

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

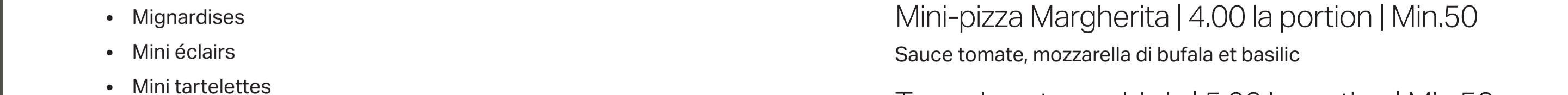
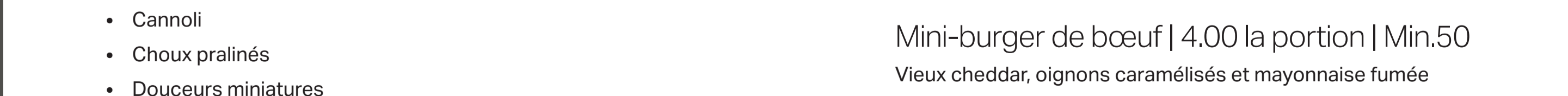
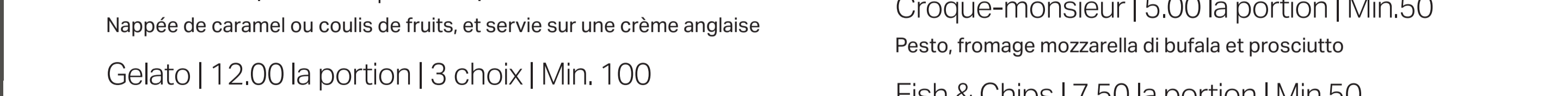
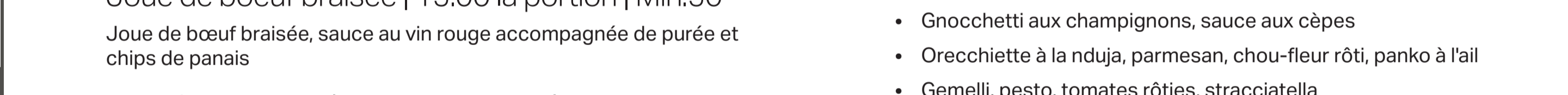
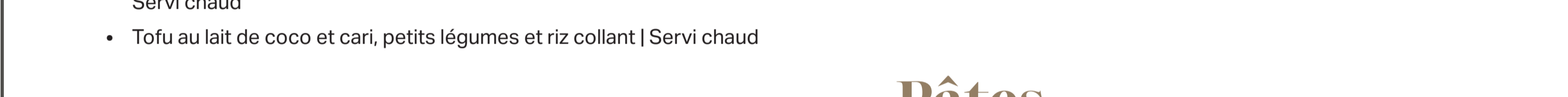
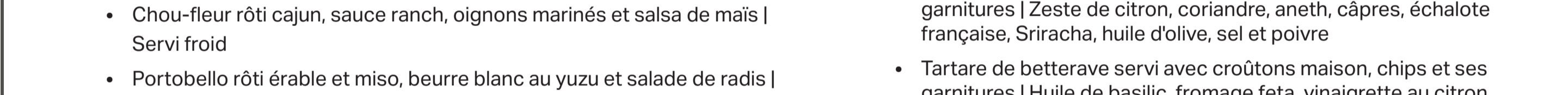
