



Cocktail Dînatoire

FORMULES DISPONIBLES

À L'UNITÉ

Minimum 12 bouchées par choix de bouchées

FORMULE 5 À 7

6 à 8 bouchées par personne

FORMULE DÎNATOIRE

12 à 18 bouchées par personne

♥ Coup de coeur

🌱 Végétarien

*Commande totale de 150\$ et plus avant taxes

Les canapés vous seront livrés avec les instructions de montage ou de cuisson pour réchauffer

Nous vous suggérons d'opter pour le service de nos employés afin de profiter pleinement de votre événement, voir avec votre conseiller



BOUCHÉES FROIDES

BACON «CANDY» ♥	3.25	RILLETTE DE CERF ET FOIE GRAS	3.75
Érable, sésame et cardamome		Gelée de griotte au sapin baumier et pain façon pancake	
MAKI DE CREVETTES ET MANGUE	3.25	CAVIAR D'AUBERGINE RÔTIE 🌱 ♥	3.25
Concombre, graines torrifiées, laitue croquante et mayonnaise épicée à la mangue		Tahini, pistaches, grenade et naan grillé	
TERRINE DE PORC ET ABRICOTS	3.25	TARTARE DE BŒUF	3.50
Cassis de l'île et bretzel		Jaune d'œuf fumé, purée d'oignon à l'ail noir et noix de pin	
TARTARE DE SAUMON	3.75	CANARD FUMÉ	3.75
Riz sauvage soufflé, shiitake caramélisé, érable, zeste de citron confit sur chip de wonton frit		Mousse de chèvre poire caramélisée	
SATAY DE BŒUF EN CROÛTE D'ÉPICES FAÇON CHIMICHURRI	3.50	GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER	3.95
Aïoli curcuma		Crème yuzu, pickle maison et rösti de pomme de terre	
MOUSSE DE RICOTTA CITRON 🌱	3.25	TATAKI DE THON	3.75
Crumble aux herbes, pistaches et sablé au parmesan		Sésame, émulsion de thé vert et edamame rôti	
CRÈME DE FROMAGE BULGARE 🌱	3.25	LOLLIPOP DE PÉTONCLE ♥	4.00
Compoté de figues et feuilleté au miel		ET PROSCIUTTO	
		Sirop d'argousier, gingembre et miel	



BOUCHÉES CHAUDES

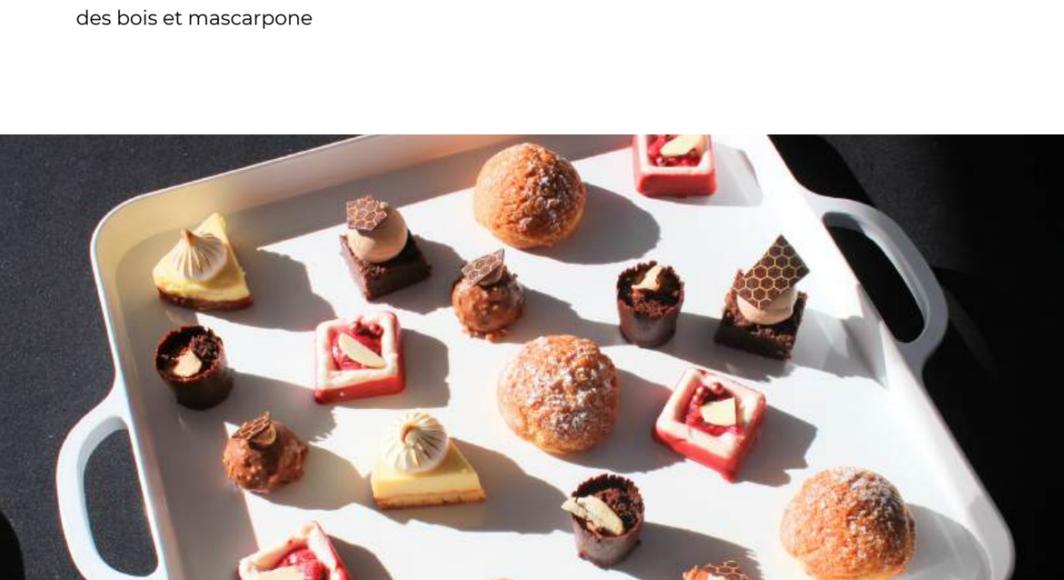
ARANCINI MOZZARELLA ET BŒUF BRAISÉ	3.25	POULET FRIT AU BABEURRE ♥	3.50
Sauce Ranch maison au raifort		Cornichon maison et mayonnaise au bacon	
CREVETTE EN WONTON	3.50	TATIN DE TOMATE ET D'ÉCHALOTE 🌱	3.25
Laque à la mangue épicée		Fromage de brebis	
KEFTA D'AGNEAU AUX ÉPICES GARAM MASALA	3.50	BIRRIA AU BŒUF	3.25
Tzatziki citronnée au gingembre		Féta, oignon mariné maison, sauce chipotlé lime	
CAKE DE CRABE	3.75	CHIPS DE MORUE AUX ÉPICES	3.50
Crémeuse de maïs au safran		Émulsion au citron et à l'ail rôti	
FONDANT AUX 4 FROMAGES 🌱	4.00	BHAJIS AUX OIGNONS 🌱	3.25
Nappé de caramel à la bière noire		Sauce Raita	
DUMPLING AU CANARD CONFIT ♥	3.50	SATAY DE CERF AUX ÉPICES BORÉALES	3.75
Farci shiitaké, légumes croquants et une sauce à l'orange et au miso		Émulsion aux champignons sauvages	

