

Menu cocktail dînatoire

Nos bouchées

Fruits de la mer

Accra de morue à la bière et mayonnaise
Gravlax de saumon, crème aigrelette au Yuzu et zeste de citron vert
Taro de tartare de saumon à l'échalote et gingembre
Mini-quiche à la truite fumée
Shooter de cocktail de crevettes au raifort et sauce piquante
Pétoncle poêlée à l'unilatéral beurre de poivrons
Céviche de pétoncle au poivre rose et limette
Blinis de mousse de saumon fumé à l'aneth
Crevette grillée au paprika fumé
Bonbon de thon mi-cuit, mariné au tamari et sucre de canne
Sushi californien, sauce teriyaki

Végées

Arancini, mozzarella frais, sauge, champignons sauvages et citrouille
Verrine de juliennes de légumes frais, trempette au yogourt et fines
Wrap végétal au pois chiche sauce au tahini et sésame
Tartare végétal de concombre, feta, basilic et huile de piment

Pour nous joindre : 418-812-4450

Menu cocktail d'înatoire

Nos bouchées.

Volailles

Rouleaux de printemps au poulet, sauce aux arachides
Boulettes de volaille au miel et sambal olek
Poulet Tao et légumes croquants
Croquant de poulet aux 3 noix
Mini burger de canard confit, mayonnaise balsamique et coriandre
Bouchée feuilletée au canard et canneberges
Triade de volaille aux framboises

Viandes et gibiers

Verrine fraîcheur tomate, féta, concombre
Porc BBQ effiloché, chou rouge et prosciutto
Rillettes de lapin confit de carottes
Tataki de bœuf, mayonnaise au wasabi et fleur de sel
Pogo de merguez au porc et moutarde aux camerises
Saté de bœuf sauce à l'orange
Boulette de porc au cari
Mini-Burger de porc effiloché sauce BBQ fumé
Baluchon de filet de porc à l'érable
Rouleaux impériaux
Pomme de terre grelot Yukon gold, ris de veau et lardons fumés
Tri

Pour nous joindre : 418-812-4450

Menu cocktail dînatoire

Nos bouchées

Fromages

Gougères au Gouda et bacon
Risotto aux champignons séchés et Blackburn
Croûton de poires et Tremblay au miel des ruisseaux
Feuilleté de Brie et ciboulette à la fondue de poireaux
Tartelette au parmesan, duxelles au thym
Pizza à l'oignon caramélisé et pomme
Brochette fraise, melon, bocconcini et menthe fraîche
Boule de fromage de chèvre frit
Grill cheese

Desserts

Brownie aux noisettes caramel au beurre salé
Fraise trempée dans du chocolat noir 60 %
Verrine au citron
Mousse au chocolat praliné noisette
Tartelette aux bananes et caramel, crème de chocolat blanc
Truffe au chocolat noir
Verrine de mousseline au café, chantilly à la vanille
Fudge de mamie
Tartelette amandine et framboise
Bavarois vanille
Variétés du chef

Pour nous joindre : 418-812-4450