# MOBICHEFS

*Chef toqué, Cuisine maîtrisée*

# Sommaire

**Hors - d'œuvre** ..... **03 - 06**

Mise en bouche ..... 04
Mix de Verrines ..... 05
Planche Froide ..... 06

**Mets à l'assiette** ..... **07 - 12**

Entrée froides ..... 08
Entrée chaudes ..... 09
Plats ..... 10
Desserts ..... 11 - 12
Café et Mignardises ..... 12

**Buffets Thématiques** ..... **13 - 16**

À l'italienne ..... 14
Saveurs d'Asie ..... 15
Grillades ..... 16

**Buffets** ..... **17 - 23**

Buffet Froid ..... 18
Buffet Froid et Chaud ..... 19
Pâtes fraîches ..... 20
Barbecue Saumon ..... 21
Mix-Grill ..... 22
Barbecue Grill Terre et mer ..... 23

**After Work** ..... **24 - 28**

Mise en bouches ..... 25
Planches froides apéritives ..... 26
Planche tapas chaude ..... 26
Burger Party ..... 27
Buffet de dessert et café ..... 28

**Prestations** ..... **29 - 31**

Materiels ..... 30
Services ..... 31

**Contactez-nous** ..... **32**

# Hors - d'œuvre

# Mise en bouche

| |
|---|
| Consommé maison à la truffe et sa raviole aux cèpes |
| Cappuccino de potiron, crème d'herbes parfumée au fromages frais |
| Mini tomate d'antan, mozzarella di bufala et son pesto maison |
| Un Ravioli maison et sa sauce aux herbes fraîches |
| Un émincé de poulet jaune snacké sur son risotto à la truffe |
| Brouillade de saumon fumé, asperges vertes rôties et toast grillé |
| Tomate crevettes revisitée |
| Toast au saumon fumé et sa garniture nordique |
| Foie gras et sa compotée de figues sur son toast au Cramique grillé |
| Carpaccio de Boeuf à l'italienne et sa chips de parmesan |
| Coeur de cabillaud sur une fondue de poireaux et crevettes grises |
| Noix de Saint jacques snackée et son risotto aux coques, huile de cerfeuil |
| Foie gras poêlé minute sur sa brioche grillé et confit d'oignons |
| Finger de Colin pané sauce tartare maison |
| Tartare de daurade à la mangue et baies de Sansho |

# Mix de Verrines

| |
|---|
| Tartare de saumon-crème d'aneth |
| Chèvre-poivrons-tomate |
| Tomate-pasta avec pesto |
| Tzatziki-guacamole |
| Tomate-pesto |
| Chèvre-poivron |
| Brouillade de saumon fumé, asperges vertes rôties et toast grillé |
| Tomate crevettes revisitée |
| Fromage aneth-saumon |
| Petits pois-menthe-tandoori |
| Foie gras, pomme pain d'épices |
| Tartare de cabillaud, curry choux-fleur |

# Planche Froide

| |
|---|
| Méli Mélo de jambon serrano et Coppa sur son lit de roquette |
| tomate confites et ses petites billes fraîches de Mozzarella parfumées au Pesto |
| Grissini, copeaux de parmesan et sa salade d'olive |
| Toast grillé et Bruschetta de tomate |

