

FRAIS EN SUS | Taxes | Livraison | Personnel de service | Location de vaisselle avec personnel seulement

Achat minimum de 12 bouchées par sélection

## Bouchées cocktail froides

Végétarienne et végétalienne | 2.75 l'unité

- Poireaux, crème de champignons et chanterelle marinée | Végétalien, sans gluten, sans lactose
- Tofu laqué, gel de noix de coco et zeste de lime | Végétalien, sans gluten, sans lactose
- Labneh, huile aux herbes et citron sur craquelin au zaatar
- Mousse de betteraves sur brioche, masago de riz
- Melon compressé au gingembre et miel en coupelle | Sans lactose

Viande | 3.00 l'unité

- Macaron au cacao, foie gras et pruneaux à l'Armagnac | Sans gluten, sans lactose, contient des noix
- Magret de canard, oignons caramélisés et gel d'argousier sur feuilleté
- Mousse de poulet et salade de maïs grillé sur chip d'egg roll | Sans lactose
- Ricotta fouettée au miel de nduja sur brioche avec pistaches | Contient des noix
- Tartare de bœuf sur baguette croustillante | Sans lactose

Poisson et fruits de mer | 3.50 l'unité

- Mahi-mahi, tomate confite, gremolata et huile d'olive | Sans gluten, sans lactose
- Thon, aji verde, chip de jalapeño et pamplemousse | Sans gluten, sans lactose
- Gravlax d'omble chevalier, bacon de mer et crème fraîche sur craquelin multigrain
- Maquereau fumé au citron, caviar de saumon et crème fraîche sur craquelin
- Tartare de pétoncle épicé, furikake et gel de yuzu en coupelle de won ton

## Bouchées cocktail chaudes

Végétarienne | 2.75 l'unité

- Arancini d'orge, poireau et Louis d'Or
- Paillette cheddar vieilli
- Rouleau impérial, sauce Thai | Sans lactose
- Samoussa d'aubergine, chutney de tamarin | Végétalien, sans lactose

Viande | 3.00 l'unité

- Brochette de bœuf aux épices, champignon bouchon et sauce à l'estragon | Sans gluten, sans lactose
- Gyoza au canard façon Pékin, sauce soya-lime
- Grilled cheese au Comté, prosciutto et oignons caramélisés

Poisson et fruits de mer | 3.50 l'unité

- Brochette de crevette aux herbes et ananas grillé | Sans gluten, sans lactose
- Casserole de fruits de mer au Gruyère des Grottes servi en tartelette
- Saumon fumé sur latke, crème à l'aneth | Sans gluten

## Bouchées sucrées

- 3.00 Douceurs miniatures variées
- 3.00 Rocher aux amandes et fleur de sel

Achat minimum de 36 par sélection

## Plus qu'une bouchée

Wraps | 2.50 l'unité

Wrap au poulet | Poulet, mangue, poivrons, laitue, sauce aux poivrons épicés

Wrap au saumon | Saumon, anteh, laitue, oignons, câpres, sauce à l'aneth

Wrap végétarien | Tofu, carotte, concombre, laitue, sauce au basilic

Verrine | L'unité

- 4.00 Verrine de betteraves, chèvre frais affiné et pistou
- 5.00 Verrine de crevette grillée à l'Espelette, crème d'avocat et salsa de maïs
- 6.00 Verrine de homard, salsa de mangue, mousse au yuzu
- 4.00 Verrine de melon compressé, furikake, edamames et coriandre
- 4.00 Verrine de tomates fumées, labneh au poivre rose et huile de basilic
- 5.00 Verrine de truite, lentilles, crème fraîche et caviar de mujjol

Achat minimum de 5 par sélection

## Extra

Prix par portion

- 5.75 Crudités et trempette | 12 mcx
- 13.95 Fromages fins | 75 g | Fruits et biscottes
- 22.95 Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements | 100 g chacun
- 11.00 Mélange de noix épicées maison | 150 g | Vendu à la portion | Sans arachides
- 10.95 Saumon fumé 60 g et accompagnements | Câpres, citrons, pickle d'oignon, sauce à l'aneth croûtons

# Stations événementielles

Personnel de service requis, location d'équipements en supplément

## Huître

15.00 pour 3 Huîtres par personne | Min. 100

Garnitures | Sauces, citrons, vinaigre, mignonette

## Burrata

14.00 la portion | Min. 50

Miel épicé, pesto, tomates cerises confites, prosciutto croustillant et focaccia

## Grazing

22.95 par personne  
Fromages du terroir et charcuteries | Min. 50

Assortiment de fromages du Québec et charcuteries servis avec fruits frais et séchés, cornichons, olives, variétés de biscottes et pain

