



Les formules Cocktail 2018 50 personnes et plus

L'Apéro : 12,25 \$/pers. Taxes et service en sus.

6 Canapés froids, crudités, trempettes et fromages fins.

Le 5 à 7 : 18,25 \$/pers. Taxes et service en sus.

10 Canapés froids et chauds, crudités, trempettes et fromage fins.

Le dîatoire : 24,95 \$/pers. Taxes et service en sus.

16 Canapés froids et chauds, crudités, trempettes et fromages fins.

Choix des canapés froids

Bruschetta à l'italienne dans sa tulipe fromagée

Ciabatta jambon brie et pesto basilic

Coupelle au canard confit et confiture de canneberges au porto

Croustillant au tartare de bœuf, émulsion à la moutarde à l'ancienne

Cuillère de ceviche de pétoncle à la coriandre

Étagé de sandwich

Focaccia dinde et pesto de tomates séchées

Mousseline de parfait de foie de volaille au poivre rose et porto

Profiterole à la mousse de foie de volaille et oignons frits

Rondins de fromage de chèvre aux herbes

Roulade de rosbif à la fleur de sel

Tapas à la mangue, mousseline de fromage et crevettes

Tapas au brie, ananas et oignons caramélisés

Tapas ciabatta jambon brie

Tapenade d'olives et tortilla maison

Tartare de bœuf aux oignons frits, émulsion aux piments chipotles

Terrine de campagne et confit d'oignons

Terrine de canard à l'orange et confit de poireaux

Tortilla de poulet grillé

Choix des canapés chauds

Agnoletti pané à la mozzarella

Boule de risotto à la saucisse

Bouchée Général Tao en sauce

Mini fondue parmesan

Mini pizza pepperoni fromage

Rouleaux impériaux et sa sauce

Saucisse cocktail

Veau à l'italienne (cuillère ou bol)

Autres canapés, verrines et sushis sont disponibles avec un supplément

Bouchées sucrées aussi disponibles sur demande