

Les formules cocktails

L'apéro

Sélectionnez 4 à 6 canapés froids et/ou chauds* de notre sélection (À partir de 7,80\$/pers.)



Le 5 à 7

Sélectionnez 8 à 10 canapés froids et/ou chauds* de notre sélection (À partir de 15,60\$/pers.)

Le dînatoire

Sélectionnez 14 à 16 canapés froids et/ou chauds* de notre sélection (À partir de 27.30\$/pers.)

*** Cuisinier ou serveur requis pour tous les canapés chauds (tarifs sur demande)**

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

Pour une commande à la carte, un minimum de 12 canapés d'une même sorte est requis et un minimum de 150\$ de commande est nécessaire pour pouvoir passer la commande.

Frais de livraison : 20,00\$ | Frais de livraison avec installation : 30,00\$ | Recherche d'équipement : 20\$

Couverts jetables en sus 1\$/pers.

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

Pourboire de base de 5% sera ajouté à votre facture si vous prenez du service, nous recommandons de 5% à 10%.

Prix sujets à changements sans préavis.

Taxes en sus.

Faites votre choix parmi notre sélection



Canapés froids classiques (1,95\$/chacun, min. 12 par sorte)

- 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 candy et bocconcini mariné au pesto (Végé)
- Truffe de fromage Oka et pesto en croûte d'amandes grillées (Végé)
- Verrine d'orzo aux deux pestos (Végé)

Canapés froids prestiges (prix unitaires, min. 12 par sorte)

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



Canapés chauds classiques (1,95\$/unité, min. 12 par sorte)

* 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

Canapés chauds prestiges (prix unitaires, min. 12 par sorte)

* cuisinier requis

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

Aussi disponible — informez-vous !

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