

# Bouchées cocktail

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
- Mousse de poulet et salade de maïs grillé sur chip d'egg roll | Sans lactose
- 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



Personnel de service requis, location d'équipements en supplément

# Stations Événementielles

**Burrata** | Min. 50 | 14.00 la portion

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

**Grazing** | Min. 50 | 22.95 par personne

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

**Arancinis** | Min. 50 | 10.00 la portion

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

Accompagnement | Mayonnaise aux herbes

**Végétalienne** | Min. 50 | 12.00 la portion

- 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** | Min. 50

Joue de boeuf braisée | 15.00 la portion

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

Boeuf Wellington | 18.00 la portion

Boeuf en croûte, sauce au vin rouge

**Le Snack** | Min. 50 | 8.00 par portion

Remplissez votre sac Kraft

- 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** | Min. 50

18.00 la portion

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

**Huître** | Min. 100

15.00 pour 3 Huîtres par personne

Garnitures | Sauces, citrons, vinaigre, mignonette

**Dumpling** | Min. 50

9.00 | 3 dumplings par personne | Végétaliens

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

**Tartare** | Min. 50 | 12.00 la portion

- 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** | Min. 50 | 10.00 la portion

- Coquillettes carbonara | Guanciale et fromage Comté
- Gnocchetti aux champignons, sauce aux cèpes
- 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** | Min. 50 | 12.00 la portion

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

Servie dans un léger feuilleté maison

**Fin de soirée** | Min. 50

Servi au plateau ou en station

Bar à nachos | 7.50 la portion

Protéine | Poulet

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

Sauces | Guacamole, salsa, crème sure et fromage fondu

Croque-monsieur | 5.00 la portion

Pesto, fromage mozzarella di bufala et prosciutto

Fish & Chips | 7.50 la portion

Filet de poisson pané, sauce tartare et frites

Smoked meat de Montréal |12.50 la portion

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

Poutine traditionnelle | 7.50 la portion

Frites, sauce et fromage en grains

Mini-burger de bœuf | 4.00 la portion

Vieux cheddar, oignons caramélisés et mayonnaise fumée

Mini-pizza Margherita | 4.00 la portion

Sauce tomate, mozzarella di bufala et basilic

Taco al pastor ou birria | 5.00 la portion

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

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