramel



VIANDE

- Effiloché de canard relevé d'un confit d'oignon et de figes, garni de bacon
- Brochettes de filet mignon ou de poulet teriyaki, sauce satay au beurre de soya
- Cuillères de magret de canard, réduction de Porto vanillé et pacanes givrées
- Crème brulée de foie gras sur crostini, garnie de confit d'abricots épicé
- Brochettes de poulet jerk garnies de micro-coriandre
- Mini burger de porc effiloché, salsa d'ananas et mayo chipotlé
- Crêpes de canard laqué à la Chic Chef
- San choy bow poulet grillé, châtaignes d'eau, shiitake sur laitue Boston
- Bouchée de joue de bœuf braisée au Marsala, sauce aux épices et foie gras



POISSONS - FRUITS DE MER

- Crevette cocktail, salsa à la mangue, lime et coriandre
- Cups croustillant à la salade de goberge épicée
- Pétoncle U10, sel de champignons, lime caviar et kumquat
- Salade de crevettes épicées et saumon fumé, macédoine de légumes marinés sur won ton frits
- Mini poké bowl, choix de saumon cru teriyaki, végétarien ou crevettes panko
- Salade tricolore: crevettes épicées, mangue et avocats lime-coriandre



VÉGÉTARIEN

- Brunoise de betteraves, pommes, canneberges, garnies de fromage de chèvre
- Mini tomates-bocconcini, mayonnaise au safran Chic Chef, basilic frais
- Bouchées de melon d'eau, feta, menthe, mûre et réduction de balsamique
- Raviolis aux champignons sauvages, sauce citronnée au beurre de sauge
- Poutines de gnocchis, sauce à la joue de boeuf, fromage squish squish
- Verrine de fusillis au pesto, feta, olives et tomates cerises
- Mesclun de pommes, fromage de chèvre et pacanes givrées
- Salade d'épinards, fraises, amandes, crumble de feta et vinaigrette à l'érable
- Avocats frits en tempura, champignons King, aïoli au sésames et sel de truffe



CRUDO

FORMAT BOUCHÉE OU ENTRÉE POUR TABLE D'HÔTE

- Tataki de thon rouge, salsa de poires asiatiques et fraises au gingembre, mayonnaise épicée et won ton frits
- Tataki de veau, champignon King Oyster, gremolata au shiso et parmesan
- Bouchée croustillante garnie de tartare de saumon, lime, pomme grenade ou pomme verte et mayonnaise épicée
- Tartare de thon, concombres, sésames, soya, pistaches et mayonnaise satay
- Tartare de boeuf au couteau, sésames, tamarin, cornichons sucrés, sambal et lime
- Tartare de pétoncles épicés, fraises, won ton frits et tobiko
- Tartare aux deux saumons, sur cornichon frit, garni de fromage à la crème
- Carpaccio de pétoncle en cuillère, œuf de caille, tobiko et caviar de saumon



MINI TACOS

FORMAT BOUCHÉE OU ENTRÉE POUR TABLE D'HÔTE

- Porc effiloché, salsa d'ananas et mayo chipotlé
- Tataki de thon rouge, salsa de maïs, chou rouge mariné et aïoli épicé
- Crevettes panko, salsa de mangues, mayo épicée et oignons marinés
- Pieuvre grillée, pico de gallo, mayo épicée et coriandre
- Poulet jerk, salsa de maïs, aïoli épicée et oignons frits
- Joue de boeuf braisée, sauce au foie gras, salsa de pommes de terre sucrée
- Trio de dégustation de tacos au choix (Table d'hôte uniquement)



SOUPES

FORMAT BOUCHÉE OU ENTRÉE POUR TABLE D'HÔTE

- Crème de poivrons rouges grillés au fromage Boursin, écume au basilic frais
- Soupe à l'oignon Chic Chef, brunoise de filet mignon, fromage gruyère
- Espresso de courge à la thaï et son lait moussant à la noix de coco
- Cappuccino de homard et son nuage à l'huile de truffe
- Crème d'asperges au pesto, croûton maison et grillades du boucher
- Gaspacho au pesto de tomates séchées, bocconcini citron-poivre, crostini au piment d'Espelette



