



Menu des fêtes

Du 9 novembre 2025 au 11 janvier 2026*

Minimum de 12 personnes

Frais de livraison à partir de 30\$

Couverts jetables 1.50\$/pers.

Serveurs à domicile disponibles*, prix variable selon conditions.

Sans service, des frais totaux de 5\$ sont applicables pour les emballages.

Café: 2.95\$/pers. (min. 20 tasses (multiple de 10))

Livraison chaude ou froide, selon la date et la demande*

Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.

Buffet

CHOIX DE SALADES GOURMANDES :

Salade de nouilles soba

Salade de brocoli, graines de tournesol, canneberges séchées et fromage 1608

Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées et vinaigrette xérés

Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges

#1 - Buffet froid - 40\$/pers.

Trilogie de bouchées raffinées :

Bacon candy

Caviar d'aubergine rôtie

Gravlax d'omble chevalier

Sandwichs gourmets :

Pain aux betteraves maison garni de poulet, oignons confits,
noix de Grenoble et roquette

Ciabatta gourmet au coppa, mortadelle, gouda fumé, pickles
maison et mostarda

Au choix – 2 salades gourmandes

Pour conclure en douceur :

Assortiment de mignardises

#2 - Buffet chaud- 30\$/pers.

Choix de 2 protéines (au choix) :

Raviolis à la courge butternut

Ballotine de volaille aux duxelles de champignons

Pavé de saumon, sauce au vin blanc

Choix de 1 féculent :

Tartiflette aux champignons sauvages

Aligot crémeux

Accompagnements :

Légumes de saison savoureux

Pain frais et beurre

Pour terminer en douceur :

Assortiment de mignardises

Cocktail dînatoire

Du 24 au 26 décembre inclusivement, ainsi que du 30 décembre au 1er janvier inclusivement, il n'y aura aucune disponibilité de serveurs à domicile.

Seules les bouchées chaudes seront offertes durant cette période.

 Végétarien

Minimum de 12 par choix de bouchées

BOUCHÉES FROIDES

BACON «CANDY»	3.50	RILLETTE DE CERF ET FOIE GRAS	4.00
Érable, sésame et cardamome		Gelée de griotte au sapin baumier et pain façon pancake	
TARTARE DE SAUMON	4.00	CAVIAR D'AUBERGINE RÔTIE 	3.50
Riz sauvage soufflé, shiitaké caramélisé, érable, zeste de citron confit sur chip de wonton frits		Tahini, pistaches, grenade et naan grillé	
SATAY DE BŒUF EN CROÛTE D'ÉPICES FAÇON CHIMICHURRI	3.75	TARTARE DE BŒUF	3.75
Aïoli au curcuma		Jaune d'œuf fumé, purée d'oignon à l'ail noir et noix de pin	
CANNELONNI DE RICOTTA CITRON ET TOMATE 	3.50	CANARD FUMÉ	4.00
Crumble aux herbes, pistaches et sablé au parmesan		Mousse de chèvre et poire caramélisée	
LOLLIPOP DE PÉTONCLE ET PROSCIUTTO	3.50	GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER	4.25
Sirop d'argousier, gingembre et miel		Crème au yuzu, pickle maison et rôsti de pomme de terre	
		TATAKI DE THON	4.00
		Sésame, émulsion de thé vert et edamame rôti	



BOUCHÉES CHAUDES

ARANCINI À LA MOZZARELLA ET BOEUF BRAISÉ

Sauce ranch maison au raifort

3.50

CREVETTE EN WONTON

Laque à la mangue épicée

3.75

KEFTA D'AGNEAU AUX ÉPICES GARAM MASALA

Tzatziki citronné au gingembre

3.75

CAKE DE CRABE

Crème de maïs au safran

3.75

DUMPLING AU CANARD CONFIT

Farci de shiitaké, légumes croquants et sauce à l'orange et au miso

3.75

POULET FRIT AU BABEURRE

Cornichon maison et mayonnaise au bacon

3.75

TATIN DE TOMATE ET D'ÉCHALOTE

Fromage de brebis

3.50

BIRRIA AU BŒUF

Féta, oignon mariné maison, sauce chipotle lime

3.50

BEIGNET DE MORUE AUX ÉPICES

Émulsion au citron et à l'ail rôti

3.75

BHAJIS AUX OIGNONS

Sauce raïta

3.50

SATAY DE CERF AUX ÉPICES BORÉALES

Émulsion aux champignons sauvages

4.00

BOUCHÉES SUCRÉES

MINI BEIGNET

Choco-noisette

2.80

MACARONS

Framboise ou amande

3.25

MINI ROYAL CHOCOLAT

Croustillante praliné, dacquoise noisette, mousse de chocolat noir

4.95

MINI TARTELETTE AUX AGRUMES

Sablé breton, crémeux agrumes, meringue italienne

4.95

BROWNIE CAMEL

Brownie aux noix de pécan, crémeux chocolat lacté au caramel salé

4.95

CHOUQUETTE ÉRABLE ET

COUREUR DES BOIS

Pâte à chou, crémeux coureur des bois et mascarpone

4.95

Commande minimum de 150 \$ avant taxes

Les canapés seront livrés avec des instructions claires pour le montage ou le réchauffage. Pour un service optimal et une expérience sans souci, nous vous recommandons de faire appel à nos employés. N'hésitez pas à consulter votre conseiller pour plus de détails.