

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

10 à 15 bouchées par personne

Minimum de 12 par choix de bouchées

 Végétarien

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, shiitaké caramélisé, érable, zeste de citron confit sur chip de wonton frits		Mousse de chèvre et poire caramélisée	
SATAY DE BŒUF EN CROÛTE D'ÉPICES FAÇON CHIMICHURRI	3.50	GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER	3.95
Aïoli au curcuma		Crème au yuzu, pickle maison et rôsti de pomme de terre	
MOUSSE DE RICOTTA CITRON 	3.25	TATAKI DE THON	3.75
ET TOMATE		Sésame, émulsion de thé vert et edamame rôti	
Crumble aux herbes, pistaches et sablé au parmesan		LOLLIPOP DE PÉTONCLE ET PROSCIUTTO	4.00
CRÈME DE FROMAGE BULGARE 	3.25	Sirop d'argousier, gingembre et miel	
Compotée de figes et feuilleté au miel			



BOUCHÉES CHAUDES

ARANCINI À LA MOZZARELLA ET BOEUF BRAISÉ Sauce ranch maison au raifort	3.25	POULET FRIT AU BABEURRE Cornichon maison et mayonnaise au bacon	3.50
CREVETTE EN WONTON Laque à la mangue épicée	3.50	TATIN DE TOMATE ET D'ÉCHALOTE 	3.25
KEFTA D'AGNEAU AUX ÉPICES GARAM MASALA Tzatziki citronné au gingembre	3.50	BIRRIA AU BŒUF Féta, oignon mariné maison, sauce chipotle lime	3.25
CAKE DE CRABE Crème de maïs au safran	3.50	CHIPS DE MORUE AUX ÉPICES Émulsion au citron et à l'ail rôti	3.50
FONDANT AUX 4 FROMAGES 	3.75	BHAJIS AUX OIGNONS 	3.25
DUMPLING AU CANARD CONFIT Farci de shiitaké, légumes croquants et sauce à l'orange et au miso	4.00	SATAY DE CERF AUX ÉPICES BORÉALES Émulsion aux champignons sauvages	3.75

BOUCHÉES SUCRÉES

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

Commande minimum de 150 \$ avant taxes

Les canapés seront livrés avec des instructions claires pour le montage ou le réchauffage.
Pour un service optimal et une expérience sans souci, nous vous recommandons de faire appel à nos employés. N'hésitez pas à consulter votre conseiller pour plus de détails.





Station gourmande

Commande minimum de 30 personnes

BAR ANTIPASTO

14.70

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

BAR À PRETZEL

9.75

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

BAR À PASTA

14.70

Choix de pâtes farcies : raviolis aux champignons, raviolis à la courge butternut ou raviolis à la mozzarella fumée
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 TACOS

11.25

Choix de 2 protéines : morue, porc effiloché, poulet grillé, crevette ou jackfruit BBQ
Garnitures
Sauces en pipette

BAR À HÛÎTRE

12.00

Huîtres fraîches (2/pers., possibilité d'ajouter des huîtres à l'unité)
Quartiers de citron et lime
Mignonette
Pomme-grenade
Tabasco

BAR À EAU

2 saveurs
3 saveurs

90.00
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

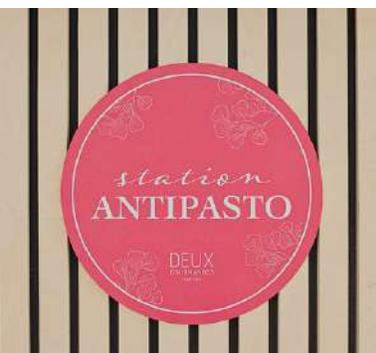
75.00

Plateau antipasto

70.00

Pour 6 à 8 personnes

Variété de fromages (brie, gouda fumé et cantonnier)
Charcuteries fines (salami calabrese et salami de Gênes)
Pacanes caramélisées
Cornichons sucrés
Méli-mélo d'olives
Croûtons maison
Confiture de figues
Gelée de cassis
Confits d'oignons maison



Boîte à lunch exécutive

BOÎTES À LUNCH CHAUDES

Minimum de 8 boîtes identiques. Pour 16 boîtes et plus, vous pouvez choisir jusqu'à 2 variétés.

