



# CHICCHEF

SAVOUREZ LE TEMPS

Traiteur haut de gamme

SAVOUREZ  
*Le temps!*

MENU 2025

Bouchées

Buffets froids

Menus thématiques

Tables d'hôtes



## PETITES BOUCHÉES 3.95\$ la bouchée | min 12 par variété

### Mini Tartelettes

#### **Crème brûlée de foie gras**

*Confit d'abricots épicés et pacanes givrées*

#### **Saumon fumé**

*Mascarpone aux herbes fraîches, lime caviar, concombre*

#### **Hummus à la betteraves**

*Tahini, carottes marinées, micro-pousses*

### 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*

#### **Boeuf wellington**

*Filet mignon, pâte feuilletée, duxelles de champignons, prosciutto, vin blanc, sauce signature Chic Chef*

### Cuillère

#### **Prosciutto-Melon**

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



## BOUCHÉES VARIÉES min 12 par variété

---

### **Tartare de filet mignon à l'italienne** | 5,75 \$

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

### **Tartare de légumes** | 3,75 \$

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

### **Crevette cocktail en verrine** | 3,75 \$

*Crevette grillé et sauce chipotlé-lime*

### **Crevette grillée et salami calabrese** | 4,50 \$

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

### **Mozzarella di bufala en verrine** | 4,50 \$

*Tomates cerises confites, pralin de graines de citrouille, prosciutto*

## MINI BROCHETTES min 12 par variété

---

### **Mini brochette au filet mignon teriyaki** | 4,50 \$

*Sauce satay, Togarashi, sésames, coriandre*

### **Mini brochette grémolata** | 3,95 \$

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

*Au choix: poulet ou crevette*

### **Tomate cerise et bocconcini** | 3,25 \$

*Mayonnaise au safran et citron, courgette, réduction balsamique*



## BOUCHÉES SANDWICHS

MINIMUM 12 BOUCHÉES

**Mini slider** | 4,50\$

**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\$

**Cubano** au jambon grillé, sauce mojo, porc rôti, havarti, cornichons, moutarde  
(doit être réchauffé)



**Tacos** | 5,25\$

*Salsa de maïs, mayo épicée, chou mariné*

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

**Bouchée shish taouk** | 3,95\$

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

**Baguette Banh-Mi** | 5,25 \$

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

# COCKTAIL DÎNATOIRE ET BUFFET FROID



## BOUCHÉES À RÉCHAUFFER MINIMUM 12 BOUCHÉES



**Mac n cheese frits** | 3,75\$

*Mayo chipotlé-lime et bacon*

**Gyoza et sauce miso-sésames** | 3,00\$

*Dumpling japonais au porc, fait à la main, accompagné d'une sauce miso-sésames*

**Arancinis** | 5,25\$

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

**Crevettes croustillantes** | 3,95\$

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

**Kit à Cappuccino de homard** | 50\$ le kit

*Bisque de Homard Chic Chef, Chair de queue de homard poché et foam à la truffe. Fait 10 bouchées.*

**Joue de boeuf en sauce porto-foie gras** | 9,75\$

*Garni d'une mousseline de pommes de terre Yukon Gold et panko*

**Temari Chic Chef** | 5,25 \$

*Intérieur: poulet teriyaki, carottes et daikon mariné, mozzarella  
Extérieur: riz à sushi en croûte de panko, sauce miso-sésame et sauce teriyaki*



**Trempeur chaude en miche** | 25\$ le kit

*Trempeur chaude fromagés aux oignons caramélisés et dégalcés au Porto, gratiné de fromage raclette, accompagné d'un gant Bretzel*



## PLANCHES ET PLATEAUX

---

### Plateaux de 6 personnes

#### **Fromages et fruits** | 45,00\$

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

#### **Fromages, fruits et charcuteries** | 65,00\$

Charcuteries et olives au plateau de fromages et fruits

#### **Ajout foie gras et canard** | 95,00\$

Charcuteries, olives, Crème brûlée de foie gras et Canard effiloché garni de bacon

#### **Crudités** | 36,75 \$

Sélection de légumes de saison et notre trempette maison

#### **Grandes Planches Gourmandes (25 pers)**

- Fromages, fruits et crudités, avec pains et confits: 210\$
- ajout de charcuteries et antipastos: 260\$
- ajout de charcuteries, foie gras, canard confit et antipastos 315\$

