



COCKTAIL 5 À 7 OU DÎNATOIRE 2017





FORMULES DISPONIBLES

À L'UNITÉ	24 ITEMS MINIMUM PAR CHOIX DE BOUCHÉE
COCKTAIL 5 À 7	6 À 8 BOUCHÉES (À PARTIR DE 12\$/PERS.)
COCKTAIL DINATOIRE	16 À 18 BOUCHÉES 14 BOUCHÉES, 1 MINI-ENTRÉE 12 BOUCHÉES, 2 MINI-ENTRÉES (À PARTIR DE 32,50\$/PERS.)

*INFORMEZ-VOUS AUPRÈS DE NOS COORDONNATRICES AUX VENTES POUR NOS IDÉES DE STATIONS NOURRITURE

BOUCHÉES FROIDES

2,00\$

- MAKI-SUSHI VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES CROQUANTS ASIATIQUES, AVOCAT, CONCOMBRES, OIGNONS VERTS ET MAYO WASABI **MINIMUM 5 PAR VARIÉTÉ*
- TARTARE DE BŒUF FAÇON SMOKED MEAT, CROÛTON DE PAIN AU SEIGLE

2,25\$

- GASPACHO DE POIS VERTS, CONCOMBRES ET MENTHE FRAÎCHE, CRÈME AU MASCARPONE
- TERRINE DE VEAU AU POIVRE ET ARMAGNAC ET GELÉE D'ARGOUSIER SUR PAIN BRIOCHÉ MAISON
- SALADE CAPRESE RÉINVENTÉE (TOMATES CITRONÉES, MOZZARELLA ET GEL DE BASILIC)

2,50\$

- MOUSSE DE CHÈVRE, CAVIAR DE BETTERAVE AU BALSAMIQUE BLANC, POMMES ACIDULÉES ET CROQUANT DE BRIOCHE MAISON (VERRINE)
- SALADE FRAÎCHE DE CREVETTES, TOMATES PICKLE, ÉMULSION À L'HUILE DE CHORIZO, BETTERAVE ET RADIS EN CRUDITÉ ET TUILE DE PARMESAN
- BACON CANDY AU SIROP D'ÉRABLE, SÉSAME ET CARDAMOME DANS UN CÔNE
- PÉTONCLE FUMÉ ET LAQUÉ À L'ÉRABLE, PURÉE À L'AILRÔTI ET CHIP DE WONTON
- TARTARE DE BISON, ÉMULSION DE RAIFORT ET CROÛTON À L'HUILE D'AIL RÔTI

- RILLETES AUX DEUX SAUMONS, CROÛTON AU PAPRIKA FUMÉ
- TARTARE SAUMON, ÉCHALOTE MARINÉE, MIEL ET PAPRIKA HONGROIS, ÉMULSION SÉSAME SUR GAUFRETTE DE PATATE DOUCE
- TARTARE DE LÉGUMES (TOMATES, CONCOMBRES, COURGETTES GRILLÉES, BOCCONCINI ET ÉMULSION AU BALSAMIQUE VIEILLI)
- MAKI-SUSHI | SALADE DE CALMARS ET OMELETTE JAPONAISE | CREVETTES ET LEGUMES CROQUANTS | TARTARE DE SAUMON OU DE THON | CALIFORNIA INVERSE CRABE & GOBERGE
**MINIMUM 5 PAR VARIETE*
- VERRINE DE POIRES CARAMÉLISÉES AU BALSAMIQUE, MOUSSE DE FROMAGE BLEU ET NOIX TORRÉFIÉS

2,75\$

- CÉVICHE DE PÉTONCLE À LA LIME, ANANAS PRESSÉ À LA VANILLE ET ÉCUME LAIT DE COCO ET RHUM ET CHIPS D'ANANAS
- TATAKI DE BŒUF, MOLETTE À LA TRUFFE ET POUDRE DE SHIITAKE SUR CHIP DE WON TON
- PIEUVRE GRILLÉE SUR CHIP DE POMME DE TERRE AU GRAS DE CANARD, ÉMULSION AUX TOMATES CONFITES, CHORIZO ET MOUSSEUSE DE LAIT FUMÉ
- TARTARE DE THON, POMMES VERTES, ÉMULSION LIME ET YOGOURT GREC SUR CHIP DE PÂTE BRICK
- BALLOTINE DE POULET AU FROMAGE MIGNERON DE CHARLEVOIX, PISTACHE ET MIEL
- CRÈME BRÛLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES À L'HUILE DE TRUFFE

3,00\$

- GRAVLAX DE SAUMON PRESSÉ À LA BETTERAVE, MELON-MIEL ET YOGOURT À LA LIME
- SAISIE D'AGNEAU, GEL DE CERISE NOIRE, YOGOURT FUMÉ AU CITRON CONFIT ET CRUMBLE GARAM MASALA
- SATAY DE SAUMON LAQUÉ À L'ÉRABLE, SÉSAME ET MAYO TEMPURA
- SATAYS DE FILET MIGNON DE BŒUF MARINÉ À LA SOUTHWEST, SAUCE RANCH
- TARTARE DE CANARD FUMÉ À L'HUILE DE NOISETTE ET SHIITAKE
- GRAVLAX DE MIGNON DE CERF, DIJONNAISE ET CHAMPIGNONS PICKLE, TUILE D'HERCULE

