



L'expérience
Chic Chef

Traiteur haut de gamme

SAVOUREZ
Le temps!

MENU 2024-2025

Bouchées
Buffets froids
Tables d'hôtes



MENU DU TEMPS DES FÊTES

BOUCHÉES

Crème brûlée de foie gras | 4,25\$

Relevée de confit de canneberges au gingembre, piments d'espelette et micro-pousse

Bouchée de saumon fumé | 3,75\$

Mini tartelette farcie d'une mascarpone au saumon fumé, lime caviar, estragon

Tacos festifs | 5,00 \$

Tacos au poulet, salsa de poivrons rouges et verts, mini bocconcini au pesto

Salade de brocolis et raisins frais | 3,50 \$

Relevé de tomates cerises, chou kale et vinaigrette au balsamique blanc

Tomate cerise et bocconcini | 3,00\$

Mayonnaise au safran et citron, courgette, réduction balsamique

PLATEAU

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: Mousseux à la mandarine, meringue, macaron à l'orange

COCKTAIL DÎNATOIRE ET BUFFET FROID



PETITES BOUCHÉES

MINIMUM 12 BOUCHÉES

Crème brûlée de foie gras | 4,25\$

Relevée de confit d'abricots épicé, sur pain baguette

Blinis | 3,75\$

Prosciutto, chèvre, figes, miel, pralin

Saumon fumé, Boursin maison, oignons marins, ciboulette

Tartare de filet mignon à l'italienne | 5,50 \$

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

Tartare de légumes | 3,50 \$

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

Crevette cocktail en verrine | 3,50 \$

Crevette grillé et sauce chipotlé-lime

Makis au homard et crevettes tempura | 3,75\$

Concombres, fraises, poires, laitue, gingembre, duo de mayo épicée et satay

Salade en verrine | 3,00\$

Au choix: couscous perlée, kale et quinoa, fusilis au pesto, brocolis et raisins frais, fusilis big mac

Gravlax mariné à la betterave | 4,25 \$

Bouchée en cuillère avec concombres marinés au gin, mascarpone aux herbes fraîches, caviar de moutarde

Mozzarella di bufala en verrine | 4,25 \$

Tomates cerises confites, pralin de graines de citrouille, prosciutto

COCKTAIL DÎNATOIRE ET BUFFET FROID



PINTXOS

MINIMUM 12 BOUCHÉES

Tomate cerise et bocconcini | 3,00\$

Mayonnaise au safran et citron, courgette, réduction balsamique

Toast à la mozzarella di bufala | 4,25 \$

Champignons poêlés, truffe, piment d'espelette, caviar de moutarde, micro-basiliic

Crevette grillée et salami calabrese | 4,25 \$

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

Sunf n turf | 3,75\$

Mini brochette de crevette à l'ail, cube de filet mignon, aioli au pesto

Mini brochette thaï | 3,75\$

*Sauce sweet chili et limes
Au choix: poulet, filet mignon, crevette*

Bacon, érable et melon | 3,75\$

Pain grillé nappé de d'une tapenade au bacon à l'érable et rubans de melon miel

COCKTAIL DÎNATOIRE ET BUFFET FROID



BOUCHÉES SANDWICHS

MINIMUM 12 BOUCHÉES

Tacos | 5,00\$

Salsa de maïs, mayo épicée, chou mariné

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

Bouchée shish taouk | 3,75\$

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

Mini slider | 5,00 \$

Poulet César ou légumes grillés, chèvre et kale

Bouchée baguette | 5,00 \$

Banh mi au porc effiloché à la vietnamienne

Chèvre au miel, figues, prosciutto

SALADES

FORMAT DE 700G

Couscous perlé à l'italienne | 20,00\$

Tomates cerises, olives, courgettes, poivrons, vinaigrette miel et ail

Kale et quinoa | 20,00\$

Pommes canneberges, graines de citrouille, concombres tomates cerises, vinaigrette balsamique-sésames

Brocolis, bocconcinis et raisins frais | 20,00\$

Relevé de tomates cerises, chou kale et vinaigrette au balsamique blanc

Fusilis pesto | 20,00\$

Feta, olives, tomates cerises, huile d'olive

Salade César ou Salade du Chef | 20,00\$

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 ponzu | 3,00\$

Dumpling japonais au porc, fait à la main, accompagné d'une sauce ponzu aux agrumes

Parmentier au canard et oka | 7,50\$

Canard confit, oignons caramélisés, compote de figes au balsamique garni d'une mousseline de pommes de terre au oka

Mini boulettes de veau | 3,75\$

Sauce aux tomates San Marzano, mozzarella fraîche, micro-basilic

PLANCHES ET PLATEAUX

PRIX PAR PERSONNE - MINIMUM DE 6

Fromages et fruits | 7,50\$

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

Fromages, fruits et charcuteries | 10,00\$

Charcuteries et olives au plateau de fromages et fruits

Ajout foie gras et canard | 5,00\$

Crème brûlée de foie gras et Canard effiloché garni de bacon

Crudités | 5,00 \$

Sélection de légumes de saison et notre trempette maison

Tataki de thon | 10,00\$

Salsa fraises-poires au gingembre, mayo épicée, won ton frits



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 d'asperge au pesto | Soupe à l'oignon et filet mignon +3,50\$ | Cappucino de homard + 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

DESSERTS | 6,50\$

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

*** 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

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-Noord: frais selon le KM, minimum de 500\$ de commande

Recommandations

- Pour un 5 à 7: entre 4 et 6 bouchées par personne
- Pour un repas complet: entre 10 et 14 bouchées par personne incluant le dessert



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

DEMANDES DE

SOUSSIONS

✉ 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 gâchez-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.