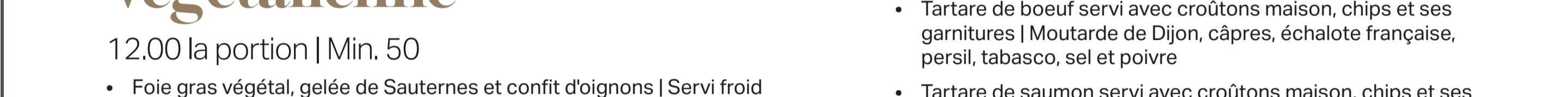
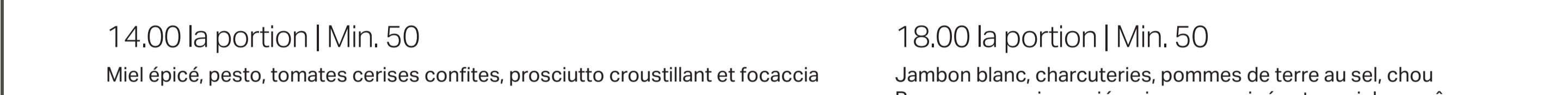
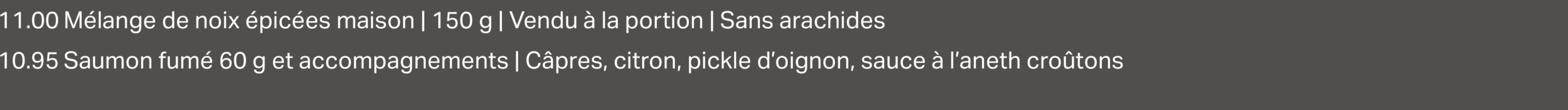
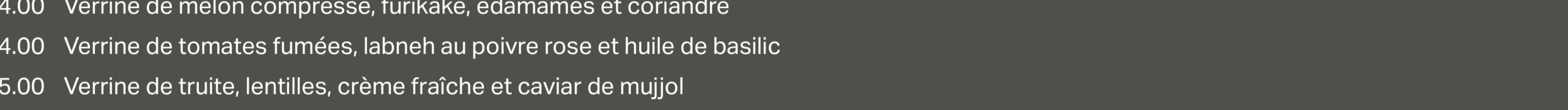
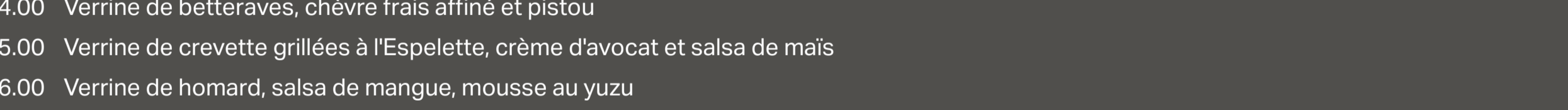
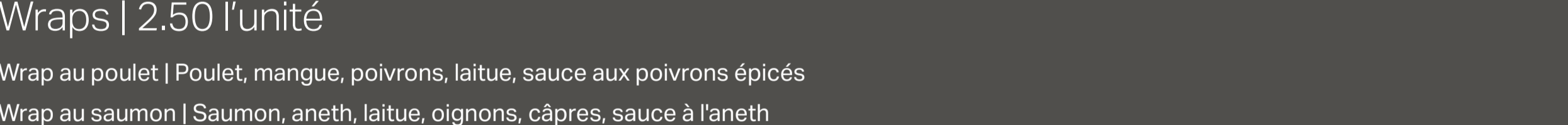
Poissons et fruits de mer | 3.50 l'unité