*Convient pour 4/5 personnes*

# Mets à l'assiette

# Entrées froides

| |
|---|
| Duo de tartare de saumon frais et fumé , radis blanc croquant et sa gelée à la passion |
| Dégustation de Saumon en 4 préparations (Tartare - Fumé maison - Opéra - Gravlax) |
| Risotto de Volaille à la truffe et petits pois et son duo de noix de Saint Jacques snackées |
| Escalope de foie gras poêlé sur son pain brioché et sa compotée de figues |
| Pommes grenaille à la moscovite et sa crème douce au raifort |
| Salade croquante de Magret de canard farci au foie gras , toast croquant et copeaux de truffes |
| Carpaccio de Boeuf, pickles de champignons des bois et huile parfumée à la truffe |
| Duo de saumon fumé maison<br>(Roulade de saumon fumé farci aux crevettes grises et ricotta + tartare de saumon aux fruits de la passion) |
| Tartare de Saint jacques et son carpaccio parfumé à l'huile de noisette, crème de petit pois parfumé à la menthe et émulsion citronnée |
| Foie gras mi-cuit, son confit de figues et sa brioche toastée |
| Royal Belgian Caviar : Platinium 10 grs / 30 grs / 50 grs |
| Royal Belgian Caviar : Oscietre 10 grs / 30 grs / 50 grs |
| Royal Belgian Caviar : Béluga 10 grs / 30 grs / 50 grs |
| Terrine de Foie gras maison, confit de figues et son petit pain brioché grillé |
| Salade folle de Foie gras / magret de canard / copeaux de truffes d'été , vinaigre d'échalottes scarifiée |

# Entrées chaudes

| |
|---|
| Duo de Noix de Saint Jacques et son risotto aux coques , huile d'herbes fraîches |
| Oeufs parfait sur son lit de pâtes fraîches, effiloché de saumon tiède et son duo de tomates et asperges vertes rôties |
| Tresse de sole et Saumon aux graines de sésame sur son lit de poireaux, huile de cerfeuil et son carpaccio de tomate |
| Dos de cabillaud , émulsion de chorizo sur son lit de fregula sarde |
| Langues d'Agneau tiède , salade croquante et sa sauce ravigote |
| Tourte de perdreaux , embeurré de choux et son jus corsé |
| Bouillon Terre et Mer et sa déclinaison de légumes croquant (échine de porc confit et Noix de Saint Jacques snackées) |

# Les Plats

| |
|---|
| Suprême de poulet Jaune rôti sur peau et copeaux de truffe |
| Filet mignon de porc Duroc d'Olives moutarde à l'ancienne et miel de nos ruches petignolaises |
| Aiguillettes de Magret de Canard au poivre rose et jus corsé |
| Pavé de Veau enrobé de lard maison , cuisson lente , jus corsé au romarin |
| Filet d'agneau en croûte feuilletée, jus corsé aux baies de moutardes en grains |
| Suprême de volaille sauce Grand Mère (champignons/ lardons/ oignons grelots/ jus corsé) |
| Coeur de carré de Porc Duroc d'Olives cuit en basse température, sauce dijonnaise (moutarde douce) et miel des ruches de Pétigny |
| Tagliata de Boeuf sur son lit de parpadelles parfumée aux truffes, roquette , tomates confites au four et copeaux de parmesan |

*Nous pouvons sans soucis intervertir les sauces avec les viandes proposées*

*Tous ses plats peuvent être accompagnés au choix :*

*- d'une poêlée de pomme grenailles au Romarin et légumes croquants*
*- d'un riz complet aux carottes fondantes*
*- de pâtes fraîches*

# Desserts

### SYMPHONIE CHOCOLATÉE

Mousse chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc, crémeux praliné, biscuit brownie, croquant

### DÔME CHOCOLATÉ

Crème brûlée mousse au chocolat au lait, intérieur crême brulée et biscuit chocolat, finition lignes chocolat, brownie doré et chocolat

### DOUCEUR EXOTIQUE

Biscuit croquant avec chocolat blanc, crémeux nougat, fruit de la passion, abricot, crémeux citron, macaron vanille

### ÉCLAIR FAÇON SAINT-HONORÉ

Crème à la vanille, coulis de caramel, pâte à choux craquelée

### BUFFETS DE DESSERTS ET VERRINE

Misérable / Tahiti / fraise / citron / framboise caramel / javanais

Duo chocolat-ganache / coco-mangue / miel-framboise / fruits des bois / crémeux vanille-caramel salé / pistache

# Desserts

| |
|---|
| Bûchette de Fruits rouge et son coeur confit à la framboise |
| Saint honoré revisité |
| Déclinaison du chocolat en trois préparations |
| Duo de Bavarois au fruits (Passion / fruits rouges) |

# Café et Mignardises

*Service d'un café via une machine à grain depuis le buffet, accompagné de biscuits , pralines et mignardises réparties sur les différentes tables*