Minimum de 12 par choix de bouchées



BOUCHÉES SUCRÉES

MINI BEIGNET	2.60	MINI ROYAL CHOCOLAT	4.95
Choco-noisette		Croustillante praliné, dacquoise noisette, mousse de chocolat noir	
MACARONS	3.00	BROWNIE CARMEL	4.95
Framboise ou amande		Brownie aux noix de pécan, crèmeux chocolat lacté au caramel salé	
MINI TARTELETTE AUX AGRUMES	4.95	COCO-CHOCO VÉGANE	4.95
Sablé breton, crèmeux agrumes, meringue italienne		Mousse de chocolat noir végétal et noix de coco	
CHOUQUETTE ÉRABLE ET COUREUR DES BOIS	4.95		
Pâte à choux, crèmeux coureur des bois et mascarpone			



Station gourmande

Minimum de 30 personnes
En promotion pour l'été, aucun frais de matériel.



BAR ANTIPASTO

14.70

Méli-mélo d'olives
Brochette de calabrese
Brochette de salami de gènes
Fromage brie double crème
Fromage cantonnier Alexis de Portneuf
Fraises et raisins
Pacanes caramélisées maison
Bretzels gourmands
Croûtons maison
Gelée de cassis artisanal

BAR À PASTA

14.70

Choix de pâtes farcies : ravioli aux champignons, ravioli à la courge butternut ou ravioli à la mozzarella fumé

Sauce crème et vin blanc

Accompagnements variés : Graines de citrouille épicées, canard confit maison, prosciutto bio de Charlevoix, mousse de burrata aux herbes et chips de chou kale

BAR À PRETZEL

9.75

Pretzels géants
Cannelle moulue et sucre
Sésame noir
Fleur de sel
Trempeage : Chocolat noir, sauce mornay et caramel salé

BAR À HÛÎTRE

12.00

Huitres fraîches (2/pers., possibilité d'ajouter des huitres à l'unité)

Quartiers de citron et lime

Mignonette

Pomme-grenade

Tabasco

BAR À TACOS

11.25

Choix de 2 protéines : morue, porc effiloché, poulet grillé, crevette ou Jackfruits BBQ

Garnitures

Sauces en pipette

BAR À EAU

2 saveurs

90.00

3 saveurs

110.00

Choix de saveurs :

Melon d'eau, concombre, lime et menthe

Framboise, citron, et basilic

Agrumes et coriandre

Concombre, fraises et kiwi

Ananas, lime et menthe



MUR À CHAMPAGNE

Prix sur demande

Plateau antipasto

Pour 6 à 8 personnes

Varité de fromages (brie, gouda fumé et cantonnier) 70.00

Charcuteries fines (salami calabrese et salami de gènes)

Pacanes caramélisées

Cornichons sucrés

Méli-mélo d'olives

Croûtons maison

Confiture de figes

Gelée de cassis

Confits d'oignons maison



Boîte à lunch exécutive

BOÎTES À LUNCH FROIDES

Minimum de 5 boîtes identiques.

Maximum de 2 variétés pour 10 boîtes et plus.

BOÎTES À LUNCH CHAUDES

Minimum de 8 boîtes identiques.

Maximum de 2 variétés pour 16 boîtes et plus.

