

Menu cocktail dînatoire

Nos bouchées

De la mer

Céviche de pétoncle au poivre rose et limette
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
Noix de Saint-Jacques poêlée à l'unilatéral beurre de poivrons
Blinis de mousse de truite fumée 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
Verrine de juliennes de légumes frais, trempette au yogourt et fines
Wrap végétal au pois chiche sauce au tahini et sésame
Concassé de concombre, feta, basilic et huile de piment

Pour votre événement, contactez notre conseiller pour un devis personnalisé

Pour nous joindre : 418-812-4450

2680, boulevard du Saguenay, Jonquière (Québec) G7S 4L1

Menu cocktail dînatoire

Nos bouchées.

Volailles

Rouleau de printemps au poulet, sauce aux arachides
Boulettes de volaille au miel et sambal oelek
Poulet Tao et légumes croquants
Croquant de poulet aux 3 noix
Mini-burger de canard confit, chiffonnade de légumes
Feuilleté au canard et canneberges
Triade de volaille aux framboises

Viandes et gibiers

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
Satay 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

Pour votre événement, contactez notre conseiller pour un devis personnalisé

Pour nous joindre : 418-812-4450

2680, boulevard du Saguenay, Jonquière (Québec) G7S 4L1

Menu cocktail d'înatoire

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 au chèvre frit

Grill cheese

Pour votre événement, contactez notre conseiller pour un devis personnalisé

Pour nous joindre : 418-812-4450

2680, boulevard du Saguenay, Jonquière (Québec) G7S 4L1

Menu cocktail d'inoaire

Nos bouchées

Desserts



Brownie, caramel au beurre salé
Fraise trempée dans du chocolat noir 60 %
Fine tarte 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

Par 3 - La tablee

Pour votre événement, contactez notre conseiller pour un devis personnalisé

Pour nous joindre : 418-812-4450

2680, boulevard du Saguenay, Jonquière (Québec) G7S 4L1