# Buffet Thématique

# Buffet «À l'italienne»

Buffet de Pâtes fraîches, réalisation des 3 recettes de votre choix.

| |
|---|
| Bruschetta au prosciutto di Parma et ses copeaux de parmesan |
| Melon surprise , prosciutto di Parma , pêches rôties et tomates croquantes |
| Salade de tomate, prosciutto di Parma et sa burrata légèrement fumée , huile de basilic , pignons de pin |
| Emincé de volaille parfumée au pesto et ses tomates cerises confites au four |
| Crèmes de courgette, ricotta,  tomates confites et chair de saucisse italienne |
| Tortellini ricotta / épinards et ses légumes confits au four |
| Girasoli au saumon , légumes du soleil (poivrons, courgettes, tomates confites et rôties au four) |
| Tagliata de Boeuf sur son lit de parpadelles parfumée aux copeaux de truffes noires |
| Rigatoni aux cèpes et sa poitrine de porc Colombus laqué |
| Traditionnelles Carbonara ou Bolognaise |

*Servies avec au choix du fromage ou Parmesan râpé*

# Buffet «Saveurs d'Asie»

Réalisation de 3 recettes à volonté

| |
|---|
| Poulet Tikka Massala |
| Poulet coco et curry rouge (Bambou / poivrons : haricots verts : carottes) |
| Boeuf Kyoto ( bœuf, des légumes délicieusement croquants, du miel, du gingembre, dans une sauce soja où nagent de petites graines de sésame) |
| Nouilles Impériales composées de petits morceaux de poulet, de choux blanc, de pois mange-tout, de poivrons rouges et d'oignons dans une sauce soja |
| Riz cantonais ( Riz / jambon / oeuf / légumes) |

*Tous ces plats sont accompagnés d'une salade de pâtes fraîches au pesto et tomates confites et d'un taboulé moelleux à la coriandre*

# Buffet de grillades

Réalisation de ces 3 recettes de brochettes ( 2/Pers)

| |
|---|
| Brochettes de poulet marinée au curry |
| Brochettes d'agneau accompagné de sa mayonnaise à la bruschetta et à l'ail |
| Brochettes de kefta doux |

*Tous ces plats sont accompagnés d'une salade de pâtes fraîches au pesto et tomates confites et d'un taboulé moelleux à la coriandre*

# Les Buffets

# Buffet Froid

| |
|---|
| Tomates de crevettes Grises |
| Pêche aux thon |
| Terrine de poissons sauce grelette |
| Saumon fumé maison et Saumon en Belle-vue |
| Terrine de pâté maison et ses confits |
| L' assortiment de 5 charcuteries et jambon cuit |
| Poulet au pesto et tomates confites |
| Carré de porc cuit basse température |
| Roast-Beef aux herbes du jardin |
| Assortiment de salades, tomates et crudités (Carottes râpées, choux, Céleri Rave, Concombre....) |
| Salade de pommes de terre, pâtes à l'italienne et Taboulé |
| Assortiment de sauces maison (mayonnaise, tartare, cocktail, vinaigrette...) |

# Buffet Froid et Chaud

| PLATS FROIDS |
| --- |
| Les avocats aux crevettes grises et à la mangue en verrines |
| Verrines d'ananas au tourteau |
| Le saumon en Belle-vue |
| Le saumon fumé maison |
| La terrine de pâté maison et ses confits d'oignons et figues |
| Le jambon cru italien et sa mozzarella |
| Salade bar : carottes,concombres, céleri rave, choux blanc, salade mixte, tomate |
| Les pommes de terre et compagnie : pdt en vinaigrette, taboulé, salade de pâtes |
| L'assortiment de sauces maison : mayonnaise, tartare, cocktail, vinaigrette |

| PLATS CHAUDS |
| --- |
| L'émincé de blanc de volaille au pesto, legumes du soleil et tomate confites |
| Tagliatelles aux scampis, fondue de poireaux tomatés |
| Filet pur de porc caramélisés aux senteurs du jardin |
| Tagliata de Boeuf sur son lit de parpadelles parfumée aux copeaux de truffes noires |

