

Frais en sus : Taxes | Livraison | Personnel de service | Location de vaisselle avec personnel seulement

Achat minimum de 12 bouchées par sélection

Bouchées cocktail froides

Végétariennes et végétaliennes | 2.75 l'unité

- Poireaux, crème de champignons et chanterelle marinée | Végétalienne, 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 betterave 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
- Gravlax d'omble chevalier, bacon de mer et crème fraîche sur craquelin multigrains
- Ricotta fouettée au miel et à la nduja sur brioche avec pistaches | Contient des noix
- Tartare de bœuf sur baguette croustillante | Sans lactose

Poissons 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 multigrains
- Maquereau fumé au citron, caviar de saumon et crème fraîche sur craquelin
- Tartare de pétoncle épicé, furikake et gel de yuzu en coupelle de wonton

Bouchées cocktail chaudes

Végétariennes | 2.75 l'unité

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

Viande | 3.00 l'unité

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

Poissons et fruits de mer | 3.50 l'unité

- Brochette de crevettes 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, aneth, laitue, oignons, câpres, sauce à l'aneth

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

Verrines | L'unité

- 4.00 Verrine de betteraves, chèvre frais affiné et pistou
- 5.00 Verrine de crevette grillées 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, citron, pickle d'oignon, sauce à l'aneth croûtons

Stations événementielles

Personnel de service requis, location d'équipements en supplément

Burrata

14.00 la portion | Min. 50

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

Grazing

22.95 par personne | Fromages et charcuteries | Min. 50

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

Arancinis

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

Végétalienne

12.00 la portion | Min. 50

- Foie gras végétal, gelée de Sauternes et confit d'oignons | Servi froid
- Chou-fleur rôti cajun, sauce ranch, oignons marinés et salsa de maïs | Servi froid
- Portobello rôti érable et miso, beurre blanc au yuzu et salade de radis | Servi chaud
- Tofu au lait de coco et cari, petits légumes et riz collant | Servi chaud

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

Le Snack

Remplissez votre sac Kraft | 8.00 par portion | Min. 50

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

Dessert

Crème brûlée | 10.00 la portion | Min. 50

- Vanille de Madagascar
- Érable et bleuets sauvages

Île flottante | 10.00 la portion | Min. 50

Nappée de caramel ou coulis de fruits, et servie 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

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

Raclette de Savoie

18.00 la portion | Min. 50

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

Huître

15.00 pour 3 Huîtres par personne | Min. 100

Garnitures | Sauces, citrons, vinaigre, mignonette

Dumpling

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

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

Tartare

12.00 la portion | Min. 50

- Tartare de boeuf servi avec croûtons maison, chips et ses garnitures | Moutarde de Dijon, câpres, échalote française, persil, tabasco, sel et poivre
- Tartare de saumon servi 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 servi avec croûtons maison, chips et ses garnitures | Huile de basilic, fromage feta, vinaigrette au citron

Pâtes

10.00 par portion | Min. 50

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

Feuilleté

12.00 la portion | Min. 50

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

Servie dans un léger feuilleté maison

Fin de soirée

Servi au plateau ou en station

Bar à nachos | 7.50 la portion | Min.50

Protéine | Poulet

Garnitures | Oignons, tomates, olives noires, jalapeños, maïs

Sauces | Guacamole, salsa, crème sure 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

Pastor : Porc, ananas, oignons, sur tortillas avec sauce

Birria : Boeuf, fromage, oignons, piment sur tortillas avec sauce