PROMO
**BREUVAGE
GRATUIT**
pour chaque achat de boîte à
lunch chaude ou froide

BOÎTES À LUNCH FROIDES

LA CLASSIQUE DEUX GOURMANDES

30.75

Pain aux betteraves garni de poulet, d'oignons confits, de noix de grenoble rôties et de roquette

Caviar d'aubergine, pistaches, perles de grenade et naan grillé

Salade de brocolis avec des graines de tournesol, des canneberges séchées et du fromage 1608

Mignardise



GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER SUR PAIN FRAIS

33.25

Tartine de gravlax d'omble chevalier, tatziki, concombre libanais et tobiko

Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées et vinaigrette au xères

Caviar d'aubergine, pistaches, perles de grenade et naan grillé

Fromages fins

Mignardise



LE FOCACCIA GOURMET FUMÉ

30.00

Pain ciabatta, mortadelle, coppa, gouda fumé, pickles maison, mustarda

Terrine de porc et abricots

Mignardise



SALADE FRAÎCHEUR BURRATA-MELON

31.50

Burrata crémeuse, bébés épinards, orzo au pesto, cantaloup, tomates, perles de balsamique et vinaigrette

Hummus aux betteraves

Antipasto de légumes grillés

Mignardise



ALLERGIE/INTOLÉRANCE

32.00

Laissez le chef vous concocter une boîte exécutive sur mesure



BOÎTES À LUNCH CHAUDES

Chaque boîte à lunch comprend un délicieux pain frais du boulanger accompagné de beurre à la ciboulette, ainsi que des mignardises pour une expérience gourmande incomparable

MIGNON DE PORC FARCI AU CHORIZO ET FROMAGE L'ARRIÈRE-COUR Accompagné d'une onctueuse purée de carottes rôties au beurre et de légumes frais du moment	28.00	PAVÉ DE MORUE RÔTI Accompagné d'une sauce vierge de tomates séchées et des olives kalamata, servi sur un lit de riz aux sept grains façon risotto et accompagné de légumes frais du moment	33.25
BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX DUXELLES DE CHAMPIGNONS Accompagnée de pommes de terre Gabriel confites et nappée d'une sauce parfum	36.00	RAVIOLIS À LA COURGE BUTTERNUT Accompagnés d'une sauce à la crème délicatement parfumée à la sauge, parsemés de graines de citrouille épicées et chips de Kale	33.00
JOUE DE BŒUF BRAISÉE FAÇON BOURGUIGNON Accompagné d'un gratin de tartiflette aux lardons et légumes frais du moment	37.00	BOÎTE ALLERGIE/INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE Laissez le chef vous concocter une boîte sur mesure	36.00



Buffet froid

COMBO - L'EXQUIS 22.75

Salades

Salade thaïlandaise au poulet grillé, asperges et sésame
Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées, vinaigrette au xérès

Sandwichs

Baguette Bretzel, jambon au romarin, fromage suisse et mayonnaise dijonnaise
Pain brioché, porc effiloché BBQ, cheddar fort, pickles de légumes, mayonnaise et laitue romaine

Dessert

Assortiment de mignardises

COMBO - DELUXE 24.75

Bouchée

Gravlax d'omble chevalier, crème yuzu, pickle maison et rôsti de pomme de terre

Salades

Salade de penne au pesto de tomates séchées, légumes grillés et parmesan
Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges

Sandwichs

Wrap au tofu grillé, hummus végétarien, curry, oignons rouges et tomates
Bagnat, poulet grillé, fromage brie, oignons confits et mayonnaise moutarde et miel

Dessert

Assortiment de mignardises

COMBO - DIVIN 34.25

Bouchées

Gravlax d'omble chevalier, crème yuzu, pickle maison et rôsti de pomme de terre
Caviar d'aubergines rôties, Tahini, pistaches, grenade et naan grillé
Terrine de porc et abricot, Cassis de l'île et bretzel
Bouchée de Bacon Candy

Salades

Salade de pommes de terre, moutarde de Meaux, prosciutto grillé et miel
Salade de brocoli, fromage 1608, graines de tournesol et oignons rouges

Sandwichs

Focaccia aux herbes, prosciutto, bocconcini au pesto, tomates, roquette et mayonnaise au basilic
Bagnat, poulet grillé, fromage brie, oignons confits et mayonnaise moutarde et miel

Dessert

Assortiment de mignardises



Buffet Chaud

CHOIX DISPONIBLES :

SALADES

Salade de pommes de terre, moutarde de Meaux, prosciutto grillé et miel
Salade de brocoli, fromage 1608, graines de tournesol et oignons rouges
Salade de céleri-rave au canard fumé
Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées, vinaigrette au xérès

