



COCKTAIL

Bouchées maisons

Commande minimum de 24 unités de chaque bouchée -
Maximum de 6 variétés de bouchées.

Bouchées à 1,75\$ l'unité

Bouchées végétariennes :

Mini cake aux olives, mousseline de fromage de chèvre, tomate et roquette
Duo d'hummus blanc et de betteraves rouges, pita aux épices
Datte farcie au fromage, crumble de pacanes et amandes
Sablé au parmesan, mousse de champignons et garniture d'armillaire de miel
Grilled cheese au brie et aux pommes, miel et noix de Grenoble

Bouchées carnivores :

Mini burger au rôti de bœuf, oignons caramélisés aux canneberges, mini cornichon et Dijon au raifort
Naan méditerranéen à l'hummus, merguez, olive, orange et persil
Brochette de bocconcini au pesto, fraise, prosciutto, basilic et réduction balsamique
Satay de volaille aux épices jamaïcaines, coulis de mangue épicé
Satay de bœuf aux épices coréennes, sauce aux arachides

Bouchées de la mer :

Rillettes de truite maison, garniture de tobiko
Crevettes sautées à la mexicaine, guacamole, fondue de tomates
Blini avec gravlax de saumon à la betterave maison, crème sûre au citron, radis

Bouchées à 2,25\$ l'unité

Bouchées carnivores :

Tartare de bœuf aux parfums d'Asie, sauce wafu
Cube de bœuf à la méditerranéenne, parmesan, émulsion toscane, tomate fondante
Carpaccio de canard, noisette croquante, salsa de fraises, balsamique blanc
Mousseline de foie gras, confiture d'oignons aux canneberges, pacanes à l'érable

Bouchées de la mer :

Mi-cuit de saumon noirci aux épices, mayonnaise à la lime et à la menthe
Blini de homard, rémoulade de céleri-rave, aneth et orchidée
Pétoncle rôti, poireau confit, lardons à l'érable et aux cinq épices
Gâteau de crabe épicé, mayonnaise à l'avocat

Sélection de fromages fins

Indémoudables, les plateaux de fromages fins séduiront tous vos convives! Tous nos plateaux sont servis avec pains artisanaux, raisins frais, noix et fruits séchés.

Fromages fins seulement

Format Accompagnement—6,00 \$/ pers.
Format Entre-deux— 10,00 \$/ pers.
Format principal— 14,00 \$/ pers.

Fromages fins avec terrines

Format Accompagnement—7,75 \$/ pers.
Format Entre-deux—12,00 \$/ pers.
Format principal—16,00 \$/ pers.

5 à 7 à la carte

Commande minimum de 10 personnes pour chaque item

Croustilles ou bretzels	0,75 \$/ pers
Bol de noix deluxe salées (pour 5 personnes)	5,00\$
Croustilles de maïs avec salsa	1,30 \$/ pers.
Extra guacamole	0,75\$/pers.
Assiette de charcuteries et olives	3,75 \$/ pers.
Bruschetta de tomates fraîches et croûtons ou hummus et pita à la méditerranéenne	3,00 \$/ pers.
Crudités et trempette	2,30\$/ pers.
Fromage cheddar, raisins et craquelins	4,00 \$/ pers.

*Vous pouvez louer nos tables bistro pour 10\$ ou 15,25\$
avec une nappe en tissu*

Canapés

Idéals lors de cocktails, nos canapés s'adaptent à tous les goûts et tous les budgets!

Canapés froids végétariens (7,75\$ pour les 5 variétés, tous servis sur mini rond de pain) :

Tomates séchées au soleil
Mousse de fromage aux carottes et au cumin
Champignons et parmesan
Mousse de guacamole et cheddar
Asperge et fromage à la crème

Canapés froids sélection valeur (5,40\$ pour les 4 variétés tous servis sur mini rond de pain):

Pâté de campagne et canneberge
Mousse de saumon fumé et câpre
Crevette et fromage à la crème
Mousse de tomates séchées

Canapés chauds (prix à l'unité) :

Trellis aux poivrons rouges rôtis et aux trois fromages	1,50\$
Spanakopita (pâte filo farcie aux épinards et au fromage ricotta)	1,50\$
Cornet de poulet à la mexicaine	1,50\$
Mini quiche lorraine (jambon et fromage) ou florentine (épinards et fromage)	1,50\$
Rouleau de printemps végétarien	1,25\$
Mini pizza pepperoni et fromage	1,25\$
Dumpling de poulet à l'oriental	1,50\$

Un serveur doit être présent pour les canapés si servis chauds. Ces canapés peuvent également être servis froids, sans serveur