



LE COCKTAIL

Édition Mars 2017 / page 7

Le 5 à 7 | Froid et chaud | 21,95\$

min. 12 personnes | 10 bouchées

LES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Gravlax de saumon, fenouil en ruban et agrume
Pincette de chou Umami, bœuf asiatique, Shiitake et
huile de sésame

Sablé au parmesan, mousseline poireau et chanterelle

Dôme de chèvre aux herbes, betterave et pain
d'épices

Madeleine de foie gras, petit Corinthe au porto et
beurre de pêches

LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Crevette en robe du soir, sauce gingembre

Croquette Thaï au porc et maïs

Pastilla de poulet aux pistaches et abricot

Mini burger d'agneau chich taouk, sauce yaourt
menthe et échalote verte

Rouleau impérial, sauce Thaï

Le Thé à l'anglaise | Froid | 22,95\$

min. 12 personnes | 12 bouchées salées et 4 sucrées

Scone miniature à la confiture de gingembre, crème
Devonshire

Nos petits sandwichs à thé variés et de fantaisie
(céleri et noix de pacane, concombres, tomates,
salade aux œufs et salade de poulet)

Roulade au cresson et aux champignons

Sandwich à thé au saumon fumé

LES DESSERTS

Mini cup cake décor de fleurs

Petits fours secs de fantaisie

Macaron façon Dansereau

Brochette miniature de fruits

Assortiment de thé



Le Dînatoire | Froid et chaud | 45,95\$

min. 24 personnes | 18 bouchées salées et 3 sucrées

LES HORS D'ŒUVRE FROIDS

Dôme de chèvre aux herbes, betterave et pain
d'épice

Gravlax de saumon, fenouil en ruban et agrume

Macaron de canard laqué de Pékin et coriandre

Rouleau de printemps, trempette Vietnamiennne
Tataki de bœuf au nori, crème de cèpes en cuillère
croustillante

Ceviche de petits pétoncles au citron vert et
coriandre

Pain d'épices, magret de canard et son foie gras

Sablé au parmesan, mousseline poireau et
chanterelle



LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Crevette en robe du soir, sauce aigre-douce

Mini-burger d'agneau chich taouk, sauce yaourt
menthe et échalote verte

Tartelette tiède aux deux tomates et basilic

Brochette de saumon laqué à l'érable

Mini tatin de pommes et foie gras poêlé

Vol-au-vent de chèvre au miel de lavande et aux
amandes

Crabe cake

Croquette Thaï au porc et maïs, sauce aigre-douce

Pastilla de poulet aux pistaches et abricot

Feuilletage niçois aux olives noires, tomates confites et
anchois

LES DESSERTS

Douceur miniature

Rocher aux amandes

Brochette miniature de fruits frais

Personnel requis à vérifier avec votre représentant.



LE COCKTAIL À LA CARTE

Édition Mars 2017 / page 8

Nos hors d'œuvre froids | Minimum 1 douzaine par sélection

Prix à la douzaine

Asperges fraîches et prosciutto aux pousses de mange-tout	24,00 \$
Brioche à la mousseline de mascarpone et de saumon fumé à l'aneth	24,00 \$
Brioche de foie de canard aux pommes caramélisées	24,00 \$
Brochette de magret de canard fumé et de melon au poivre	22,00 \$
Brochette de Portobella au tériyaki et tofu croustillant	24,00 \$
Brochette de tomate cerise et de bocconcini mariné au basilic	20,00 \$
Cake salé au prosciutto, tomates séchées et fromage aux olives	24,00 \$
Canapé de Brie et de tomates marinées	18,00 \$
Canapé de rôti de bœuf à la moutarde de Meaux	21,00 \$
Canapé de salami Italien à la moutarde de miel	18,50 \$
Canapé de saumon fumé sur pain brioché	24,00 \$
Crêpe d'asperge mousseline estragon	17,50 \$
Crevette marinée au basilic sur tige de romarin frais	36,00 \$
Croustade d'artichauts marinés aux fines herbes	18,50 \$
Croustade de cœurs de palmiers aux baies roses	18,50 \$
Dôme de chèvre aux herbes, betterave et pain d'épice	24,00 \$
Feuille d'endive à la mousseline de mascarpone et de saumon fumé	17,00 \$
Foie gras de canard et pruneaux macérés à l'Armagnac en brioche au beurre	24,00 \$
Gravlax de saumon, fenouil en ruban et agrume	36,00 \$
Lobster roll	44,00 \$
Macaron au romarin, chèvre des Neiges et miel de trèfle	24,00 \$
Macaron au cacao, foie gras et pruneaux à l'Armagnac	36,00 \$
Macaron de canard laqué de Pékin et coriandre	36,00 \$
Médaille de homard des Îles	24,50 \$
Mini-burger au confit de canard à l'orange et sa compotée d'oignons	30,00 \$
Pain d'épice, magret de canard et son foie gras	21,50 \$
Pétoncle rôti, mangue et coriandre, gelée de Yuzu en portefeuille	44,00 \$
Profiterole aux champignons sauvages	18,00 \$
Rouleau du printemps canard ou végétarien, trempette vietnamienne	25,00 \$
Sablé au parmesan, mousseline poireau et chanterelle	24,00 \$
Tataki de thon et concombres, gingembre wasabi nori	30,00 \$



LE COCKTAIL À LA CARTE

Édition Mars 2017 / page 9

Nos hors d'œuvre chauds | Minimum 1 douzaine par sélection

Prix à la douzaine

Arancini aux champignons sauvages	24,00 \$
Brochette de crevette grillée à l'orange	36,00 \$
Brochette de filet d'agneau aux herbes salées du Bas-du-Fleuve	24,00 \$
Brochette de filet de bœuf et champignon, mayonnaise estragon	36,00 \$
Brochette de Portobella au tériyaki et tofu croustillant	24,00 \$
Brochette de poulet à la citronnelle, sauce coco et curry	18,50 \$
Brochette de saumon à l'indienne, sauce à la mangue	21,50 \$
Brochette de saumon laqué à l'érable	24,00 \$
Crêpe de confit de canard à l'orange en baluchon	24,00 \$
Crevette en robe du soir, sauce au gingembre	36,00 \$
Croque-monsieur bistro	19,50 \$
Croquette Thaï au porc et maïs, sauce aigre-douce	18,50 \$
Croustillant d'agneau à la menthe et citron vert	36,00 \$
Feuilletage niçois aux olives noires, tomate confite et anchois	15,00 \$
Flamiche aux poireaux	18,00 \$
Grilled cheese au porc effiloché et Gouda fumé	30,00 \$
Hamburger de bison, vieux Cheddar et oignons caramélisés	30,00 \$
Mini tatin de pommes et foie gras poêlé	36,00 \$
Paillette cheddar vieilli	12,00 \$
Pastilla de poulet aux pistaches et abricot	24,00 \$
Pomme de terre miniature "style raclette"	24,00 \$
Rouleau impérial, sauce Thaï	16,50 \$
Satay de poulet, caramel d'arachides épicé	18,50 \$
Tartelette tiède aux deux tomates et basilic	24,00 \$
Tourtière miniature, sauce chili	19,00 \$
Vol-au-vent à la crème de poireaux	14,00 \$
Vol-au-vent de chèvre au miel de lavande et aux amandes	19,00 \$