

# Les formules cocktails



## Menu 511 - L'apéro

6 canapés froids de notre sélection

11,50 \$/pers.: 50 et +

12,50 \$/pers.: 25 à 49

13,50 \$/pers.: 15 à 24

## Menu 512 - Le 5 à 7

10 canapés froids et chauds\* de notre sélection

18,95 \$/pers.: 50 et plus

19,95 \$/pers.: 25 à 49

20,95 \$/pers.: 15 à 24

## Menu 513 - Le dînatoire

14 canapés froids et chauds\* de notre sélection

25,95 \$/pers.: 50 et plus

27,95 \$/pers.: 25 à 49

29,95 \$/pers.: 15 à 24

\* Cuisinier requis

---

Plateaux de crudités, trempette et fromages à disposer sur les tables (10-15 portions) : 35\$

Pour une commande à la carte, un minimum de 24 canapés d'une même sorte est requis.

Frais de livraison : 20\$ / Recherche d'équipement : 20\$

Personnel de service en sus (\$) / min. 3 hres chacun

Pourboire de 5% ajouté à votre facture, nous recommandons de 5% à 10%.

Prix sujets à changements sans préavis. Taxes en sus.

Faites votre choix parmi notre sélection (valeur 1.95\$)



### Canapés froids

Bouchée de melon d'eau et mousse de fromage de chèvre (Végé)  
Brochette de fromage et raisins  
Bruschetta poivrons rôtis et feta, croustillant de parmesan (à monter sur place) (Végé)  
Croustillant au tartare de boeuf, émulsion de moutarde à l'ancienne (montage sur place)  
Cuillère rémoulade de saucisson et oignons verts  
Mini pomme de terre farcie fromage et bacon  
Mousse de chèvre à l'aneth, saumon fumé à l'érable et câpron mariné  
Profiterole au parfait de foie de volaille, porto et oignons frits  
Roussette de terrine de campagne et oignons confits sur croûton  
Tapas à la mangue, mousseline de fromage et crevette  
Tapas brie, ananas et oignons confits (Végé)  
Tomate cerise farcie de fromage bocconcini citronné et basilic frais (Végé)  
Truffe de fromage Oka et pesto en croûte d'amandes grillées (Végé)  
Verrine d'orzo aux deux pestos

### Canapés chauds (cuisinier requis \$)

Arancinis au chorizo et mayo épicée  
Bouchée de polenta frite aux légumes et fromage Oka (Végé)  
Bouchée du Général Tao, oignons verts et sésame  
Crabe cake et sa mayo samba à la lime  
Crevette coco – panko, sauce à l'orange épicée  
Mini empanadas maison au porc effiloché et sauce BBQ  
Mini fondue parmesan et salsa de tomates au basilic (Végé) (cuillère)  
Mini pizza au smoked meat et cornichon à l'aneth  
Rouleau impérial aux légumes et sauce sweet-chili (Végé)  
Satay de volaille, sauce Teriyaki  
Saucisse cocktail classique

### Bouchées sucrées assorties de notre chef pâtissier

Vous pouvez opter pour les choix ci-après  
avec un léger supplément



### Canapés froids

	À l'unité	Substitution
Bonbon de saumon sur concassé de mangues épicées et coriandre	2.25\$	0.30\$
Bouchée de mini burger au porc effiloché, fromage cheddar et oignons frits	2.75\$	0.80\$
Canard fumé et figue fraîche sur bâton, caramel de balsamique	2.50\$	0.55\$
Céviche de pétoncles à la coriandre et sirop d'agrumes (à monter sur place)	2.50\$	0.55\$
Concombre farci à la salade de crevettes nordiques et crème fraîche à la ciboulette	2.25\$	0.30\$
Crevette (1/2) Bloody Mary sur chip de Taro et mayo au piment d'Espelette	2.25\$	0.30\$
Croustillant de canard confit et purée de canneberge à la vanille	2.50\$	0.55\$
Maki-sushi Végétarien (ou autres saveurs au choix) (Végé)	2.50\$	0.55\$
Panier à la betterave au velouté de fromage de chèvre (Végé)	2.75\$	0.80\$
Tartare de canard, parmesan et tomates séchées sur croûton	3.95\$	2.00\$
Tartare de cerf au vinaigre de framboise, canneberge et noisettes sur croûton	2.50\$	0.55\$
Tartare de deux saumons façon Je Reçois	2.75\$	0.80\$
Tartelette à la mousse de saumon fumé, câpre et fromage à la crème	2.75\$	0.80\$
Tataki de bœuf en croûte d'épices, crème de raifort et cornichon sucré sur won ton frit	2.25\$	0.30\$
Tataki de thon et sa réduction à l'érable et cardamome	2.95\$	1.00\$
Verrine de saumon fumé, mangues et mousseline de fromage	3.00\$	1.05\$

### Canapés chauds (cuisinier requis \$)

Cromsqui de veau à l'italienne, sauce tomatée (cuillère ou bol)	2.25\$	0.30\$
Croustillant de bœuf à l'indienne	2.50\$	0.55\$
Feuilleté d'épinards et ricotta (Végé)	2.25\$	0.30\$
Satay de bœuf à l'asiatique, mayo au curcuma	2.25\$	0.30\$
Tartelette de chèvre et oignons caramélisés (Végé)	3.00\$	1.05\$

Aussi disponible — informez-vous !

Fontaine de chocolat avec fruits et profiteroles\* et Fontaine de fromage et nachos \*