

LES HORS-D'OEUVRES

Minimum de 12 par sélection

BOUCHÉES FROIDES

Végétarienne et végétalienne | 2.50 l'unité

- 1 Cantaloup mariné avec perles de ponzu sur sablé de sésame | *Végétalienne, sans gluten, sans lactose*
- 2 Feuilleté de ratatouille et fromage aux herbes
- 3 Panna cotta au chèvre citronné, gingembre et curcuma sur sablé de thym | *Sans gluten*
- 4 Rouleau de printemps, trempette Vietnamiennne | *Végétalienne, sans gluten, sans lactose* (non disponible le week-end)
- 5 Tartelette au pois vert, citron et crème au parmesan

Viande | 3.00 l'unité

- 6 Champignons enoki, magret de canard et crème de cèpes | *Sans gluten*
- 7 Macaron au cacao, foie gras et pruneaux à l'Armagnac | *Sans gluten, sans lactose, contient des noix*
- 8 Mini-taco de poulet, salade de chou et mangue | *Sans lactose*
- 9 Mousse de poulet Sichuan, concombre et radis melon sur croustille d'egg roll | *Sans lactose*
- 10 Rôti de boeuf, oignons caramélisés, parmesan et mayo pesto sur pain brioché

Poisson et fruits de mer | 3.50 l'unité

- 11 Coupelle de wonton à la crevette, poire et sauce rosée | *Sans lactose*
- 12 Mini bagel au saumon fumée et oignons marinés
- 13 Pétoncle BLT | Bacon, laitue et tomates | *Sans gluten, sans lactose*
- 14 Pincette de radis à la salade de homard et yuzu | *Sans gluten, sans lactose*
- 15 Thon et concombre sur riz soufflé et furikake | *Sans lactose*

BOUCHÉES CHAUDES

Végétarienne | 2.50 l'unité

- 16 Bhaji à l'oignon et raïta | *Sans gluten*
- 17 Empanada à la patate douce, haricots noir et gouda fumé, salsa maison
- 18 Paillette au cheddar vieilli
- 19 Rouleau impérial, sauce Thaï | *Sans lactose*

Viande | 3.00 l'unité

- 20 Brochette de bœuf aux épices, champignon bouchon et sauce à l'estragon | *Sans gluten, sans lactose*
- 21 Brochette de Karaage (poulet frit) et miel au chili | *Sans gluten, sans lactose*
- 22 Cannelloni croustillant au veau, sauce romesco | *Contient des amandes*
- 23 Crêpe à la rilette de canard, fromage Brie et orange confite

Poisson et fruits de mer | 3.50 l'unité

- 24 Arancini au crabe épicé
- 25 Beignet d'accras de morue et rouille au safran | *Sans gluten, sans lactose*
- 26 Crevette, mousse de haricots blanc à la coriandre et salsa de maïs sur pain croustillant au maïs | *Sans gluten, sans lactose*
- 27 Brochette d'aiglefin au cari thaï et sauce au lait de coco | *Sans gluten, sans lactose*

BOUCHÉES SUCRÉES | 3.00 l'unité

Douceurs miniatures variées | Contient des noix

Rocher aux amandes et fleur de sel

En compléments | Achat minimum 5 portions par sélection | Prix à la portion

- | | |
|-------|---|
| 4.75 | Crudités et trempette 12 mcx |
| 12.95 | Fromages fins 75 g Fruits et biscottes |
| 21.95 | Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements 100 g chacun |
| 10.00 | Mélange de noix épicées maison 150 g <i>Sans arachides</i> |
| 9.95 | Saumon fumé 60 g et ses accompagnements Câpres, citrons, pickle d'oignon, sauce à l'aneth et croûtons |

DANSEREAU TRAITEUR

LES HORS-D'OEUVRES

Printemps | Été 2025

Bouchées froides



1 Cantaloup mariné avec perles de ponzu sur sablé de sésame
Végétalienne, sans gluten, sans lactose



2 Feuilleté de ratatouille et fromage aux herbes



3 Panna cotta au chèvre citronné, gingembre et curcuma sur sablé de thym
Sans gluten



4 Rouleau de printemps, trempette Vietnamiennne
Végétalienne, sans gluten, sans lactose (non disponible le week-end)



5 Tartelette au pois vert, citron et crème au parmesan



6 Champignons enoki, magret de canard et crème de cèpes
Sans gluten



7 Macaron au cacao, foie gras et pruneaux à l'Armagnac
Sans gluten, sans lactose, contient des noix



8 Mini-taco de poulet, salade de chou et mangue
Sans lactose



9 Mousse de poulet Sichuan, concombre et radis melon sur croustille d'egg roll
Sans lactose



10 Rôti de boeuf, oignons caramélisés, parmesan et mayo pesto sur pain brioché



11 Coupelle de wonton à la crevette, poire et sauce rosée
Sans lactose



12 Mini bagel au saumon fumé et oignons marinés



13 Pétoncle BLT | Bacon, laitue et tomates
Sans gluten, sans lactose



14 Pincette de radis à la salade de homard et yuzu
Sans gluten, sans lactose



15 Thon et concombre sur riz soufflé et furikake
Sans lactose

Bouchées chaudes



16 Bhaji à l'oignon et raita
Sans gluten



17 Empanada à la patate douce, haricots noirs et gouda fumé, salsa maison



18 Paillette au cheddar vieilli



19 Rouleau impérial, sauce raita
Sans lactose



20 Brochette de bœuf aux épices, champignon bouchon et sauce à l'estragon
Sans gluten, sans lactose



21 Brochette de Karaage (poulet frit) et miel au chili
Sans gluten, sans lactose



22 Cannelloni croustillant au veau, sauce romesco
Contient des amandes



23 Crêpe à la rilette de canard, fromage Brie et orange confite



24 Arancini au crabe épicé



25 Beignet d'accras de morue et rouille au safran
Sans gluten, sans lactose



26 Crevette, mousse de haricots blancs à la coriandre et salsa de maïs sur pain croustillant au maïs
Sans gluten, sans lactose



27 Brochette d'aiglefin au cari thaï et sauce au lait de coco
Sans gluten, sans lactose