



Instructions de montage



info@2gourmandes.ca

| T. 418 626-1010 |

2gourmandes.ca

Bouchées froides



Maki de crevettes et mangue

» Description : Concombre, graines torréfiées, laitue croquante et mayonnaise épicée à la mangue

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



Bacon candy

» Description : Érable, sésame et cardamome dans un cône

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



Terrine de porc et abricots

» Description : Cassis de l'île et bretzel

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.

Bouchées froides



Tartare de saumon



Description : Riz sauvage soufflé, shiitake caramélisé, érable, zeste de citron confit sur chip de wonton frit

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



Satay de boeuf en croûte d'épices façon chimichurri



Description : Aïoli curcuma

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



Mousse de ricotta citron et tomate



Description : Crumble aux herbes, pistaches et sablé au parmesan

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.

Bouchées froides



Crème de fromage bulgare



Description : Compoté de figues, zeste de citron et feuilleté au miel

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



Rillette de cerf et foie gras



Description : Gelée de griotte au sapin beaumier sur pain façon pancake

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



Caviar d'aubergine rôtie



Description : Tahini, pistaches et naan grillé

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et faire un petit filet d'huile d'olive sur le caviar d'aubergine. Passez-les à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



Tataki de thon



Description : Sésame, émulsion de thé vert et edamame rôti

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.

Bouchées froides



Tartare de bœuf



Description : Jaune d'oeuf fumé, purée d'oignon à l'ail noir et noix de pin

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



Canard fumé

Description : Mousse de chèvre, poires caramélisées

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



Gravlax d'omble chevalier



Description : Crème yuzu, pickle maison et rösti de pomme de terre

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.



Lollipop de pétoncle et prosciutto



Description : Sirop d'argousier, gingembre et miel

Montage : Mettre les bouchées dans une assiette de présentation et les passer à vos invités. Vous pouvez également les laisser dans le plateau fournit et les déposer sur une table.

Bouchées chaudes



Arancini mozarella et boeuf braisé

Description : Sauce ranch maison au raifort

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 12 à 15 minutes ou lorsque celles-ci semblent croustillantes. Dans une assiette de présentation, déposer les boules d'arancini sur lesquelles vous mettrez un point de sauce ranch au raifort et ensuite passer l'assiette à vos invités. Vous pouvez également les déposer sur une table.



Crevette Wonton

Description : Sauce aux champignons et au porto

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 12 à 15 minutes ou lorsque celle-ci semblent croustillantes. Dans une assiette de présentation, déposer les crevettes nordiques en won-ton d'un côté de l'assiette et mettre la sauce dans un plat pour ajouter à l'assiette. Passez ensuite à vos invités. Vous pouvez également les déposer sur une table.



Kefta d'agneau aux épices garam masala

Description : Tzatziki citronnée au gingembre

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 10 à 12 minutes ou lorsque celles-ci semblent réchauffées. Dans une assiette de présentation, déposez les kefta et mettre la sauce tzatziki en bol sur le côté de l'assiette et passez à vos invités. Vous pouvez également les déposer sur une table.

Bouchées chaudes



Cake de crabe



Description : Crèmeuse de maïs au safran

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 12 à 15 minutes ou lorsque celles-ci semblent croustillantes. Dans une assiette de présentation, mettre les cakes de crabe et déposer de la crèmeuse de maïs sur les cakes. Passez ensuite à vos invités. Vous pouvez également les déposer sur une table.

Fondant aux 4 fromages



Description : Nappé de caramel à la bière noire

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 12 à 15 minutes ou lorsque celles-ci semblent croustillantes. Dans une assiette de présentation, disperser les fondants. Ajouter le caramel de bière en zig zag au travers des fondants. Passez ensuite à vos invités. Vous pouvez également les déposer sur une table.



Poulet frit au babeurre



Description : Cornichon maison et mayonnaise au bacon

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 12 à 15 minutes ou lorsque ceux-ci semblent croustillant. Dans une assiette de présentation, déposez les poulets frits et ajouté un point de mayonnaise sur le dessus. Ajoutez ensuite le cornichon sur la sauce et passez à vos invités. Vous pouvez également les déposer sur une table.

Bouchées chaudes



Dumpling au canard confit

Description : Farci shiitaké, légumes croquants et une sauce à l'orange et au miso

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 10 à 12 minutes ou lorsque ceux-ci semblent réchauffés. Dans une assiette de présentation, déposez les dumplings au canard et faire un trait en zig-zag sur chacun avec la sauce à l'orange. Décorez d'échalotes et passez à vos invités. Vous pouvez également les déposer sur une table.



Tatin de tomate et d'échalote

Description : Fromage de brebis

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 10 à 12 minutes ou lorsque celles-ci semblent réchauffées. Dans une assiette de présentation, déposez les tatins de tomates et passez les à vos invités. Vous pouvez également les déposer sur une table.



Birria de boeuf

Description : Feta, oignon mariné maison, sauce au jus et sauce chipotlé lime

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 10 à 12 minutes ou lorsque ceux-ci semblent réchauffés. Dans une assiette de présentation, positionner les birrias un à côté de l'autre et venir ajouter la sauce chipotlé sur le dessus. Passez l'assiette à vos invités ou vous pouvez également les déposer sur une table.

Bouchées chaudes



Beignet de morue aux épices



Description : Émulsion au citron et à l'ail rôti

Montage : Préchauffer le four à 350°F. Retirer le couvercle en aluminium et cuire 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les beignets soient bien croustillants. Dans une assiette de présentation, déposer une petite quantité d'émulsion au citron et à l'ail rôti. Ajouter ensuite les beignets de morue. Servir immédiatement aux invités. Vous pouvez également les disposer sur une table de service.

Bhajis aux oignons



Description : sauce raïta

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 10 à 12 minutes ou lorsque ceux-ci semblent réchauffés. Dans une assiette de présentation, étendre le yogourt grec au fond de façon linéaire. Lorsque les bhajis sont sortis du four, placez-les sur la sauce avec un espace entre chaque bhajis. Passez l'assiette à vos invités ou vous pouvez également les déposer sur une table.



Satay de cerf aux épices boréales



Description : Émulsion aux champignons sauvages

Montage : Préchauffer le four à 350°F, retirez le couvercle en aluminium et laisser cuire de 10 à 12 minutes ou lorsque ceux-ci semblent réchauffés. Dans une assiette de présentation, déposez les satays de cerf avant d'y ajouter un filet de sauce aux champignons sauvages sur tout les satay. Passez les à vos invités ou vous pouvez également les déposer sur une table.