Salade de penne au pesto de tomates séchées, légumes grillés et parmesan
Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges

PLATS PRINCIPAUX

Mijoté de cerf et sauce au cassis
Filet d'omble chevalier et garniture au grand duxelle
Ballotine de volaille façon Wellington (foie gras, duxelle de champignons et prosciutto croustillant)
Châteaubriand de boeuf et sauce bordelaise
Portobello farci (chèvre chaud, épinard et noix de pin)

ACCOMPAGNEMENTS

Aligot de chou-fleur
Tartiflette aux champignons sauvages
Mélange de riz aux 7 grains

Minimum de 12 personnes

COMBO - LE CLASSIQUE 2 GOURMANDES 42.00

Salade #1 au choix du client
Salade #2 au choix du client
Un plat principal au choix du client
Un féculent au choix du client
Accompagnement de légumes de saison
Assortiment de mignardises

COMBO - LE DÉCADENT 54.00

Trilogie de bouchées : Terrine de porc et noisettes, caviar d'aubergines rôties et gravlax d'omble chevalier
Salade #1 au choix du client
Salade #2 au choix du client
Plat principal #1 au choix du client
Plat principal #2 au choix du client
Un féculent au choix du client
Accompagnement de légumes de saison
Assortiment de mignardises

COMBO - LE DÎNATOIRE 62.00

Trilogie de bouchées : Terrine de porc et noisettes, caviar d'aubergines rôties et gravlax d'omble chevalier
Salade #1 au choix du client
Salade #2 au choix du client
Plat principal #1 au choix du client
Plat principal #2 au choix du client
Un féculent au choix du client
Un plateau d'antipasto
Accompagnement de légumes de saison
Assortiment de mignardises

Table d'hôte

CRÉEZ VOTRE TABLE D'HÔTE

3 services (choix : soupe, repas et dessert)	Prix à partir de 56.00
3 services (choix : entrée, repas et dessert)	64.00
4 services (choix : soupe, entrée, repas et dessert)	72.00

Minimum de 25 personnes

La table d'hôte inclut le pain, le beurre, le café ou le thé
*Ajout possible de mises en bouche à votre table d'hôte.

TRILOGIE DE BOUCHÉES (EN EXTRA)

10.00

Gravlax d'omble chevalier

Crème yuzu, pickle maison et rôsti de pomme de terre

Caviar d'aubergines rôties

Tahini, pistaches, grenade et naan grillé

Mousse de ricotta citron et tomate

Crumble aux herbes, pistaches et sablé au parmesan



ENTRÉES (1CHOIX)

Carpaccio de tomates avec mousse de burrata aux herbes

Tartare de boeuf

Oignons rouges marinés, pickles de moutarde, jaune d'œuf fumé et noix de pin

Fondant aux 4 fromages

Sauce marinara et basilic

POTAGES (1CHOIX)

Crème de butternut

Chorizo et crumble

Crème de patates douces

Crème sûre fumée, ciboulette et croûton

Crème de chou fleur rôti

Huile de ciboulette, pois chiches croustillants et croûton

REPAS PRINCIPAUX (2 CHOIX POSSIBLES SI 50 PERSONNES ET +)

Magret de canard

Sauce au cassis et tartiflette aux lardons

Mignon de boeuf +3.00

Aligot de chou-fleur rôti et légumes

Pavé de saumon

Rémoulade et purée de pois

Ballotine de volaille façon Wellington +3.00

Foie gras et duxelle de champignons, feuilleté aux herbes et prosciutto croustillant

Portobello farci au fromage de chèvre

Noix de pin et mélange de riz



DESSERTS (1 CHOIX)

Douceur estivale

Mousse de fromage à la crème, crémeux aux fraises du Québec et biscuit Joconde

Tartelette aux agrumes

Une base croustillante accompagnée d'une crème aux agrumes et meringue

Décadent chocolaté

Croustillant praliné et mousse de chocolat



Porcelaine et ustensiles peuvent être ajoutés à partir de 6.10 par personne.

Veillez consulter nos conseillers lors de votre commande pour plus d'informations.

Livraison sans installation : 30.00 | Livraison et installation : 45.00

Recherche d'équipement 30.00

Des frais de 5\$ sont applicables pour les emballages sans service.

Veillez noter que les prix sont sujets à modification sans préavis.
Les taxes ne sont pas incluses.

DEMANDEZ UNE SOUMISSION DÈS MAINTENANT!



info@2gourmandes.ca



T. 418 626-1010



2gourmandes.ca

