

COCKTAIL

Bouchées froides

19,20 \$ la douzaine

- Terrine de gibier sur craquelin
- Fromage à la crème aux canneberges et ciboulette
- Mousse de foie sur canapé
- Rouelle de salami et olive
- Pointes (2) de sandwich
- Œuf farci de fantaisie

Bouchées chaudes

19,20 \$ la douzaine

- Saucisses cocktail au bacon
- Bâtonnet de fromage
- Triangle aux épinards et feta
- Boule fondue parmesan
- Roulé Margarita
- Boulettes de porc sauce expresso

Bouchées Gourmet

27,00 \$ la douzaine

- Mini-cake à l'oignon farci au canard confit
- Brochette de filet de bœuf à la moutarde
- Sushi au homard des Iles
- Datte farcie au Louis Cyr et bacon
- Tartare de saumons ou de bœuf
- Tataki de thon

Accompagnements

- Bol de grignotine : 10,50 \$
- Bol de croûtons grillés : 12,50 \$
- Purée de pois chiches : 9,75 \$ / 500 ml
- Olives marinées au thym : 11,75 \$ / 500 ml
- Champignons marinés : 12,50 \$ / 500 ml
- Assiette crudités et trempette : 21,50 \$

Bouchées froides de luxe

21,00 \$ la douzaine

- Roulé de saumon fumé sur petits blinis
- Prosciutto et melon
- Coupelle de chorizo, feta et citron
- Chou à la mousse de végépaté maison
- Tomate cerise, bocconcini et basilic
- Sushi au tofu mariné (végétarien)

Bouchées chaudes de luxe

22,80 \$ la douzaine

- Brochette de filet de porc Satay
- Brochette de poulet Kebab
- Feuilleté aux champignons forestiers
- Baluchon aux canneberges et au brie
- Roulé impérial au canard confit
- Boulettes de veau au parmesan

Bouchées sucrées

la douzaine

- Délice croquant chocolaté : 18,00 \$ / 12
- Fraises au chocolat : 18,00 \$ / 12
- Mini sablé au chocolat : 18,00 \$ / 12
- Profiteroles chocolat : 19,20 \$ / 12
- Mini cupcake : 19,20 \$ / 12
- Petite mousse au chocolat : 20,40 \$ / 12

Location vaisselle :

(150,00 \$ de livraison et récupération)

Commande minimum 300,00 \$
Personnel de service 40,00 \$/h
Minimum 3 heures (frais de service 15%)
Personnel de service requis pour les bouchées chaudes

Taxes et frais de service en sus

