

Les formules cocktails



Menu 511 - L'apéro

6 canapés froids (voir Notre sélection)
Plateaux de crudités, trempette et fromages
13,95 \$/pers.: 50 et +
14,95 \$/pers.: 25 à 49
15,95 \$/pers.: 15 à 24

Menu 512 - Le 5 à 7

10 canapés froids et chauds (Voir notre sélection)
Plateaux de crudités, trempette et fromages
20,95 \$/pers.: 50 et plus
21,95 \$/pers.: 25 à 49
22,95 \$/pers.: 15 à 24

Menu 513 - Le dînatoire

14 canapés froids et chauds (Voir notre sélection)
26,95 \$/pers.: 50 et plus
28,50 \$/pers.: 25 à 49
29,95 \$/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 : 15\$ / Recherche d'équipement : 10\$

Cuisinier (27\$/hre) et Serveur (23\$/hre) en sus, min 3 hres
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

Canapés froids

Bruschetta à l'italienne dans sa tulipe fromagée (à monter sur place)	1,50 \$
Canard confit, émulsion de canneberges et carottes sur sa croustille	1,75 \$
Croustillant au tartare de boeuf, émulsion à la moutarde à l'ancienne	1,50 \$
Cuillère de céviche de pétoncles à la coriandre	1,50 \$
Mini burger au porc effiloché et fromage suisse	2,25 \$
Mousseline de fromage de chèvre au miel et amandes grillées	2,25 \$
Mousseline de parfait de foie de volaille au poivre rose et porto	1,75 \$
Profiterole à la mousse de foie de volaille et oignons frits	1,50 \$
Profiterole à la mousseline de fromage de chèvre au saumon fumé	2,00 \$
Roussette de terrine de campagne et son pesto de tomates séchées sur croûton	1,50 \$
Salade de légumes colorés en barque	2,25 \$
Salade de vermicelles en coupe	2,25 \$
Shooter de melon et proscuitto	2,25 \$
Tapas à la mangue, mousseline de fromage et crevettes	1,75 \$
Tapas au brie, ananas et oignons caramélisés	1,50 \$
Tartare de boeuf aux oignons frits, émulsion aux piments chipotles	1,50 \$
Tataki de boeuf en robe de sésame au poivre rose, émulsion asiatique	2,00 \$
Terrine de canard à l'orange sur blinis	1,75 \$
Triangle de guacamole aux crevettes	2,25 \$
Verrine aux tomates, basilic frais et fromage bocconcini	2,00 \$
Verrine de tartare de tomates et guacamole avec chips	2,25 \$
Verrine d'orzo et bacon fumé à l'érable	1,50 \$



Canapés chauds (*)

Boule de risotto à la saucisse	1,75 \$
Bouchée Général Tao en sauce	1,75 \$
Mini fondue parmesan	1,75 \$
Mini pizza peppéroni-fromage	1,50 \$
Mini quiche lorraine	2,25 \$
Rouleaux impériaux et sa sauce	1,50 \$
Satay de volaille, sauce teriyaki	2,25 \$
Saucisse cocktail	1,50 \$
Spanakopita (végé)	2,25 \$
Veau à l'italienne (cuillère ou bol)	1,50 \$

Bouchées sucrées assorties de notre Chef Pâtissier 1,50 \$

Autre choix

Vous pouvez opter parmi cette sélection avec une légère différence (\$).



Canapés froids

Barquette au canard fumé et à la gelée de canneberges	3,50 \$
Cornet au canard fumé, fromage feta et melon	4,95 \$
Cornet proscuitto et fromage bocconcini	4,00 \$
Cuillère de tartare de canard, parmesan et tomates séchées	3,95 \$
Panier à la betterave au velouté de fromage de chèvre	2,75 \$
Rosette de saumon fumé et émulsion de canneberges	3,50 \$
Tartare de deux saumons en pâte filo	2,75 \$
Tataki de thon et sa réduction à l'érable et cardamome	2,95 \$
Verrine à la truite fumée et aux kiwis	4,00 \$
Verrine aux crevettes et concombre	3,00 \$
Verrine de guacamole, brunoise de mangues et crevettes	3,00 \$
Verrine de rillettes de canard et duo de confit	2,50 \$
Verrine de saumon fumé, mangues et mousseline de fromage	3,00 \$
Verrine Étagé de saumon fumé et concombres	3,50 \$

Canapés chauds (*)

Crevettes Tempura et sauce	2,50 \$
Croustillant de bœuf à l'indienne	2,50 \$
Saucisse cocktail réinventée (chorizo-dattes)	2,50 \$

Aussi disponible — informez-vous !

- Fontaine de chocolat avec fruits et profiteroles (*)
- Fontaine de fromage et nachos (*)

(*) Cuisinier requis