



Cocktails des fêtes 2019

Disponibles du 21-11 au 21-12-2019



L'apéro

6 canapés froids
12,95 \$/pers.: 50 et +
13,95 \$/pers.: 25 à 49
14,95\$/pers. : 15 à 24

Le 5 à 7

10 canapés froids et chauds
20,50 \$/pers.: 50 et +
21,50 \$/pers.: 25 à 49
22,50\$/pers. : 15 à 24

Le dîatoire

14 canapés froids et chauds
27,50 \$/pers.: 50 et +
28,50 \$/pers.: 25 à 49
29,50\$/pers. : 15 à 24

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

Frais de livraison et Recherche d'équipement en sus (\$)

Assiettes cocktail, verreries, nappes tissus, réchauds et autres équipements disponibles (\$)

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 2019

Disponibles du 21-11 au 21-12-2019



Les canapés froids

- Blinis caramélisé, rilette de saumon aux herbes salées du bas du fleuve
- Bouchée de melon d'eau et mousse de fromage de chèvre (Végé)
- Bruschetta poivrons rôtis et feta sur sa croustille maison (montage sur place) (Végé)
- Crevette Bloody Mary sur chip de Taro et mayo au piment d'Espelette
- Croustillant au tartare de bœuf classique (montage sur place)
- Maki-sushi Végétarien (Végé)
- Mini-Brochette de tomate candy, bocconcini au pesto (Végé)
- 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
- Rousette 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)
- Verrine betterave, chèvre et tournesol (Végé)
- Verrine Panna Cotta au fromage d'Oka et crumble aux amandes



Cocktails des fêtes 2019

Disponibles du 21-11 au 21-12-2019



Les canapés chauds (cuisinier requis \$)

- Arancinis au chorizo et mayo épicée
- 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
- Feuilleté d'épinards et ricotta (Végé)
- Mini bouchée du roi au canard confit
- Mini fondue parmesan et salsa de tomates au basilic (Végé) (cuillère)
- Mini pizza au smoked meat et cornichon à l'aneth
- Ravioli farci aux champignons, sauce parmesan
- Satay de volaille, sauce Teriyaki
- Satay de porc mariné épices citron, aneth et ail
- Saucisse cocktail classique
- Tarte salée au saumon, saveur de saison

Les canapés sucrés de notre Chef Pâtissier

- Mini cup cake Red Velvet
- Sucre à la crème
- Tartelette au citron meringuée
- Truffe choco-noisette
- Verrine Panna Cotta aux framboises