- 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



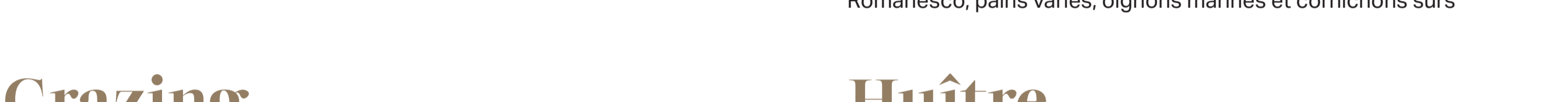
Personnel de service requis, location d'équipements en supplément

Stations Événementielles

Burrata

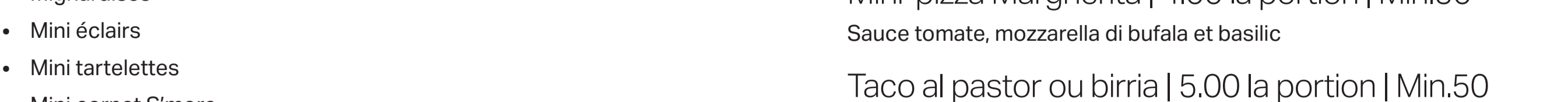
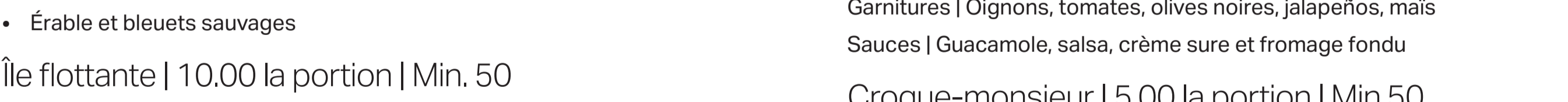
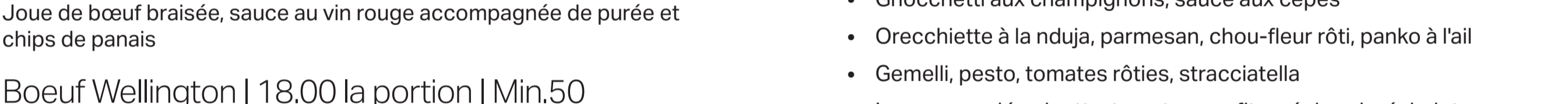
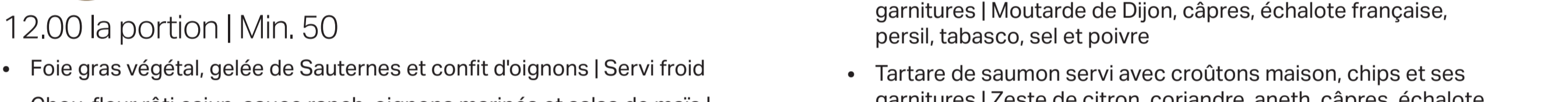
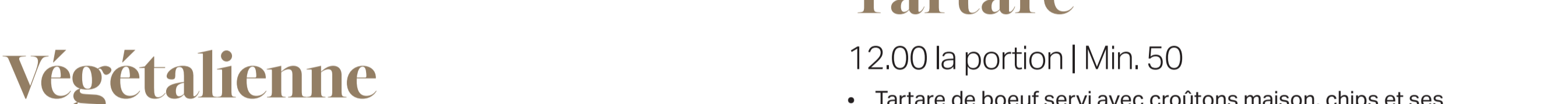
14.00 la portion | Min. 50