## Raclette de Savoie

18.00 la portion | Min. 50

Jambon blanc, charcuteries, pommes de terre au sel, choux Romanesco, pains variés, oignons marinés et cornichons sûrs

## Arancini

10.00 la portion | Min. 50

- Poireaux et Louis d'Or
- Courge et cheddar îles-aux-Grues vieilli
- Cèpes et Alfred Le Fermier

Accompagnement | Mayonnaise aux herbes

## Dumpling

9.00 | 3 dumplings par personne | Végétalien | Min. 50

Accompagnements | Shiitake au beurre de miso, micro coriandre, vinaigrette soya-lime, huile de chili et échalotes

## Végétalienne

12.00 la portion | Min. 50

Froid

- Foie gras végétal, gelée de Sauternes et confit d'oignons
- Chou-fleur rôti cajun, sauce ranch, oignons marinés et salsa de maïs

Chaud

- Portobello rôti érable et miso, beurre blanc au yuzu et salade de radis
- Tofu au lait de coco et cari, petits légumes et riz collant

## Feuilleté

12.00 la portion | Min. 50

- Casserole de fruits de mer
- Casserole de dinde et légumes
- Casserole de champignons

Servi dans un léger feuilleté maison

## Îlot du Chef

Joue de boeuf braisée

15.00 la portion | Min.50

Joue de bœuf braisée, sauce au vin rouge accompagnée de purée et chips de panais

Boeuf Wellington

18.00 la portion | Min.50

Boeuf en croûte, sauce au vin rouge

## Pâtes

10.00 par portion | Min. 50

- Coquillettes carbonara | Guanciale et fromage Comté
- Gnocchetti aux champignons, sauce aux cèpes
- Orecchiette, Nduja, parmesan, chou-fleur rôti, panko à l'ail
- Gemelli, pesto, tomates rôties, stracciatella
- Lasagne roulée, ricotta, tomates confites, épinard, échalote, sauce pomodoro

## Tartare

12.00 la portion | Min. 50

- Tartare de bœuf servis avec croûtons maison, chips et ses garnitures | Moutarde de Dijon, câpres, échalote française, persil, tabasco, sel et poivre
- Tartare de saumon servis avec croûtons maison, chips et ses garnitures | Zeste de citron, coriandre, aneth, câpres, échalote française, Sriracha, huile d'olive, sel et poivre
- Tartare de betterave servis avec croûtons maison, chips et ses garnitures | Huile de basilic, fromages feta, vinaigrette au citron

## Le Snack

Les options pour remplir votre sac Kraft  
8.00 par portion | Min. 50

- Bretzel au yogourt
- Chips maison: betterave taro et patate douce
- Chocolat noir
- Fruits séchés
- Graines de citrouilles et pois chiches rôtis
- Maïs soufflé
- Noix épicées

## Fin de soirée

Servi aux plateaux ou en station

Bar à nachos

7.50 la portion | Min.50

Protéine | Poulet  
Condiments | Oignons, tomates, olives noires, jalapeños, maïs  
Sauces | Guacamole, salsa, crème sûre et fromage fondu

Croque-monsieur

5.00 la portion | Min.50

Pesto, fromage mozzarella di bufala et prosciutto

Fish & Chips

7.50 la portion | Min.50

Filet de poisson pané, sauce tartare et frites

Le fameux smoked meat de Montréal

12.50 la portion | Min.50

Viande fumée, pain de seigle, moutarde et cornichon à l'aneth

Poutine traditionnelle

7.50 la portion | Min.50

Frites, sauce et fromage en grains

Mini-burger de bœuf

4.00 la portion | Min.50

Vieux Cheddar, oignons caramélisés et mayonnaise fumée

Mini-pizza Margherita

4.00 la portion | Min.50

Sauce tomate, mozzarella di bufala et basilic

Taco al pastor ou birria

5.00 la portion | Min.50

## Dessert

Crème brûlée

10.00 la portion | Min. 50

Saveurs | Vanille de Madagascar, érable et bleuets sauvages

Île flottante

10.00 la portion | Min. 50

Nappée de caramel ou coulis de fruits, et servi sur une crème anglaise

Gelato

12.00 la portion | 3 choix | Min. 100

Amaretto, Chocolat, citron, fraises et basilic, vanille

Les minis

10.00 la portion | Min. 50

- Canoli
- Choux pralinés
- Douceurs miniatures
- Mignardises
- Mini éclairs
- Mini tartelettes
- Mini cornet S'more
- Rocher aux amandes et fleur de sel