Pour les commandes passées à moins de 72 heures, une boîte à lunch surprise, choisie par notre chef, vous sera proposée.

EN EXTRA :

Ajoutez une boîte d'accompagnement à **8.00**, comprenant un pain frais, sélectionné avec soin chez notre boulanger, accompagné de beurre à la ciboulette. Le tout est sublimé par des mignardises maison, pour une expérience gourmande inoubliable.

BOÎTES À LUNCH CHAUDES

MIGNON DE PORC FARCI AU CHORIZO ET FROMAGE L'ARRIÈRE-COUR

Accompagné d'une purée de carottes rôties au beurre et de légumes frais de saison

21.00

PAVÉ DE MORUE RÔTI

Accompagné d'une sauce vierge de tomates séchées et olives kalamata, servi sur un lit de riz aux sept grains façon risotto, avec des légumes frais de saison

26.25

BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX DUXELLES DE CHAMPIGNONS

Accompagnée de pommes de terre Gabriel confites et nappée d'une sauce parfumée

29.00

RAVIOLIS À LA COURGE BUTTERNUT

Accompagnés d'une sauce crémeuse délicatement parfumée à la sauge, parsemés de graines de citrouille épicées et de chips de kale.

26.00

JOUE DE BŒUF BRAISÉE FAÇON BOURGUIGNON

Accompagnée d'un gratin de tartiflette aux lardons et légumes frais de saison

30.00

BOÎTE ALLERGIE/INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Laissez notre chef vous préparer une boîte sur mesure, adaptée à vos besoins.

29.00



BOÎTES À LUNCH FROIDES

Minimum de 5 boîtes identiques.

Pour 10 boîtes et plus, vous pouvez choisir jusqu'à 2 variétés.

Pour les commandes passées à moins de 72 heures, une boîte à lunch surprise, choisie par notre chef, vous sera proposée.

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, canneberges séchées et fromage 1608
Mignardise



GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER SUR PAIN FRAIS

33.25

Tartine de gravlax d'omble chevalier, tzatziki, concombre libanais et tobiko
Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées et vinaigrette au Xérès
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
Antipasto de légumes grillés
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



BOÎTE ALLERGIE/INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

32.00

Laissez notre chef créer une boîte exécutive sur mesure, adaptée à vos besoins.

Buffet froid

Commande minimum de 12 personnes

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 à la moutarde de Dijon
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 au yuzu, pickle maison, et rösti 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 végétalien, 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 au yuzu, pickle maison et rösti 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
Bacon Candy

Salades

Salade de pommes de terre, moutarde de Meaux, prosciutto rôti 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 amandine
- Ballotine de volaille façon Wellington (foie gras, duxelle de champignons et prosciutto croustillant)
- Châteaubriand de bœuf et sauce bordelaise
- Portobello farci (chèvre chaud, épinards et noix de pin)

ACCOMPAGNEMENTS

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

Commande minimum de 12 personnes



COMBO - LE CLASSIQUE DEUX GOURMANDES

42.00

- Salade n°1 au choix du client
- Salade n°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 n°1 au choix du client
- Salade n°2 au choix du client
- Plat principal n°1 au choix du client
- Plat principal n°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 n°1 au choix du client
- Salade n°2 au choix du client
- Plat principal n°1 au choix du client
- Plat principal n°2 au choix du client
- Un féculent au choix du client
- Un plateau d'antipasti
- 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 : potage, entrée, repas et dessert)	72.00

Commande 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 la table d'hôte



TRILOGIE DE BOUCHÉES (EN EXTRA) 10.00

Gravlax d'omble chevalier

Crème au yuzu, pickle maison et rösti 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

POTAGES

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

ENTRÉES

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





REPAS PRINCIPAUX

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

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

La porcelaine et les ustensiles peuvent être ajoutés à partir de 6.10 par personne. Veuillez 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 5.00 s'appliquent pour les emballages sans service. Veuillez 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

