



LE COCKTAIL

Édition Avril 2018 / page 7

L'Apéro | Froid | 11,95\$ | min. 12 personnes | 6 bouchées

LES HORS D'ŒUVRE FROIDS

Médaille de homard des Îles
Pincette de crevettes Tom Yum
Pastèque, gelée de Bloody Mary et dôme de feta
Sablé au parmesan, mousseline poireau et chanterelle
Moelleux au chou-fleur aromatisé à la truffe sur pain noir
Brochette de magret de canard fumé et de melon au poivre

Le 5 à 7 | Froid et chaud | 22,50\$ | min. 12 personnes | 10 bouchées

LES HORS D'ŒUVRE FROIDS

Crevette marinée au basilic sur stick
Banh Mi végétarien au tofu et légumes marinés
Macaron au cacao, foie gras et pruneaux à l'Armagnac
Moelleux au chou-fleur aromatisé à la truffe sur pain noir
Pincette de chou Umami, bœuf asiatique, Shiitake et huile de sésame

LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Grilled cheese ricotta, tomates séchées et roquette
Pomme de terre bouchon et escargot au beurre blanc
Salsa de champignons sauvages et fromage Brie en tartelette
Brochette de bœuf aux épices, pomme noisette et sauce Béarnaise
Cromesquis de lentilles au gingembre et mayonnaise au citron et poivre noir

L'Entre-Deux | Froid et chaud | 28,95\$ | min. 12 personnes | 12 bouchées salées et 2 sucrées

LES HORS D'ŒUVRE FROIDS

Homard, betterave jaune et crème de basilic
Banh Mi végétarien au tofu et légumes marinés
Pastèque, gelée de Bloody Mary et dôme de feta
Macaron au cacao, foie gras et pruneaux à l'Armagnac
Moelleux au chou-fleur aromatisé à la truffe sur pain noir
Mini-taco de poulet cajun, carotte, mangue et oignons marinés
Mini-burger de tartare de saumon, concombre, laitue et sauce à l'aneth sur pain brioché maison

LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Grilled cheese ricotta, tomates séchées et roquette
Pomme de terre bouchon et escargot au beurre blanc
Salsa de champignons sauvages et fromage Brie en tartelette
Brochette de bœuf aux épices, pomme noisette et sauce Béarnaise
Cromesquis de lentilles au gingembre et mayonnaise au citron et poivre noir

LES DESSERTS

Douceur miniature
Rocher aux amandes

Personnel requis à vérifier avec votre représentant.



LE COCKTAIL À LA CARTE

Édition Avril 2018 / page 8

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

Prix à la douzaine

Brioche à la mousseline de mascarpone et de saumon fumé à l'aneth	24,00 \$
Brioche de foie gras aux pommes caramélisées	30,00 \$
Brochette de magret de canard fumé et de melon au poivre ■ ◆	24,00 \$
Brochette de Portobella au téryaki et tofu croustillant ■ ◆ ▲	24,00 \$
Brochette de tomate cerise et de bocconcini mariné au basilic ◆	20,00 \$
Crevette marinée au basilic sur stick ■ ◆	36,00 \$
Croustade d'artichauts marinés aux fines herbes ▲	20,00 \$
Dôme de chèvre aux herbes, betterave et pain d'épice ◆ ▲	24,00 \$
Homard, betterave jaune et crème de basilic ◆	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 \$
Médailon de homard des Îles	30,00 \$
Mini-burger de tartare de saumon, concombre, laitue et sauce à l'aneth sur pain brioché maison	28,00 \$
Mini-taco de poulet cajun, carotte, mangue et oignons marinés ■	28,00 \$
Moelleux à la carotte et cumin, mousse au cari sur pain noir ▲	18,00 \$
Moelleux au chou-fleur aromatisé à la truffe sur pain noir ▲	18,00 \$
Pastèque, gelée de Bloody Mary et dôme de feta ◆ ▲	24,00 \$
Pétoncle rôti, mangue et coriandre, gelée de Yuzu en portefeuille ■ ◆	48,00 \$
Pincette de chou Umami, bœuf asiatique, Shiitake et huile de sésame	24,00 \$
Pincette de crevettes Tom Yum ■ ◆	24,00 \$
Pincette de daïkon au crabe et pomme verte ■ ◆	30,00 \$
Profiterole aux champignons sauvages ■ ▲	18,00 \$
Rouleau du printemps canard ou végétarien, trempette vietnamienne ■ ◆	24,00 \$
Sablé au parmesan, mousseline poireau et chanterelle ▲	24,00 \$
Saumon cuit à 40° degré crème fumé, purée d'aneth et oseille sanguine en cuillère ◆	30,00 \$
Tartare de bœuf et œuf de caille ■	36,00 \$
Tataki de thon et concombres, gingembre wasabi nori ■ ◆	30,00 \$

Légende

Noix : ◆ Sans produits laitiers : ■ Sans gluten : ◆ Végétarien : ▲



LE COCKTAIL À LA CARTE

Édition Avril 2018 / page 9

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

Prix à la douzaine

Arancini aux champignons sauvages ▲	24,00 \$
Brochette de bœuf aux épices, pomme noisette et sauce Béarnaise ■	36,00 \$
Brochette de crevette grillée à l'orange ■ ♦	36,00 \$
Brochette de Portobella au téryaki et tofu croustillant ■ ♦ ▲	24,00 \$
Brochette de saumon à l'indienne, sauce à la mangue	24,00 \$
Crevette en robe du soir, sauce au gingembre ■	36,00 \$
Cromesquis de lentille au gingembre et mayonnaise au citron et poivre noir ■ ▲	24,00 \$
Croque-monsieur bistro	20,00 \$
Feuilletage niçois aux olives noires, tomates confites et anchois ▲	15,00 \$
Grilled cheese au porc effiloché et Gouda fumé	30,00 \$
Grilled cheese ricotta, tomates séchées et roquette	24,00 \$
Hamburger de bison, vieux Cheddar et oignons caramélisés	30,00 \$
Mini-burger d'agneau shish taouk, sauce yaourt menthe et échalote verte	30,00 \$
Mini tatin de pommes et foie gras poêlé	30,00 \$
Paillette cheddar vieilli ▲	15,00 \$
Pastilla de poulet aux pistaches et abricot ♦	30,00 \$
Pomme de terre bouchon et escargot au beurre blanc ♦	24,00 \$
Rouleau impérial, sauce Thāï ■ ▲	18,00 \$
Salsa de champignons sauvages et fromage Brie en tartelette ▲	24,00 \$
Satay de bœuf Angus glacé à l'orange et au gingembre ■ ♦	30,00 \$
Tartelette tiède aux deux tomates et basilic ▲	24,00 \$
Vol-au-vent à la crème de poireaux ▲	18,00 \$
Vol-au-vent à la fondue d'oignons et cheddar doux grillé ▲	18,00 \$
Vol-au-vent de chèvre au miel de lavande et aux amandes ▲	21,00 \$

Légende

Noix : ♦ Sans produits laitiers : ■ Sans gluten : ♦ Végétarien : ▲