



# Cocktail Dînatoire

— **B**  
— **M** — **A**  
— **N** — **Q**  
—

Musée national  
des beaux-arts  
du Québec

Québec 

# Cocktail Dînatoire

## LES COMBOS

**LE RAISONNABLE - 15 \$**

4 canapés par personne

**LE STYLE «5 À 7» - 22 \$**

6 canapés par personne

**LE GOURMAND - 33 \$**

9 canapés par personne

**LE «PETIT DÎNATOIRE» - 42 \$**

12 canapés par personne

**LE COPIEUX - 52 \$**

15 canapés par personne

**LE «GRAND DÎNATOIRE» - 60 \$**

18 canapés par personne



## LES VIANDES

---

### Froides

- › **Cerf**  
Gravlax de cerf, poire, romarin et baie de Sechuan
- › **Boeuf**  
Tataki de boeuf, salade de pommes de terre à l'huile de truffe
- › **Boeuf**  
Tartare de boeuf, 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

---

### Froides

- › **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

---

### Froides

- › **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