



# Cocktails des fêtes 2017

Disponibles du 20-11 au 22-12-2017



## L'apéro

6 canapés froids

Plateaux de crudités, trempette et fromages

14,25 \$/pers.: 50 et +

15,25 \$/pers.: 25 à 49

16,25 \$/pers.: 15 à 24

## Le 5 à 7

10 canapés froids et chauds

Plateaux de crudités, trempette et fromages

21,50 \$/pers.: 50 et plus

22,50 \$/pers.: 25 à 49

23,50 \$/pers.: 15 à 24

## Le dîatoire

16 canapés froids et chauds

27,75 \$/pers.: 50 et plus

29,25 \$/pers.: 25 à 49

30,25 \$/pers.: 15 à 24

Plateaux de crudités, trempette et fromages à disposer sur les tables (10-15 portions) : 30\$

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.



# Cocktails des fêtes 2017

Disponibles du 20-11 au 22-12-2017



## Les canapés froids

- Bonbon de saumon laqué à l'érable et mayo tempura
- Bruschetta tomates et basilic dans sa tulipe de parmesan (à monter sur place)
- Canard confit, émulsion de canneberges et carottes sur croustille
- Cuillère de ceviche de pétoncles à la coriandre
- Croustillant au tartare de bœuf, émulsion à la moutarde à l'ancienne
- Maki sushi
- Mini burger au porc effiloché et fromage suisse
- Roussette de terrine de campagne et pesto de tomates séchées sur croûton
- Mousseline de parfait de foie de volaille au poivre rose et porto
- Panier à la betterave au velouté de fromage de chèvre
- Profiterole à la mousse de foie et aux oignons frits
- Profiterole à la mousseline de fromage de chèvre au saumon fumé
- Rosette de saumon fumé et émulsion de canneberges
- Shooter de melon et prosciutto
- Tapas à la mangue, mousseline de fromage et crevette
- Tapas au brie, à l'ananas et oignons caramélisés
- Tartare de deux saumons façon Je Reçois
- Tataki de thon et sa réduction à l'érable et cardamome
- Terrine de canard à l'orange sur blinis
- Verrine de rilette de canard et duo de confits
- Verrine de tartare de tomates et guacamole
- Verrine de tomates, basilic frais et fromage bocconcini
- Verrine d'orzo et bacon fumé à l'érable



# Cocktails des fêtes 2017

Disponibles du 20-11 au 22-12-2017



## Les canapés chauds (cuisinier requis \$)

- Arancinis à la saucisse italienne
- Bouchée de Général Tao
- Crabe cake et mayo samba à la lime
- Mini fondue parmesan
- Satay de porc schezwannais et mayo tempura
- Satay de volaille, sauce teriyaki
- Saucisse cocktail
- Veau à l'italienne, sauce tomate et herbes fraîches

## Les canapés sucrés de notre Chef Pâtissier

- Mini cupcake vanille
- Rocher aux amandes, chocolat noir et fleur de sel
- Sucre à la crème
- Tartelette choco-framboises
- Verrine Panna Cotta aux fraises et chantilly vanille
- Verrine tarte au citron

## Fontaine aussi disponible — informez-vous

- Fontaine de chocolat
  - Fontaine de fromage et nachos
- Note : Cuisinier requis pour les fontaines (\$)