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



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



Raclette de Savoie

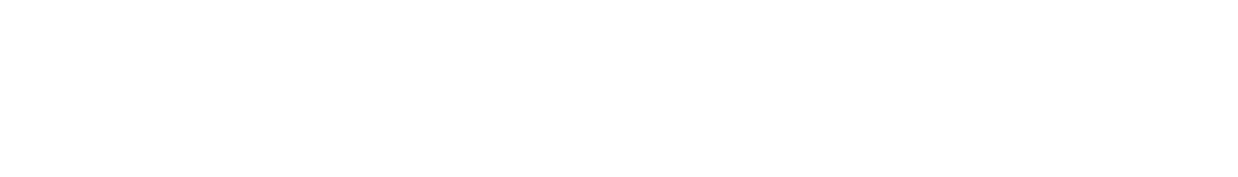
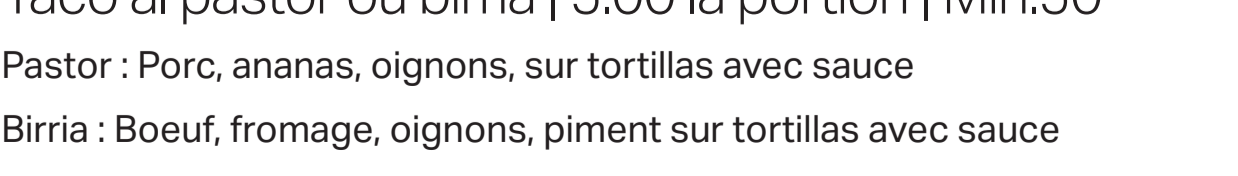
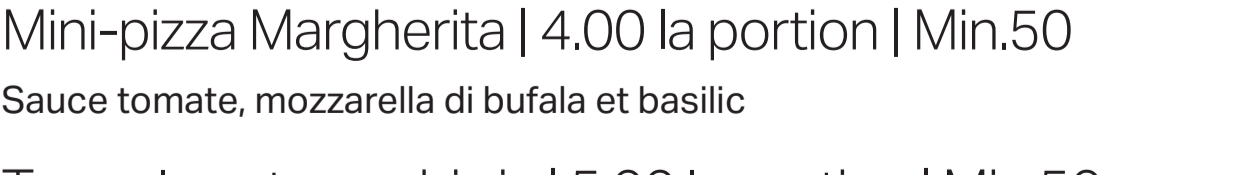
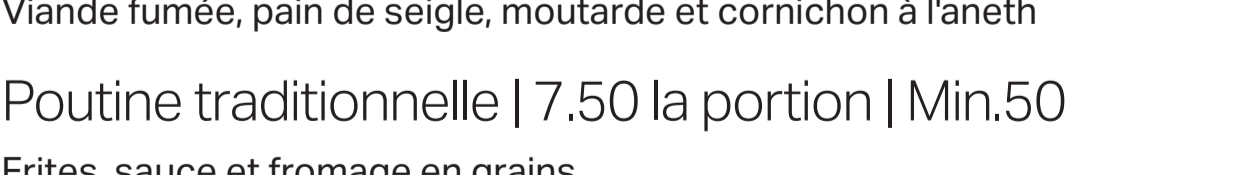