ENTRÉES

- Magret de canard, réduction de Porto vanillé, pacanes givrées et juliennes de pommes vertes
- Crème brûlée de foie gras, confit d'abricots épicé et pain baguette
- Ravioli aux champignons sauvages ou à la courge musquée, sauce citronnée au beurre de sauge et parmesan
- Asperges grillées, burrata, réduction balsamique et tomates cerises confites
- Salade d'épinards, fraises, amandes, crumble de feta, vinaigrette à l'érable
- Salade de betteraves, pommes, canneberges et fromage de chèvre
- Poké bowl: choix de saumon cru teriyaki, végétarien, crevettes panko, filet mignon
- Salade tricolore: crevettes épicées, mangue et avocats lime-coriandre
- Pétoncle, réduction de morilles, purée de pommes & panais, juliennes de pommes



PLAT PRINCIPAL - VIANDE

- Joue de bœuf braisée au Marsala, sauce aux épices et foie gras, purée de pommes de terre Chic Chef et tombée d'épinards
- Mignon de porc glacé à l'érable, pomme de terre farcie au cheddar et bacon, légumes grillés
- Osso Bucco de veau teriyaki, purée de courge musquée, pommes de terre grelots citron-ail et asperges au prosciutto
- Short ribs braisé, sauce crémeuse aux champignons et au Jack Daniels, poêlée de champignons sauvages et purée de pommes de terre Chic Chef
- Bavette de veau à l'échalotte, linguini margherita et basilic frais
- Poitrine de poulet marinée au yogourt et garam masala, sauce au beurre et coulis de tomates grillées à l'indienne, riz basmati et légumes grillés



PLAT PRINCIPAL-POISSON/VÉGÉ

- Filet de saumon, croustillants de chips et parmesan, avocats, poivrons grillés, sauce tequila-jalapenos, riz

Poké bowl repas:

- Végétarien: concombres, mangues, edamame, avocats, laitue, carottes, chou rouge, won ton frits, nori, tofu général tao
- De la mer: saumon cru teriyaki, crevettes tigrées grillées, concombres, mangues, edamame, avocats, tempura, tobiko, nori
- Surf & turf: filet mignon teriyaki, saumon cru, concombres, mangues, edamame, avocats, tempura, tobiko et sauce Chic Chef
- Linguinis margherita, mozzarella di buffala, asperges grillées, basilic frais et réduction balsamique
- Raviolis aux champignons sauvages, sauce citronnée au beurre de sauge, asperges grillées, champignons poêlés et parmesan



DESSERTS

- Verrines de tiramisu Patron XO café et mascarpone au siphon
- Mousse chocolat blanc ou noir et sa purée de framboises à l'érable
- Gâteau au rhum Chic Chef, réduction de caramel au rhum et épices
- Shortcake aux fraises en verrine, chantilly maison et gousse de vanille
- Piñacolada shortcake, ananas frais, yogourt à la noix de coco, Malibu
- Verrine S'mores, biscuits Graham, mousse au chocolat et fromage à la crème, guimauves et meringue grillée
- Décadent choco-caramel crousti-fondant
- Mousse de gâteau au fromage, biscuits Graham et fraises vanillées en verrine
- Desserts sans Gluten de la Fabrique Essentiel (brownies et fondant au chocolat)

TARIFS

Menu à la carte parce que nous vous offrons le meilleur et l'occasion de choisir un menu qui vous représente pour une soirée à la hauteur de vos attentes.



THÉMATIQUE PERSONNALISÉE - 130\$

- Menu imprimé
- Bannière personnalisée
- Invitation virtuelle sur mesure
- Nappes, serviettes de table et décorations pour la table ou le bar à bouchées
- Assiettes cocktail et napkin pour les bouchées
- Cocktail à l'arrivée des invités



BARS À BOUCHÉES

- 5 à 7 : 25\$ et 45\$ par personne
- Souper en trois services: 55\$ / pers
- Souper en quatre services: 65\$ / pers



TABLES D'HÔTES

- Quatre services: 75\$ / pers
- Cinq services: 80\$ / pers



STATIONS CULINAIRES

- Fromages et charcuteries - 15\$ / pers
- Végétarienne - 15\$ / pers
- Poké - 18\$ / pers
- Tacos - 18\$ / pers
- Tartares - 20\$ / pers



TERMES ET CONDITIONS

Tous nos forfaits comprennent une thématique personnalisée, ce n'est pas disponible en option.

Les taxes sont en supplément et le pourboire est à votre discrétion.

Les événements à plus de 100km de Montréal sont assujettis à un frais de déplacement de 150\$.

Serveuse additionnelle: 150\$ pour la soirée, 100\$ pour le 5 à 7.

Nous fournissons les verres à cocktail, il est de votre responsabilité d'avoir les verres de vins, à bière et à eau. Il est toutefois possible de les louer au besoin.

