



L'expérience  
*Chic Chef*

---

Traiteur haut de gamme

— — — — —  
**SAVOUREZ**  
*Le temps!*



**MENU**  
Temps des fêtes  
2024



# MENU DU TEMPS DES FÊTES

## BOÎTE TAPAS

---

85\$ | 2 à 4 pers.

**Crème brûlée de foie gras** | 4

*Confit de canneberges, piments d'espelette, micro-pousse*

**Mini tartelette au saumon fumé** | 4

*Mouseline de mascarpone au saumon fumé, lime*

**Tacos festifs** | 4

*Poulet grillé, salsa de poivrons, mini bocconcini au pesto*

**Salade de brocolis et raisins frais** | à partager

*Tomates cerises, bobboncini, chou kale et vinaigrette au balsamique blanc*

**Parmentier au canard et oka** | 2

*Oignons caramélisés, figues au balsamique, mousseline de pommes de terre au oka*

**Mini boulettes de veau** | 4

*Sauce aux tomates San Marzano, mozzarella fraîche, basilic*

## COURONNE DE NOËL

---

150\$ | 8 à 10 personnes

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

## TABLE D'HÔTE

---

125\$ pour deux | 195\$ familial

**Soupe:** Crème de champignon et tuile de parmesan à la truffe, ciabatta, beurre fouetté aux herbes et fleur de sel

**Entrée:** Gnocchis maison, tomates San Marzano, burrata, basilic, huile d'olive, fleur de sel, huile de basilic

**Repas principal:** Chateaubriand en croûte de parmesan et d'herbes fraîches, beurre d'os à la moelle, dauphinoise pancetta, légumes rôtis

**Dessert:** Mouelleux à la madarine, meringue, macaron à l'orange



# PRÊT-À-MANGER DES FÊTES

## BOÎTE PRÊT-À-FÊTER

---

115\$ | 4 personnes

Boulettes a l'érable

Tourtière maison

Pommes de terres et légumes de saison

Crème de maïs et petits pains

Tarte au sucre à la crème

Miche de pain farcie de trempette à l'oignon, ralette et bretzel

Confit de canneberges et cerises

## ENTRÉES

---

Miche farcie de trempette aux oignons caramélisés, gratiné de raclette | 25\$

Crème brûlée de foie gras, confit d'abricots épicé et petits pains | 18,50\$

Canard effiloché au confit d'oignons et de figues, garni de bacon | 24,00\$

Raviolis maison (4) (choix de : canard, homard, champignons) | 19,50\$

Gnocchis maison, San Marzano, burrata, basilic, fleur de sel | 30\$

## SOUPES

---

900ml | 11,75\$

Crème de maïs

Crème de poivrons rouges grillés et Boursin maison

Crème d'asperge au pesto

Crème de champignons et truffe

Minestrone

Soupe à l'oignon au filet mignon | 25\$

Cappuccino de homard | 25\$

## SALADES

---

350g | 10,50\$

700g | 20,00\$

Couscous perlé à l'italienne

Kale et quinoa, pommes et canneberges

Brocolis, bocconcinis, raisins frais, balsamique blanc

Fusillis pesto Feta, olives, tomates cerises,

Salade César

Salade du Chef



## REPAS DES FÊTES

---

**Tourtière maison** | 16,50\$

**Boulettes à l'érable** (8) | 18,50\$

**Lasagne blanche au canard confit et oka** (700g) | 34,00\$

**Châteaubriand de filet mignon avec pommes de terre et légumes** | 75,00\$ pour 2 pers.

**Joue de boeuf, sauce au porto et foie gras avec pommes de terre et légumes** | 65,00\$ pour 2 pers.

**Joue de porc braisée à l'érable, avec pommes de terre et légumes** | 55,00\$ pour 2 pers.

**Ossobucco de veau, sauce poivre et vin blanc, avec pommes de terre et légumes** | 65,00\$ pour 2 pers

**Pommes de terre et légumes d'accompagnement** (800g) | 25\$

## DESSERTS INDIVIDUELS

---

6,50\$ l'unité | 4 pour 25\$

**Tartelette portugaise garnie de fruits**

**Gâteau chocolat et fudge vegan (sans gluten)**

**Croustillant pommes caramel**

**Fromage, caramel, oreo**

**Tiramisu**

## DESSERTS À PARTAGER

---

**Tarte aux pacanes** | 16,50\$

**Tarte au sucre à la crème** | 14,50\$

**Tarte au citron meringue** | 19,50\$

**Tarte aux pommes et caramel** | 14,50\$

**Brownies S'mores** | 18,50\$

# TERMES ET CONDITIONS

## Pour placer une commande:

### Tous les repas sont disponibles en ligne au [www.chicchef.ca](http://www.chicchef.ca)

1. Choisissez la semaine
2. Ajouter les items au panier
3. Choisir cueillette ou livraison

- Réservez le plus rapidement possible pour assurer la disponibilité de votre date.
- Pour réservation par téléphone ou courriel, 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: 25\$ de frais, commande minimum de 500\$
- Rive-Nord: frais selon le KM, minimum de 500\$ de commande



## 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

 [www.chicchef.ca](http://www.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.

