



Menu des fêtes

Du 11 novembre 2024 au 12 janvier 2025

Minimum de 12 personnes

Frais de livraison à partir de 30\$

Couverts jetables 1.50\$/pers.

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

Café, infusions et accessoires: 2.95\$/pers. (min. 20 tasses (multiples de 10))

Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.

Buffet

CHOIX DE SALADE :

Salade de nouilles soba

Salade de brocolis, graines de tournesol, canneberge séchées et fromage 1608

Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées et vinaigrette xérés

Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges

#1 - Buffet froid - 30\$/pers.

Pain aux betteraves maison, garni de poulet,
d'oignons confits, noix de Grenoble et roquette
Ciabatta gourmet fumé, copoa, mortadelle gouda fumé,
pickles maison et mustarda
2 choix de salades gourmandes
Plateau antipasto
Assortiment de mignardises

#2 - Buffet chaud- 38\$/pers.

Velouté de patates douces
Raviolis à la courge butternut
Ballotine de volaille duxelles de champignons
Tartiflettes aux lardons
Légumes de saison
Pain et beurre
Plateau antipasto
Assortiment de mignardises

#3 - Buffet chaud-froid - 40\$/pers.

Trilogie de bouchées (1 morceau de chq.)
• Caviar d'aubergine rôtie
• Terrine de porc et abricots
• Gravlax d'omble chevalier
2 choix de salades gourmandes
Raviolis à la courge butternut
Ballotine de volaille duxelles de champignons
Légumes de saison
Pain et beurre
Tartiflette aux lardons
Assortiment de mignardises



Cocktail dînatoire

Sélection au choix du client
Prix à l'unité - Minimum de 12 bouchées par choix de bouchées
Bouchée froide

Du 11 novembre 2024 au 12 janvier 2025
Minimum de 12 personnes

Commande totale de 150\$ et plus avant taxes.

Frais de livraison à partir de 30\$

Couverts jetables 1.50\$/pers.

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

Café, infusions et accessoires: 2.95\$/pers. (min. 20 tasses (multiples de 10))

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

Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.

BOUCHÉES FROIDES

BACON «CANDY» 3.25

Érable, sésame et cardamome

TERRINE DE PORC ET ABRICOTS 3.25

Cassis de l'île et bretzel

SATAY DE BŒUF EN CROÛTE 3.25

D'ÉPICES FAÇON CHIMICHURRI

Aïoli curcuma

CAVIAR D'AUBERGINE RÔTIE 3.25

Tahini, pistaches, grenade et naan grillé

GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER 3.95

Crème yuzu, pickle maison et rösti de pomme de terre

TATAKI DE THON 3.75

Sésame, émulsion de thé vert et edamame rôti

LOLLIPOP DE PÉTONCLE 4.00

ET PROSCIUTTO

Sirop d'argousier, gingembre et miel

BOUCHÉES CHAUDES

POULET FRIT AU BABEURRE 3.50

Cornichon maison et mayonnaise au bacon

DUMPLING AU CANARD CONFIT 3.50

Farci shiitaké, légumes croquants et une sauce à l'orange et au miso

ARANCINI MOZZARELLA ET 3.25

BOEUF BRAISÉ

Sauce Ranch maison au raifort

CREVETTE EN WONTON 3.50

Laque à la mangue épicée

FONDANT AUX 4 FROMAGES 4.00

Nappé de caramel à la bière noire