



Coffret cocktail des fêtes

50.00\$ par personne

Les Hors-d'oeuvre froids

Médailon de homard des Îles
Crevette marinée au basilic et citron confit
Macaron au cacao, foie gras et pruneaux à l'Armagnac
Brioche au cheddar crémeux et à la gelée de porto
Sablé au parmesan, mousseline poireau et chanterelle
Roulé de volaille aux épices, sauce au cari de Madras

Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs
et leurs accompagnements

Paillette cheddar vieilli | 5 unités
Noix épicées | 50 g

Douceurs miniatures | 3 unités

Cocktail des Fêtes

Les Hors-d'oeuvre froids

À la douzaine

Médailon de homard des Îles	30
Stick de fromage Comté, gelée de coing et jambon cru	36
Crevette marinée au basilic et citron confit	36
Macaron au cacao, foie gras et pruneaux à l'Armagnac	36
Brioche au cheddar crémeux et à la gelée de porto	24
Sablé au parmesan, mousseline poireau et chanterelle	24
Roulé de volaille aux épices, sauce au cari de Madras	30
Mini-burger de tartare de saumon	28
<i>Concombre, laitue et sauce à l'aneth sur pain brioché maison</i>	

Les Hors-d'oeuvre chauds

À la douzaine

Grilled cheese à la tourtière	30
<i>Canneberges et fromage Chemin Hatley</i>	
Arancini aux champignons sauvages	24
Vol-au-vent de chèvre au miel de lavande et aux amandes	21
Brochette de bœuf aux épices	36
<i>Champignon bouchon et sauce à l'estragon</i>	