



# Cocktails des fêtes 2018

Disponibles du 22-11 au 21-12-2018



## L'apéro

6 canapés froids  
11,95 \$/pers.: 50 et +  
12,95 \$/pers.: 25 à 49  
13,95 \$/pers.: 15 à 24

## Le 5 à 7

10 canapés froids et chauds  
19,50 \$/pers.: 50 et plus  
20,50 \$/pers.: 25 à 49  
21,50 \$/pers.: 15 à 24

## Le dîatoire

14 canapés froids et chauds  
26,50 \$/pers.: 50 et plus  
28,50 \$/pers.: 25 à 49  
30,50 \$/pers.: 15 à 24

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.



# Cocktails des fêtes 2018

Disponibles du 22-11 au 21-12-2018



## Les 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 bœuf, 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



# Cocktails des fêtes 2017

Disponibles du 20-11 au 22-12-2017



## Les 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

## Les canapés sucrés de notre Chef Pâtissier

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