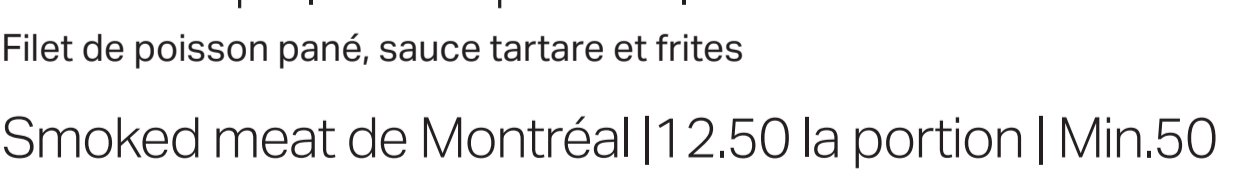
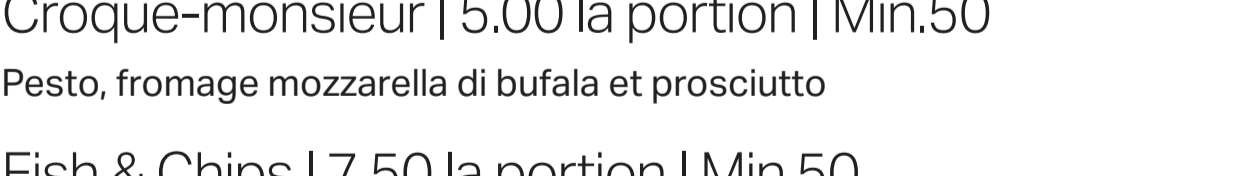
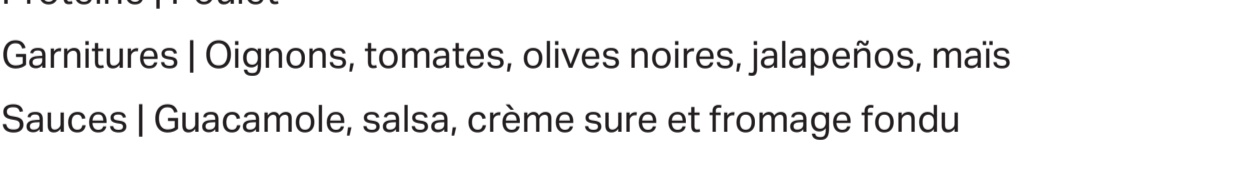
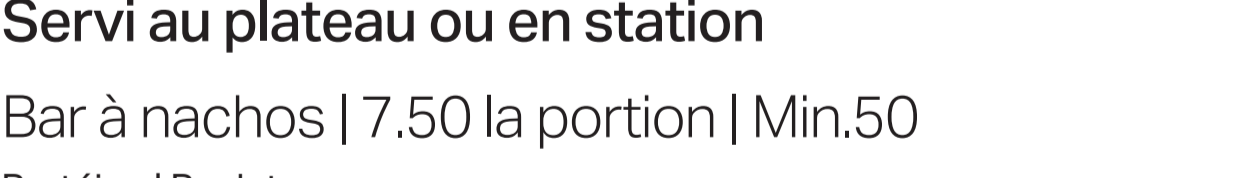
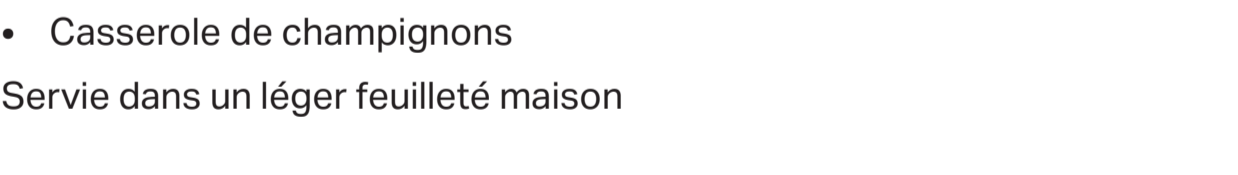
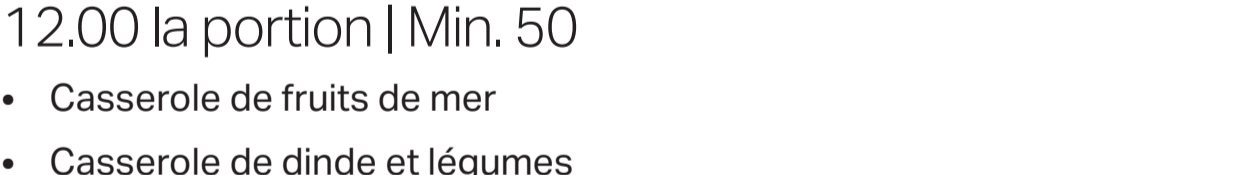
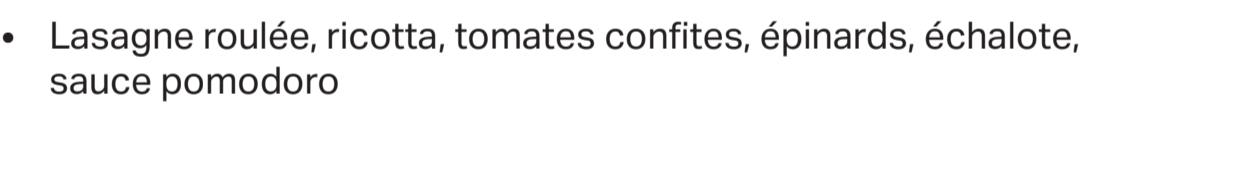
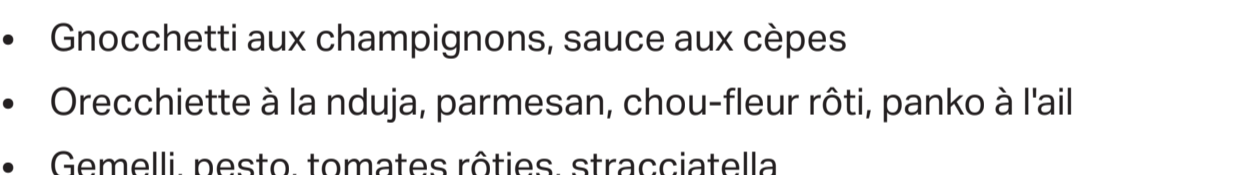