## SALADES 17,50\$ FORMAT DE 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 pesto**

Feta, olives, tomates cerises, huile d'olive

#### **Salade César ou Salade du Chef**

#### **Salade de brocolis, raisins frais et bocconcinis**

vinaigrette au balsamique blanc

#### **Bol césar au poulet** | 17,50\$

#### **Salade en verrine** | 3,00\$ par bouchée

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



## MENUS AUTOMNE

---

**BOÎTE D'AUTOMNE** | 95 \$ (2 à 4 pers.)

2 octobre au 15 novembre

**Fondue au cheddar à la bière en miche avec accompagnements**

- *Saucisses artisanales*
- *Charcuteries*
- *Fruits et crudités*
- *Patates grelots*
- *Cornichons*
- *Relish maison épicée*
- *Compote d'oignons caramélisés*
- *Figues au balsamique*
- *Pralin de graines de citrouille*
- *Géant Bretzel et pains*

## ACTION DE GRÂCE

95\$ pour deux | 155\$ familial | 9 au 11 octobre

### **Soupe**

Parmentier au pancetta et poireau caramélisés, chips de sauge chips, petits pains et beurre aromatisé .

### **Entrée**

Brie fondant à l'érable, canneberges et graines de citrouille givrées.  
Focaccia maison à l'ail et au romarin.

### **Repas à partager**

Lasagne au canard, béchamel aux oignons caramélisés et fromage raclette.  
Boulettes, farce aux saucisses et pommes, sauce à l'érable.  
Légumes racine rôti au miel.  
Relish d'automne épicée

### **Dessert**

Création du chef aux pommes



## MENUS HALLOWEEN

Disponible le 30, 31 oct et 1er nov

### BOÎTE DÉGUTATION TAPAS | 115 \$

4 bouchées par variété (2 à 4 personnes)

- **L'Œuf de Veuve Noire Envenimé** (*œuf mimosa, mousseline de saumon fumé, tobiko noir*)
- **Tacos Muscles Effilochés et leur Jus Ensanglanté** (*Birria tacos de veau braisé*)
- **Tartelettes Fleur Noire de la Sorcière Citrouillée** (*tartelette garnie d'un hummus de courge, relevée d'une salsa de citrouille et d'un pralin croquant.*)
- **Salade de Vers Sanglants** (*orzo à la betteraves, légumes, canneberges et feta*)
- **Coquerelles Fumées** (*Saucisses enrobé de bacon, farcie d'une date, caramélisé au sucre brun et piment d'Espelette*)
- **Feuilleté à la trempette Moisie et vers caramélisés** (*bouchée de trempette aux épinards, oignons caramélisés et bacon*)
- **Jalapeños Inferno du Diable** (*Jalapeños maison farcis de cheddar fondant, servis avec une mayonnaise chipotlé*)

### PLATEAUX DE BOUCHÉES - min de 12 par variété

**Tacos Muscles Effilochés et leur Jus Ensanglanté** | 5\$  
(*Birria tacos de veau braisé*)

**Tartelettes Fleur Noire de la Sorcière Citrouillée** | 3.95\$  
(*tartelette garnie d'un hummus de courge, relevée d'une salsa de citrouille et d'un pralin croquant.*)

**Salade de Vers Sanglants** | 17.50\$ format familial ou 3\$ la verrine  
(*orzo à la betteraves, légumes, canneberges et feta*)

**Coquerelles Fumées** | 3.95\$  
(*Saucisses enrobé de bacon, farcie d'une date, caramélisé au sucre brun et piment d'Espelette*)

**Feuilleté à la trempette Moisie** | 3.95\$  
(*bouchée de trempette aux épinards, oignons caramélisés et bacon*)

**\*\*\*Optez pour le montage sur une grande planche d'HALLOWEEN | 100\$**



## MENUS DES FÊTES

Disponible du 18 novembre au 31 décembre

**BOÎTE DÉGUSTATION TAPAS** | 125 \$ | 4 bouchées par variété

- *Mini brochettes de poulet grillé grémolata*
- *Tacos festifs au de filet mignon*
- *Tataki de thon en cuillère*
- *Bouchée de crème brûlée de foie gras*
- *Boulettes de veau, sauce San Marzano*
- *Dumplings du temps des fêtes*
- *Blinis, marscapone à la poire, marrons confits, bacon*