3,50\$

- SAISIE DE THON EN CROÛTE D'AMANDE, MAYO CORIANDRE ET CITRON SUR PURÉE D'AVOCAT
- BONBON DE CREVETTE AU CURRY EN CROÛTE D'HERBES FRAÎCHES

FOIE GRAS

- ESPUMA DE FOIE GRAS, POMMES CARAMÉLISÉES AU THYM ET CRUMBLE SALÉ (3,50\$)
- TORCHON DE FOIE GRAS FUMÉ ET PURÉE DE BELLE DE BRILLET SUR BRIOCHE MAISON (3,75\$)
- SUÇON DE FOIE GRAS, GELÉE DE BETTERAVE À L'AGAR-AGAR ET SUCRE DE BETTERAVE DÉSHYDRATÉ (4,25\$)

BOUCHÉES CHAUDES

1,75\$

- BÂTONNET DE COURGE ET FROMAGE HERCULE, CRÈME ASSIDULÉE ET SAUGE

2,00\$

- KEFTA DE POULET, TZATZIKI FAÇON DEUX GOURMANDES
- SAUCISSE COCKTAIL RÉINVENTÉE MERGUEZ, PANCETTA ET PURÉE DE DATTE
- RAVIOLI DE CANARD CONFIT, SAUCE AUX CINQ ÉPICES
- RISOTTO BALL, ÉMULSION AUX CHAMPIGNONS
- MÉDAILLON (PÂTE FRAÎCHE) DE RICOTTA, ÉPINARDS ET SAUCE CRÈME À LA SAUGE

2,25\$

- TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, CHEDDAR VIEILLI ET BEURRE DE PACANES À L'ÉRABLE
- MEAT BALLS, COPEAUX DE PARMESAN ET BASILIC FRAIS, CUILLÈRE JAPONAISE
- BEIGNET DE MORUE, SAUCE TARTARE FAÇON DEUX GOURMANDES

2,50\$

- MIJOTÉ DE CERF AUX ÉPICES BORÉALES DANS UNE PETITE POMME DE TERRE FONDANTE
- ROULEAU IMPÉRIAL AU CANARD CONFIT, SHIITAKE ET POIREAUX, GELÉE DE POIVRON ROUGE
- CROUSTILLANT DE LAPIN CONFIT ET ÉMULSION DE ROMARIN
- MINI POGO D'AGNEAU AUX SAVEURS D'ASIE ET DIJONNAISE AU MIEL DE TRÈFLE

2,75\$

- FONDANT CHEDDAR FUMÉ AU BOIS DE POMMIER, CARAMEL DE BIÈRE NOIRE ET POP CORN SALÉ
- ESCARGOT EN FEUILLETÉ ET SON ESPUMA AU PERSIL
- ARANCINI AU HOMARD, PANURE À L'ENCRE DE SEICHE ET CRÉMEUSE DE MAÏS ÉPICÉE
- BIÈRE DE BISQUE DE HOMARD, ÉCUME DE CIBOULETTE
- POP CORN DE RIS DE VEAU FUMÉ, MIEL DE TRÈFLE ET NOISETTES TORRÉFIÉES

3,00\$

- FLAN DE PORC BRAISÉ ET SA LAQUE FUMÉE, PURÉE D'OIGNON RÔTI

MINI-ENTRÉES

*UNE MINI-ENTRÉE EST UNE BOUCHÉE PLUS CONSISTANTE QUI ÉQUIVAUT À ELLE-SEULE 2 À 3 BOUCHÉES
*IL EST INTÉRESSANT D'EN INSÉRER DANS VOS COCKTAILS DINATOIRES !

FROIDES

- MINI BOÎTE CHINOISE DE SALADE AU CHOIX [THAÏ, ORZO, QUINOA, POMMES DE TERRE, ETC.] (3,50\$)
- SALADE DE CALMARS ET PIEUVRE GRILLÉE (4,75\$)
- TARTARE DE CANARD FUMÉ À L'HUILE DE NOISETTE ET CHAMPIGNONS SHIITAKÉ (5,00\$)
- TARTARE DE SAUMON DEUX GOURMANDES, ÉCHALOTES MARINÉES AU CITRON, MIEL ET PAPRIKA HONGROIS, ÉMULSION AU SÉSAME (5,00\$)
- TARTARE DE BISON À L'ÉMULSION DE RAIFORT, CROÛTONS À L'AIL CONFIT (5,00\$)
- CYLINDRE DE MOUSSE DE SAUMON, PURÉE DE CHOU-FLEUR AU SÉSAME ET CHIPS DE RADIS (5,00\$)
- LOBSTER ROLLS, PAIN À L'ENCRE DE SEICHE MAISON (6.50\$)