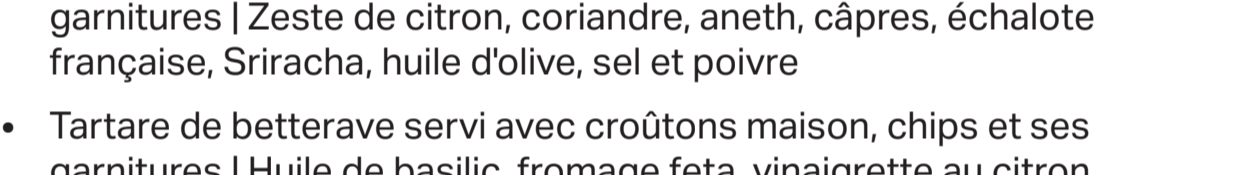
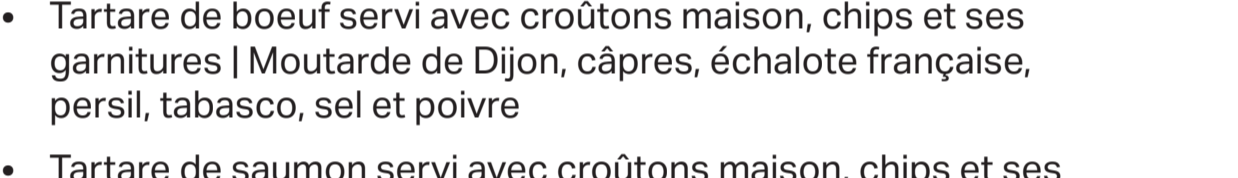
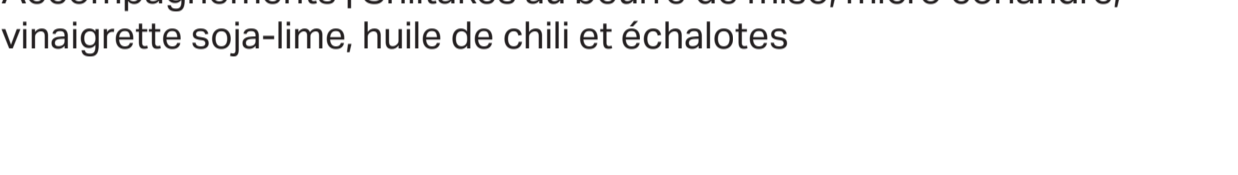
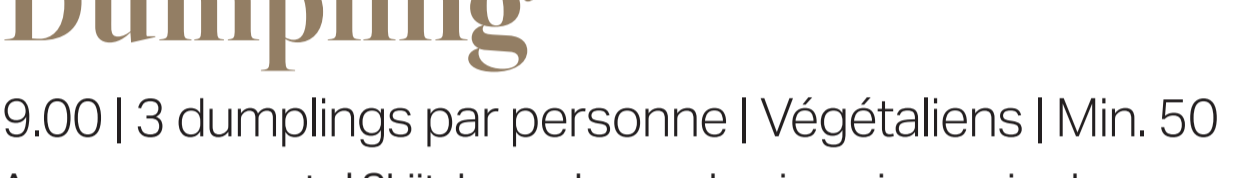
18.00 la portion | Min. 50

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



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