*Choix entre* :
Pommes grenailles au Romarin et sa poêlée de légumes ou Tortellini Ricotta, épinards et sa tombée de jeunes pousses d'épinards et tomates confites

# Buffet de pâtes fraîches

Choix de 4 recettes

| |
|---|
| Scampis sauce bisque |
| Scampis sauce curry léger et lait de coco et sa fondue de poireaux |
| Emincé de volaille aux champignons des bois et parfumée à la truffe |
| Crème de courgette, ricotta,  tomates confites et chair de saucisse italienne |
| Tortellini ricotta / épinards et ses légumes confits au four |
| Girasoli au saumon , légumes du soleil (poivrons, courgettes, tomates confites et rôties au four ) |
| Tagliata de Boeuf sur son lit de parpadelles parfumée aux copeaux de truffes noires |
| Rigatoni aux cèpes et sa poitrine de porc Colombus laqué |
| Traditionnelles Carbonara ou Bolognaise |

*Servies avec au choix du fromage ou Parmesan râpé*

# Barbecue Saumon

| |
|---|
| Saumon grillé à la verticale |
| Pomme grenailles et ses légumes croquants |
| Tortellini Ricotta Épinards et sa tombée de jeunes pousses d'épinards et tomates confites au four |
| Buffet de crudités (salade, tomates , concombre…) |
| Buffet de sauce froide (cocktail, tartare, curry-mangue, mayonnaise, ketchup…) |

# Mix-Grill

| |
|---|
| Morceau de 80 grs de bavette d'Angus Beef |
| Pavé de Jambon au miel |
| Pilon de poulet |
| Saucisse artisanale |
| Pommes grenailles |
| Poêlée de légumes chauds |
| Buffet de crudités (salade, tomates, concombre…) |
| Sauces froides maison (mayonnaise à la truffe, curry-mangue, Italienne , andalouse , mayonnaise , ketchup…) |

# Barbecue Grill Terre et mer

| |
|---|
| Saumon grillé à la verticale |
| Morceau de bavette d'Angus Beef |
| Pavé de lard confit au miel |
| Saucisse artisanale |
| Pilon de poulet |
| Pomme grenailles et ses légumes croquants |
| Tortellini Ricotta Épinards et sa tombée de jeunes pousses d'épinards et tomates confites au four |
| Sauces froides maison (mayonnaise à la truffe, curry-mangue, Italienne , andalouse , mayonnaise , ketchup…) |

# After Work

# Mise en bouches

Servi en verrines ou mini-assiettes

| |
|---|
| Un émincé de poulet jaune snacké sur son risotto à la truffe |
| Un Ravioli maison et sa sauce aux herbes fraîches |
| Brouillade de saumon fumé sur son toast grillé |
| Tomate crevettes revisitée |
| Toast au saumon fumé et sa garniture nordique |
| Foie gras et sa compotée de figues sur son toast au Cramique grillé |
| Carpaccio de Boeuf à l'italienne, tomates confites, pesto maison et sa chips de parmesan |
| Consommé maison à la truffe et sa raviole aux cèpes |

# Planches froides apéritives

Disposée sur les tables Mange debout

| |
|---|
| Méli mélo de jambon serrano et Coppa |
| Roquette |
| Tomate confites |
| Mozzarella |
| Légumes grillés grissini |
| Copeaux de parmesan |
| Salade d'olive |
| Toast et Bruschetta de tomate parfumée au basilic |