CHAUDES

4,00\$

- PILON DE CANARD, SAUCE RANCH AU BACON

5,00\$

- PARMENTIER DE CANARD CONFIT 'JAR', PURÉE POMME DE TERRE, SAUCE CRÈME CASSIS ET FOIE GRAS, EFFILOCHÉ DE LÉGUMES ET PURÉE DE CÉLERI-RAVE
- RAVIOLI DE RICOTTA, SAUCE CRÈME À LA SAUGE ET RÉDUCTION BALSAMIQUE
- CLAM CHOWDER AU BACON ET MAÏS DANS UNE TASSE ET BEIGNET DE MORUE
- MAC N' CHEESE AU HOMARD ET HUILE DE TRUFFE
- NANO BURGER PULLED PORK, CHEDDAR FUMÉ, SALADE DE CHOU ET PAIN AUX GRAINS DE MAÏS
- NANO BURGER DE BŒUF, ÉPICES JOE BEEF, MAYO ÉPICÉE, OIGNONS FRITS ET CHEDDAR FORT
- POUTINE AU GNOCCHI, SAUCE À LA VIANDE FUMÉE DE MONTRÉAL ET FROMAGE QUICK QUICK
- MINI TACOS
- GRILLED CHEESE, POMMES CARAMÉLISÉES ET CHEDDAR FORT SUR PAIN AUX NOIX
- SMOKED MEAT MINIATURE EN PETITE BOÎTE, CORNICHON ET FRITES

AUTRES MINI-ENTRÉES

- POP CORN DE RIS DE VEAU FUMÉ, MIEL DE TRÈFLE ET NOISETTES TORRÉFIÉES (5.50\$)
- NANO BURGER DE PRETZEL, CANARD, MAYO AUX OIGNONS CONFITS ET BRIE DOUBLE-CRÈME (6,00\$)
- PÉTONCLE U-10 FLAMBÉ AU BRANDY, PURÉE CÉLERI-RAVE ET SALSA DE CHAMPIGNONS AUX PISTACHES (PRIX SELON LE MARCHÉ)
- CARRÉ D'AGNEAU SAUCE BORDELAISE ET PURÉE DE PATATE DOUCE AU FROMAGE HERCULE (PRIX SELON LE MARCHÉ)

*STATIONS THÉMATIQUES SUR DEMANDE

BOUCHÉES SUCRÉES

1,25\$

MERINGUE CROQUANTE MAISON

1,50\$

- FRAISE ENROBÉE DE CHOCOLAT
- ROCHER DE CHOCOLAT NOIR AUX AMANDES À LA FLEUR DE SEL
- SUCRE À LA CRÈME AUX BRISURES DE CHOCOLAT BLANC

1,75\$

- TARTELETTE DÉCADENTE CHOCOLAT ET FRAMBOISES
- TARTELETTE CITRON LEMONCURD
- TARTELETTE ÉRABLE ET PACANES
- DONUT STYLE BOSTON À L'ÉRABLE

2,00\$

- TRUFFE AU CHOCOLAT PRALINÉ ENROBÉE DE FEUILLETINE
- NOTRE VERSION DU FERRERO ROCHER
- CHERRY LIPS EN CHOCOLAT
- ROCHER DE CHOCOLAT BLANC, PISTACHES ET CANNEBERGES
- COUPOLES DE CHOCOLAT NOIR [VARIÉTÉ AU CHOIX : PISTACHE, FLOCONS D'ÉRABLE, FRAMBOISE, CERISE ET CHOCOLAT, NOISETTE, CITRON, MANGUE OU CARAMEL]

2,25\$

- MINI CRÈME BRÛLÉE À LA LAVANDE ET MIEL
- MINI CRÈME BRÛLÉE AU SAPIN BAUMIER ET BLEUETS
- VERRINE DE SMORE'S
- MACARONS SAVEURS VARIÉES

2,50\$

- VERRINE DE CHEESECAKE ET ARGOUSIER
- CAKE POPS SAVEURS VARIÉES
- MINI CORNET DE GANACHE CHOCOLAT ET MERINGUE COLORÉE STYLE CRÈME GLACÉE
- VERRINE DE PANACOTTA AUX BLEUETS ET À L'ÉRABLE
- MINI TIRAMISU EN VERRINE
- MILK N' COOKIE
- VERRINE DE BROWNIES ET POIRES CARAMÉLISÉES
- MINI SHORTCAKE AUX FRAISES EN VERRINE
- WHIPPET MAISON DE CHOCOLAT NOIR, FLEUR DE SEL ET CŒUR À LA FRAMBOISE

2,75\$

- CUP CAKES SAVEURS VARIÉES

3,50\$

- POT MASSON DE CRÈME CHOCOLAT, CHANTILLY CARAMEL ET CRUMBLE SALÉ AU SIROP D'ÉRABLE
- POT MASSON DE TARTE AU CITRON ET MERINGUE GRILLÉE
- PUDDING DU CHÔMEUR À L'ÉRABLE EN POT MASSON
- TIRAMISU DANS UNE TASSE EN CHOCOLAT

*INFORMEZ-VOUS AUPRÈS DE NOS COORDONNATRICES AUX ÉVÉNEMENTS POUR NOS FAMEUX GÂTEAUX ET NOS SWEET TABLES!

