



COCKTAIL DÎNATOIRE

LES COMBOS

LE RAISONNABLE 4 canapés par personne	15 \$	LE «PETIT DÎNATOIRE» 12 canapés par personne	42 \$
LE STYLE «5 À 7» 6 canapés par personne	22 \$	LE COPIEUX 15 canapés par personne	52 \$
LE GOURMAND 9 canapés par personne	33 \$	LE «GRAND DÎNATOIRE» 18 canapés par personne	60 \$

LES VIANDES

FROIDS

Cerf

Gravlax de cerf, poire, romarin et baie de Sechuan

Bœuf

Tataki de bœuf, salade de pommes de terre à l'huile de truffe

Bœuf

Tartare de bœuf, tomates séchées et parmesan

Agneau

Effiloché d'agneau aux herbes salées, tomates confites et citron

Canard

Magret de canard fumé, pommes vertes, roquette et vanille

Veau

Bonbon de mignon de veau et caramel aux fines herbes

Foie gras

Crème brûlée au foie gras

CHAUDS

Porc

Flanc de porc laqué à l'érable

Canard

Wonton au canard confit et sésame

Lapin

Tartelette d'effiloché de lapin, poireaux et Cantonnier

Ris de veau

Popcorn de ris de veau, figues et balsamique

Boudin

Feuilleté de boudin noir, oignons caramélisés, cheddar et beurre de pommes

LES POISSONS ET FRUITS DE MER

FROIDS

Pétoncle

Ceviche de pétoncle au melon d'eau et basilic

Thon

Tataki de thon au sésame, sauce asiatique et échalotes frites

Thon

Tartare de thon méditerranéen

Truite

Gravlax de truite au curaçao, mascarpone et kumquat

Crevette

Crevettes de roche, salsa de tomates et avocats à la lime

Saumon

Tartare aux deux saumons, chips de crevette et concombres marinés

CHAUDS

Crabe

Mini crab cake en croûte de panko et poivrons rouges rôtis

Homard

Pogo de homard, mascarpone et basilic

Crevette

Crevette tigrée cajun et crème sure citronnée sur tortilla grillée

Morue

Accras de morue de l'atlantique, yogourt au piment d'Espelette et lime

LES VÉGÉTARIENS

FROIDS

Chèvre

Fromage de chèvre en croûte de noix, balsamique et poivron

Concombre

Roulé de concombre, tomates séchées, fromage à la crème et zeste de citron

Légumes

Tartare de légumes et espuma d'avocat

CHAUDS

Tofu

Tofu général Tao

Arancini

Arancini au Gouda vieilli, coulis de tomates séchées et origan

Quesadilla

Quesadilla végétarien et purée de haricots noirs

Champignon

Feuilleté aux champignons sauvages à l'huile de truffe et aïoli

Migneron

Fondue au fromage Migneron de Charlevoix

LES DESSERTS

Sucre à la crème

Macarons

Saveurs assorties

Cake pop

Saveurs assorties

Chocolat

Mini éclair

