



Instructions de montage



info@2gourmandes.ca

T. 418 626-1010

2gourmandes.ca

Bouchées froides



Maki de crevettes et mangue

Description : Concombre, graines torrifiées, laitue croquante et mayonnaise épicée à la mangue

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



Bacon candy

Description : Érable, sésame et cardamome dans un cône

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



Terrine de porc et abricots

Description : Cassis de l'île et bretzel

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



Bouchées froides



Tartare de saumon

Description : Riz sauvage soufflé, shiitake caramélisé, érable, zeste de citron confit sur chip de wonton frit

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.

Satay de boeuf en croûte d'épices façon chimichurri



Description : Aïoli curcuma

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



Mousse de ricotta citron et tomate

Description : Crumble aux herbes, pistaches et sablé au parmesan

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



Bouchées froides



>> Crème de fromage bulgare

Description : Compté de figes, zeste de citron et feuilleté au miel

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



>> Rillettes de cerf et foie gras

Description : Gelée de griotte au sapin beaumier sur pain façon pancake

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



>> Caviar d'aubergine rôtie

Description : Tahini, pistaches et naan grillé

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et faire un petit filet d'huile d'olive sur le caviar d'aubergine. Passez-les à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



>> Tataki de thon

Description : Sésame, émulsion de thé vert et edamame rôti

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.

Bouchées froides



>> Tartare de bœuf

Description : Jaune d'oeuf fumé, purée d'oignon à l'ail noir et noix de pin

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.

>> Canard fumé

Description : Mousse de chèvre, poires caramélisées

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



>> Gravlax d'omble chevalier

Description : Crème yuzu, pickle maison et rösti de pomme de terre

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.

>> Lollipop de pétoncle et prosciutto

Description : Sirop d'argousier, gingembre et miel

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



Bouchées chaudes



>> Arancini mozzarella et boeuf braisé

Description : Sauce ranch maison au raifort

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 12 à 15 minutes ou lorsque celles-ci semblent croustillantes. Dans une assiette de présentation, déposer les boules d'arancini sur lesquelles vous mettez un point de sauce ranch au raifort et ensuite passer l'assiette à vos invités. Vous pouvez également les déposer sur une table.

>> Crevette Wonton

Description : Sauce aux champignons et au porto

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 12 à 15 minutes ou lorsque celle-ci semblent croustillantes. Dans une assiette de présentation, déposer les crevettes nordiques en won-ton d'un côté de l'assiette et mettre la sauce dans un plat pour ajouter à l'assiette. Passez ensuite à vos invités. Vous pouvez également les déposer sur une table.



>> Kefta d'agneau aux épices garam masala

Description : Tzatziki citronnée au gingembre

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 10 à 12 minutes ou lorsque celles-ci semblent réchauffées. Dans une assiette de présentation, déposez les kefta et mettre la sauce tzatziki en bol sur le côté de l'assiette et passez à vos invités. Vous pouvez également les déposer sur une table.



Bouchées chaudes



>> Cake de crabe

Description : Crémeuse de maïs au safran

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 12 à 15 minutes ou lorsque celles-ci semblent croustillantes. Dans une assiette de présentation, mettre les cakes de crabe et déposer de la crémeuse de maïs sur les cakes. Passez ensuite à vos invités. Vous pouvez également les déposer sur une table.

>> Fondant aux 4 fromages

Description : Nappé de caramel à la bière noire

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 12 à 15 minutes ou lorsque celles-ci semblent croustillantes. Dans une assiette de présentation, disperser les fondants. Ajouter le caramel de bière en zig zag au travers des fondants. Passez ensuite à vos invités. Vous pouvez également les déposer sur une table.



>> Poulet frit au babeurre

Description : Cornichon maison et mayonnaise au bacon

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 12 à 15 minutes ou lorsque ceux-ci semblent croustillant. Dans une assiette de présentation, déposez les poulets frits et ajouté un point de mayonnaise sur le dessus. Ajoutez ensuite le cornichon sur la sauce et passez à vos invités. Vous pouvez également les déposer sur une table.

Bouchées chaudes



Dumpling au canard confit

Description : Farcis shiitaké, légumes croquants et une sauce à l'orange et au miso

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 10 à 12 minutes ou lorsque ceux-ci semblent réchauffés. Dans une assiette de présentation, déposez les dumplings au canard et faire un trait en zig-zag sur chacun avec la sauce à l'orange. Décorez d'échalottes et passez à vos invités. Vous pouvez également les déposer sur une table.



Tatin de tomate et d'échalote

Description : Fromage de brebis

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 10 à 12 minutes ou lorsque celles-ci semblent réchauffées. Dans une assiette de présentation, déposez les tatins de tomates et passez les à vos invités. Vous pouvez également les déposer sur une table.



Birria de boeuf

Description : Feta, oignon mariné maison, sauce au jus et sauce chipotlé lime

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 10 à 12 minutes ou lorsque ceux-ci semblent réchauffés. Dans une assiette de présentation, positionner les birrias un à côté de l'autre et venir ajouter la sauce chipotlé sur le dessus. Passez l'assiette à vos invités ou vous pouvez également les déposer sur une table.



Bouchées chaudes



>> Beignet de morue aux épices

Description : Émulsion au citron et à l'ail rôti

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 12 à 15 minutes ou lorsque celles-ci semblent croustillantes. Dans une assiette de présentation, déposez les petit tortillas sur lesquelles vous ajouter l'émulsion au citron et ail rôti. Déposez ensuite les chips de morue et ajouter le chou mariné sur le dessus avant de passer à vos invités. Vous pouvez également les déposer sur une table.

>> Bhajis aux oignons

Description : sauce raïta

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 10 à 12 minutes ou lorsque ceux-ci semblent réchauffés. Dans une assiette de présentation, étendre le yogourt grec au fond de façon linéaire. Lorsque les bhajis sont sortis du four, placez-les sur la sauce avec un espace entre chaque bhajis. Passez l'assiette à vos invités ou vous pouvez également les déposer sur une table.



>> Satay de cerf aux épices boréales

Description : Émulsion aux champignons sauvages

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 10 à 12 minutes ou lorsque ceux-ci semblent réchauffés. Dans une assiette de présentation, déposez les satays de cerf avant d'y ajouter un filet de sauce aux champignons sauvages sur tout les satay. Passez les à vos invités ou vous pouvez également les déposer sur une table.