# Planche tapas chaude

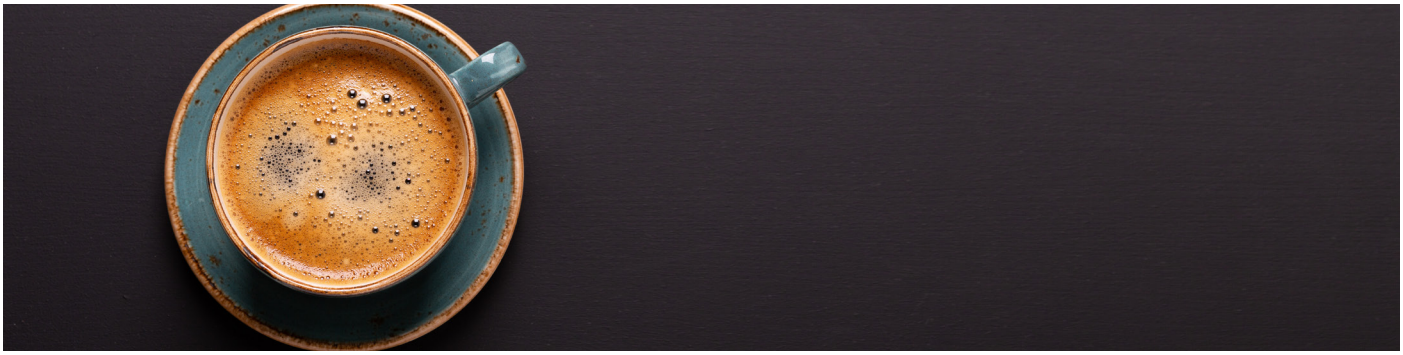
Disposée sur les tables Mange debout

| |
|---|
| 2 arrosticini d'agneau et sa mayonnaise à l'ail et tomates fraîche |
| 2 Brochettes de poulet disposé sur une assiette accompagné de salade, feta et tomates |
| Assortiments de calamars et scampis frits sauce Tartare maison, accompagné de salade, citron et persil |

# Burger Party

Nous vous proposons un duo de ½ burger
Chaque client recevra 2 jetons ( 1 par ½ burger)

| |
|---|
| Buns artisanal accompagné d'un burger DE BOEUF<br>Pièce de viande de 80 grs de salade jeune pousses, oignons frits, de fromage Cheddar et des frites fraîches |
| Buns artisanal accompagné d'un burger DE POULET<br>Pièce de viande de 80 grs de salade jeune pousses, oignons frits, de fromage Cheddar et des frites fraîches |



# Buffet de dessert et café

| BUFFET DE MINI DESSERTS |
| --- |
| Mousse au chocolat |
| Éclairs |
| Bavarois |
| Tartelettes |

| CAFÉ À GRAINS |
| --- |
| Machine à grains depuis le buffet |
| Biscuits |
| Mignardises |

# Prestations

# Les Services

## LE SERVICE EN CUISINE

La prestation d'un cuisinier qui gèrera la cuisson, la remise à température, la mise en assiette ou plat pour vous assurer le plaisir de vous occuper de vos invités sans le stress de la cuisine

Il arrivera au minimum 1h30' avant les invités et restera le temps nécessaire au bon déroulement de votre réception , son service ne sera fini qu'au retour à l'atelier après avoir décharger le camion

## LE SERVICE EN SALLE

le personnel arrivera au minimum 30' avant les invités si vous avez dressé votre salle à manger vous-même, mis les boissons au frais en chambre froide et restera le temps nécessaire au bon déroulement de votre réception. ( accueil des invités, service de l'apéritif et boissons pendant le repas, service au buffet ou à l'assiette jusqu'au service du gâteau et du café) .

## BAR MAN

Si vous le souhaitez, nous pouvons vous mettre à disposition un barman qui servira les invités qui font la demande des boissons au bar, débarrassage des verres à tables.

*Nos formules sont tarifées par forfaits limités à 6h de prestation. Les frais de déplacement et les heures supplémentaires éventuelles seront facturés en supplément.*

# Le materiel

## LOCATION DE VAISSELLE

Nous pouvons mettre à votre disposition (à prix coûtant) de la vaisselle de location ( verres à vin / assiettes / couverts…)

## TABLE MANGE-DEBOUT

Nous mettons à disposition 7 tables mange-debout

## CUISINE

Pour toutes ces formules, sont compris tout le matériel de buffet et cuisson.

# Contactez - nous

info@mobichefs.be

+32 486 43 01 52

Rue de la Foulerie 20, 5660 Couvin

www.mobichefs.be

---

Mobichefs

Mobichefs