Table d'hôte: nous fournissons la vaisselle et la coutellerie au besoin pour les groupes allant jusqu'à 40 personnes.

Minimum de 10 personnes pour nos forfaits soupers. Minimum de 25 personnes pour les forfaits 5 à 7 et stations culinaires.

Thématiques

✂️ Noir et or



✂️ Champêtre



Thématiques

✂️ Nautique



Menu Chic Chef

Tour du monde du navir Lordwick

L'Europe en deux temps

Crème brûlée de foie gras & Dattes farcies au fromage bleu
 Expresso de soupe à l'oignon & Canard effiloché garni de bacon

L'Asie

Chips de lotus au sumac & Tartare de boeuf sésames et tamarin
 Crêpes de canard laqué & Poulet teriyaki, sauce satay

Les trio des Amériques

Tacos de tataki de thon rouge en croûte d'épices
 Mini burger de porc effiloché & salsa d'ananas
 Salade d'épinards, fraises et amandes grillées

De retour au Québec

Mousse de gâteau au fromage et sa purée de
 framboises à Bénédict

Carole vous invite à tour du monde en croisière pour les

50 ANS de

MARIO

Embarquement au quai LAUSANNE
 Navire LORDWICK

JEUDI @ 17:30 | **28** | DÉCEMBRE 2017

14 rue Lausanne, Candiac...SHUTTT c'est une surprise!

75\$ Par personne

Du cocktail au dessert

RSVP

Par courriel: Avant le 01-11-17
 carole@voyagediapason.com

APPORTEZ VOS CONSOMMATIONS

soirée organisée par Chic Chef



✂️ Tropicale Chic

Source photos: Chic Chef

Aloha!

MENU CHIC CHEF

BOUCHÉES ENTRÉES

San Boy Chow
 Poulet grillé, shiitakes, châtaignes d'eau, carottes marinées, sauce satay, croquants de pommes de terre sucrées

Mini poké bowl au au saumon
 Mangues, concombres, edamames, tobiko, nori, tempura

BOUCHÉES REPAS

Tacos de tataki de thon rouge
 Salsa de maïs, ailoi chipotlé et croquant de chou rouge mariné

Mini burger de porc effiloché
 Salsa d'ananas et mayonnaise épicée

Salade Cobb au canard
 Canard miel & moutarde, cheddar fort, bacon, oeufs et avocats

BOUCHÉE DESSERT

Pinacolada shortcake
 Gâteau au rhum, crème de noix de coco, ananas frais et Malibu

Thématiques

Toscane



Menu
 Pour les 50 ans d'Erick

Crème brûlée de foie gras
 GARNIE DE CONFIT D'ABRICOT ÉPICÉ

Mini tomates & bocconcini
 SUR MAYONNAISE AU SAFRAN, GARNIES DE BASILIC FRAIS

Brochettes de filet mignon teriyaki
 SAUCE AUX SÉSAMES

Tartare de pétoncles épicé
 SUR FEUILLE DE SHISO EN TEMPURA

Tartare de duo de saumon
 SUR CORNICHON FRIT, GARNI DE FROMAGE À LA CRÈME

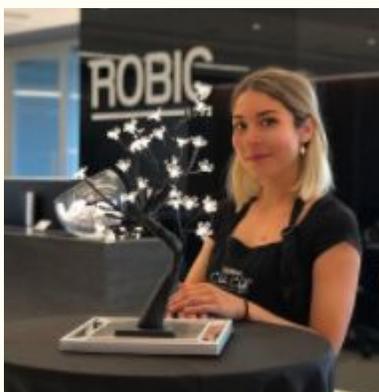
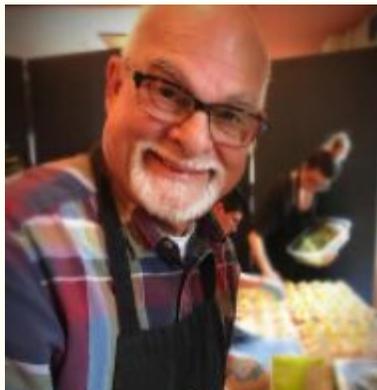
Espresso de poutine de gnocchis
 SAUCE CHIC CHEF



Sur mesure



L'ÉQUIPE CHIC CHEF VOUS SOUHAITE BON APPÉTIT!



L'expérience
Chic Chef

Pour nous joindre



info@chicchef.ca



[ExperienceChicChef](#)



514-212-2005

Suivez-nous sur Facebook et Instagram pour voir toutes les photos de nos événements!