BOUCHÉES COCKTAIL ET STATIONS

Frais en suppléments : Taxes | Livraison | Personnel de service | Location de vaisselle (avec personnel seulement)
2026 - 2027

Minimum de 12 unités par sélection

Bouchées servis froides

Servi sur plateaux en porcelaine ou biodégradables

Végétariennes 3.00 l'unité

1. Courgettes au zaatar, feta fouettée au citron confit sur sablé à l'ail rôti (sans gluten, sans noix)
2. Bavarois de courge butternut, gorgonzola, confit d'oignons sur craquelin aux figues (sans gluten, sans noix)
3. Aubergine marinée, sablé de tomate séchée sur croquant de parmesan (sans gluten, sans noix)
4. Mousse de carotte fumée, dukkah et pois chiches croustillants (sans lactose)

Viandes 3.50 l'unité

5. Volaille à l'estragon, crémeux de pois verts et peau croustillante (sans lactose, sans noix)
6. Foie gras, cerises jubilé et crumble sur pain d'épices (sans gluten, sans noix)
7. Cake à l'artichaut, ricotta et prosciutto (sans noix)
8. Rôti de bœuf, duxelles de champignons sauvages, aïoli à la truffe sur brioche (sans lactose, sans noix)
9. Canard confit, rhubarbe marinée sur scone à la ciboulette (sans gluten, sans noix)

Poissons et fruits de mer 3.50 l'unité

10. Pétoncle à l'unilatérale, concombre, miroir de gin tonic et pollen de fenouil (sans gluten, sans lactose, sans noix)
11. Homard, ketchup vanillé, basilic, beurre de homard sur pain de maïs (sans gluten, sans noix)
12. Tartare de thon, gingembre mariné, prune fermentée sur pain au lait (sans noix)
13. Crevette, coriandre, lime, gel de fruit de la passion sur chips d'egg roll (sans lactose, sans noix)
14. Rillettes de saumon frais et fumé, pickle de fenouil sur blini façon everything bagel (sans noix)

Bouchées servis chaudes

Servi sur plateaux en porcelaine ou biodégradables

Végétariennes 3.00 l'unité

15. Fondant de céleri-rave, condiment yuzu kosho, pomme verte, chou-rave (sans gluten, sans noix)
16. Rouleau impérial, sauce thaïe (sans gluten, sans lactose, sans noix)
17. Halloumi frit au piment d'Espelette, confiture de poivrons au safran (sans gluten, sans noix)

Viandes 3.50 l'unité

18. Dumplings de volaille, kimchi et patate douce (sans lactose, sans noix)
19. Pomme dauphine tartiflette (sans noix)
20. Brochette de bœuf, champignon de Paris, sauce à l'estragon (sans gluten, sans lactose, sansnoix)

Extra : Mini-burger de boeuf 4.00 l'unité minimum 24 unités

Vieux cheddar, oignons caramélisés et mayonnaise fumée

Poissons et fruits de mer 3.50 l'unité

21. Morue laquée au miso et à l'érable, rabiole confite (sans gluten, sans lactose, sans noix)
22. Croquette de jalapeño au crabe et fromage frais (sans noix)

Bouchées sucrées

3.00 l'unité

Douceurs miniatures variées (contiennent des noix)
Rocher aux amandes et fleur de sel

Minimum de 5 portions par sélection

Extra

Servi sur plateaux en porcelaine ou biodégradables

Per Portion

5.95 Crudités et trempette 12 mcx
11.50 Saumon fumé 60 g et accompagnements (câpres, citron, pickle d'oignon, sauce à l'aneth et croûtons)
11.50 Mélange de noix épicées maison 150 g (sans arachides)
14.50 Fromages fins 75 g et accompagnements (fruits et biscottes)
23.95 Fromages fins et charcuteries d'ici et d'ailleurs 100 g chacun et accompagnements (fruits et biscottes)
25.95 Fromages fins et charcuteries d'ici et d'ailleurs 100 g chacun et olive avec accompagnements (fruits et biscottes)

Minimum de 36 par sélection

Plus qu'une bouchée

Servi sur plateaux en porcelaine ou biodégradables

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
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

STATIONS

Personnel de service requis | Location d'équipements en supplément

Huître Min. 100 | 16.00 inclus 3 Huîtres par personne

Garnitures : sauces, citrons, vinaigre, mignonette

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

Burrata Min. 50 | 14.50 la portion

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

Festival végétaliennes

- Chou-fleur rôti cajun, sauce ranch, oignons marinés et salsa de maïs
  Min. 50 | 12.00 la portion | Servi froid
- Dumpling, Shiitakes au beurre de miso, micro-coriandre, vinaigrette soja-lime, huile de chili et échalotes | Min. 50 | 3 par personne 9.00 | Servi chaud
- Foie gras végétal, gelée de Sauternes et confit d'oignons
  Min. 50 | 12.00 la portion | Servi froid

Tartare Min. 50 | 13.00 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 betterave servi avec croûtons maison, chips et ses garnitures (huile de basilic, fromage feta, vinaigrette au citron)
- 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)

Sélection fin de soirée

Servi au plateau ou en station

Bar à nachos Min. 50 | 7.50 la portion

Protéine : poulet
Garnitures : oignons, tomates, olives noires, jalapeños, maïs
Sauces : guacamole, salsa, crème sure et fromage fondu

Croque-monsieur Min. 50 | 6.00 la portion

Pesto, fromage mozzarella di bufala et prosciutto

Fish N'Chips Min. 50 | 8.00 la portion

Filet de poisson pané, sauce tartare et frites

Mini-burger de bœuf Min. 50 | 4.00 la portion

Vieux cheddar, oignons caramélisés et mayonnaise fumée

Poutine traditionnelle Min. 50 | 7.50 la portion

Frites, sauce et fromage en grains

Smoked meat de Montréal Min. 50 | 13.00 la portion

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

Raclette de Savoie Min. 50 |18.00 Per Portion

White ham, cold meats, salt potatoes, Romanesco cabbage, various breads, pickled onions and pickles

Îlots des spécialités

- Carpacio de boeuf, vinaigrette aux truffes, champignons marinés et chips de pomme de terre
  Min. 50 | 18.00 la portion
- Foie gras, pistaches, fraises et rhubarbe
  Min. 50 | 18.00 la portion
- Joue de boeuf braisée, sauce au vin rouge accompagnée de purée et chips de panais
  Min. 50 | 16.00 la portion

Pâtes Min. 50 | 10.00 la portion

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

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 Min. 50 | 10.00 la portion

- Érable et bleuets sauvages
- Vanille de Madagascar

Île flottante Min. 50 | 10.00 la portion

Nappée de caramel ou coulis de fruits, et servie sur une crème anglaise

Gelato Min. 100 | 3 choix 12.00 la portion

- Amaretto
- Chocolat
- Citron
- Fraises et basilic
- Vanille

Les minis Min. 50 | 10.00 la portion

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