

COCKTAILS

Cocktail d'accueil : 3 bouchées froides

Cocktail 5 à 7 : 5 bouchées froides

Cocktail semi-dinatoire : 8 bouchées froides

Cocktail semi-dinatoire : 4 froides et 4 bouchées chaudes

Cocktail dinatoire : 15 bouchées au choix

BOUCHÉES À 2,30 \$ /UN

Carottes nantaise, chips de pita et son émulsion d'oignons caramélisés au balsamique

Blinis de saumon fumé au sésame et poivre noire

Macaron au fromage blanc citronné et herbes fraîches

Pic tomate, Bocconcini et basilic frais

Mousse de foie de volaille sur pain d'épices

Tarte fine aux olives, tomates, féta, oignon rouge et fines herbes

Ballottine de volaille aux abricots et romarin

Bouchée charcutière à la rillette de canard

CHAUDES

Baluchon de champignons et pois vert au romarin et ail rôti

Nem au poulet et gingembre, sauce thaï aux éclats de chili

Wellington Las Olas au boeuf méchoui

Arrancini au chorizo et tomate confite, mayonnaise au piment doux

Satay de bœuf façon anticucho et sauce chimichurri

BOUCHÉES À 2,80 \$ /UN

Tartare de bœuf bistro et sa gaufrette

Tataki de bœuf Angus (AAA) au wafu et yuzu

Tartare de saumon fumé façon maki

Pic de crevette, mangue et citronnelle

Crèmeux d'artichaut sur brioche à l'oignon et piperade

Cupcake de chèvre des neiges et groseille sauvage

CHAUDES

Croquant de saucisse cheddar et bacon

Pop cake de saumon à l'érable

Feuilleté d'escargots bourguignons

Mini tourte de gibier

Pollenta et son canard confit à la figue

Pic de poulet croustillant du général