

COCKTAIL DINATOIRE

Nos choix de bouchées (à la douzaine) 18.50\$ +taxes & service

LES POISSONS ET FRUITS DE MER

- Rouleau de courgette, gravlax de saumon, avocat & micro-pousse (+4\$)
- Saumon fumé, aneth & crème fraîche (+4\$)
- Mousse de saumon, pommes séchées et raifort +4\$)

- Bouchée de fish&chips, sauce tartare
- Slider au saumon
- Calmar frit & citron confit
- Moule vapeur avec sauce à l'orange & estragon

- Pétoncle enrobée de bacon (+6\$)
- Baluchon aux crevettes (+\$2)

LES CARNIVORES..

- Roulé de Prosciutto, poires et camembert (+6\$)
- Bouchée de Pogo
- Champignon farci au chorizo et pistache
- Pâté de foie de volaille maison sur crostinis
- Boudin écossais grillé et poires caramélisées

- Bouchée de saucisse enroulée de bacon, sauce BBQ
- Boulette de boeuf au Bourbon
- Brochette de courge musquée et chorizo

- Mini-burger (boulette de viande, fromage suisse et bacon sur pain brioché)
- Porc éfiloché en pâte feuilletée
- Dumplings au porc, sauce soya gingembre
- Mini-tourtière

- Brochette de poulet au romarin, trempette crème sure et ail confit
- Satay au poulet (+2\$)
- Quesadillas au poulet (+2\$)
- Baluchon de poulet, mangue et gingembre (+2\$)

** Notes :

COCKTAIL DINATOIRE

Nos choix de bouchées (à la douzaine) 18.50\$ +taxes & service

LES VÉGÉTARIENNES..

- Bâtonnet de salade grecque
- Fromage Bocconcini, tomates séchées et olives
- Mousse de betterave et aneth

- Bouchée de poutine inversée (+2\$)
- Mini-grilled cheese assortis
- Arancini aux champignons sauvages (+2\$)
- Samosa

- Galette de polenta aux légumes grillés
- Feuilleté aux asperges
- Champignons farcis au duxelle, noix de grenobles, sauge, ail & polenta

- Pruneau farci au fromage bleu & noix de grenoble

Sur crostini:

- Beurre de poire, fromage bleu et noix de grenoble
- Tapenade
- Mousse à la citrouille
- Pesto de tomates séchées
- Ragout de champignons, crème vinaigre balsamique

LES SUCRÉES..

- Poppers au nutella
- Brownies
- Cannoli
- Mignardises assorties

** Notes :