



MENU CANAPÉ

Froid 28\$/dz

- Profiterole aux épinards
- Brochette de crevettes cocktail
- Brochette de Boccacchini, basilic & Prosciutto
- Petite bouchée à la poire, Prosciutto et réduction balsamique
- Roulade de légumes grillés & fromage à la crème
- Bouchée de fromage brie et figue
- Bouchée de pâté et oignons caramélisés
- Tulipe de saumon fumé & fromage à la crème à l'aneth (**extra 1\$/unité**)
- Feuilleté au fromage bleu, figue et noix de Grenoble
- Effilocheur de poulet au fromage à la crème et canneberges
- Torchon de foie gras sur pain d'épices, chutney aux poires et érable (**extra 1\$ par personnes**)

Les verrines 30\$/dz

- Bruschetta
- Mousse à l'avocat et crevettes
- Ceviche de pétoncles & agrumes
- Tartares choix de boeuf, thon OU saumon extra (**+1\$/unité**)
- Tataki de thon aux sésames et chipotlé (**+1\$/unité**)
- Tataki de boeuf aux Énokis, pleurotes et arôme de truffe (**+1\$/unité**)
- Petite verrine de crudités et trempette aux herbes fraîche
- Petite verrine de crabe effiloché et agrumes (**+2\$/unité**)
- Verrine en duo d'asperges et saumon fumé

Chaud 35\$/dz

- Brochette de saumon aux sésames, crème sûre à l'aneth citronné
- Bonbon de "mac & cheese"
- Bonbon de foie gras à l'érable (**extra 2.00\$/unité**)
- Mini baluchon de chèvre, lardons, noix de Grenoble et érable
- Feuilleté aux champignons sauvages
- Bouché du générale tao
- Bombe de poulet & explosion de fromage
- Champignons farci aux crabes OU chèvre et chorizo
- Bouché de carré d'agneau et gelé à la menthe (**extra 2.00\$/unité**)