

# Cocktail dînatoire

## FORMULES DISPONIBLES

### À L'UNITÉ

Minimum 12 bouchées par choix de bouchées

### FORMULE 5 À 7

6 à 8 bouchées par personne

### FORMULE DÎNATOIRE

10 à 15 bouchées par personne

Minimum de 12 par choix de bouchées

 Végétarien

## BOUCHÉES FROIDES

### BACON «CANDY»

Érable, sésame et cardamome

3.50

### TARTARE DE SAUMON

Riz sauvage soufflé, shiitaké caramélisé, érable, zeste de citron confit sur chip de wonton frits

4.00

### SATAY DE BŒUF EN CROÛTE D'ÉPICES FAÇON CHIMICHURRI

Aïoli au curcuma

3.75

### MOUSSE DE RICOTTA CITRON ET TOMATE

Crumble aux herbes, pistaches et sablé au parmesan



3.50

### LOLLIPOP DE PÉTONCLE ET PROSCIUTTO

Sirup d'argousier, gingembre et miel

4.25

### TERRINE DE PORC ET ABRICOT

Cassis de l'île et bretzel

3.50

### RILLETTE DE CERF ET FOIE GRAS

Gelée de griotte au sapin baumier et pain façon pancake

4.00

### CAVIAR D'AUBERGINE RÔTIE



Tahini, pistaches, grenade et naan grillé

3.50

### TARTARE DE BŒUF

Jaune d'œuf fumé, purée d'oignon à l'ail noir et noix de pin

3.75

### CANARD FUMÉ

Mousse de chèvre et poire caramélisée

4.00

### GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER

Crème au yuzu, pickle maison et rösti de pomme de terre

4.25

### TATAKI DE THON

Sésame, émulsion de thé vert et edamame rôti

4.00

### CRÈME DE FROMAGE BULGARE



Compotée de figues et feuilleté au miel

3.50



## **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

### **FONDANT AU FROMAGE**

Nappé caramel de bière noire et pop corn sucrée

4.00

### **FPOULET 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

### **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

### **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.