**TABLE D'HÔTES DES FÊTES** | 145\$ pour deux | 250\$ pour quatre

- **Soupe:** *Cappucino de marrons, crème à la vanille et piment d'Espelette, garniture de marrons confits, petits pains et beurre aux herbes fraîches, micro-basilic*
- **Entrée:** *Lobster cake, sauce signature, remoulade celeri-rave, fenouil et pommes grenades, citron grillé*
- **Repas:** *Chateaubriand de filet mignon, beurre d'os à la moelle, légumes au bacon et canneberges, pommes de terre grelot aux poireaux caramélisés*
- **Dessert:** *Création chocolatée du chef*
- **Option:** *Queue de homard (25\$)*

## PLATEAUX DE BOUCHÉES - min de 12 par variété

**Tacos festifs au filet mignon** | 5,50\$

*Créma à l'avocat et jalapenos, salsa de canneberges, radis et micro coriandre*

**Mini brochettes de poulet ou crevettes grillé** | 4,25\$

*Germolata aux tomates séchées et feta*

**Tataki de thon en cuillère** | 4,25\$

*Mayo lime-wasabi, suprême d'orange au gingembre, tobiko*

**Bouchée de crème brûlée de foie gras** | 4,25\$

*Tapenade de bacon à l'expresso, pacanes givrées*

**Boulettes de veau** | 5,00\$

*sauce San Marzano, chimmichurri, mozzarella di bufala*

**Dumplings du temps des fêtes** | 3,00\$

*Dinde, pommes de terre, gravy et sauge, sauce miso-soya et pommes grenades*

**Blinis à la poire** | 3,95

*Marscapone à la poire, marrons confits, bacon*

**\*\*\*Optez pour le montage sur une GRANDE PLANCHE DES FÊTES | 100\$**



# TABLE D'HÔTE

PRIX PAR PERSONNE - MINIMUM DE 2

## FORFAITS

PRIX PAR PERSONNE - MINIMUM DE 2

### 2 services | 25\$

Soupe  
Repas principal

### 2 services | 32\$

Entrée  
Repas principal

### 3 services | 35\$

Soupe, Entrée,  
Repas principal

### 4 services | 40\$

Soupe, Entrée  
Repas principal  
Dessert

*Demandez-nous des  
micro-pousses pour  
décorer vos plats*

## SOUPES | 3,50\$

*Crème de maïs* | Crème de poivrons rouges grillé et Boursin maison | Crème de légumes | Cappuccino de homard + 3,50\$ |  
Kit à soupe à l'oignon et filet mignon +3.50\$  
\*Servi avec petits pains

## ENTRÉES | 9,50\$

Raviolis Chic Chef (homard, champignons ou canard)  
Mozzarella di bufala à partager + 12\$  
Kit de tartare de filet mignon ou de saumon +4,50\$  
Salade (voir les choix à la page précédente)

## REPAS PRINCIPAUX | 22,50\$

-Poulet, Crevettes ou Tofu en sauce Toscane, linguinis aglio e olio, légumes  
-Châteaubriand de filet mignon, sauce au poivre et vin blanc + 15\$  
-Joue de boeuf, sauce au porto et foie gras + 10\$  
-Joue de porc braisée à l'érable  
-Ossobucco de veau, sauce poivre et vin blanc +10\$  
\*les plats de viande sont accompagnés de pommes de terre et légumes  
\*\*Repas végétariens disponibles sur demande

## DESSERTS | 6,50\$

Tartelette portugaise garnie de fruits  
Gâteau chocolat et fudge vegan (sans gluten)  
Croustillant pommes caramel  
Fromage, caramel, oreo

\*\*\* Les repas sont à réchauffer et n'arrivent pas chauds

# 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](mailto: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](http://chicchef.ca)

### DEMANDES DE

### SOUSSIONS

✉ [info@chicchef.ca](mailto: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 sandwichs "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.

