



Menu Froid Type Bouchée

Prix de 2,50\$/ Bouchée
Minimum de commande, 10 unités par variété

Tartare de saumon, ricotta, basilic et canneberges servi avec endives

Tartare de bœuf forestier aux champignons servi avec chips de parmesan

Tartare de légumes aux huiles, balsamiques et herbes servi avec endives

Rouleau de printemps végétarien

Minis brochettes de figues, boccocinis, canard fumé, roquette et coulis balsamique

Chèvre croquant aux noix variées, petits fruits au porto, oignons confits à l'érable, servi sur pain brioché

Crevettes à l'ail, sauce ranch au bacon et oignons verts, servi avec bruschetta au balsamique

Verrines de rilette de canard, beurre de pommes, canneberges, poireaux frits et croûtons

Fine Tartelette à la mousse de fromage aux herbes, tomates colorées, canard fumé et pousses du jardin

Petite salade d'orange, pomme grenade, saumon fumé, fenouil, croûtons et fromage de chèvre

Plats style buffet

Prix pour environ 15 personnes

Salade Française 30 \$

Penne, poulet grillé, sauce vierge, pacanes caramélisées, fêta, citron et roquette

Salade grand-mère 30 \$

Pommes de terre grelots, topinambours, câpres, persil, mayonnaise, moutarde à l'ancienne, oignons, œufs de caille marinés

Poke bowl géant 40 \$

Quinoa, pokes de saumon au soya et sésame, concombre, chou rouge, kale, carottes, fraises, mangues et noix de cajou

Roulés norvégiens 35\$

Pain tortillas, Saumon fumé, pickle maison, oignons, tomates, épinards et crème sûre ciboulette

Minis paninis 35\$

Pain panini, longe de porc émincée, mozzarella, poivrons rôtis, basilic, oignons rouges, mayo dijon

Grilled cheese 35\$

Pain de ménage, brie, jambon, pommes, roquette, oignons confits, mayo pesto

Plateau de crudités 35 \$

Légumes variés et trempette ranch/bacon et yogourt/pesto

Plateau de fromages 60 \$

3 variétés de fromage du moment, noix, fruits, craquelins et confiture d'abricots

Plateau de charcuteries 60\$

Terrines, salami, jambon, prosciutto, olives, cornichons et pain baguette

Menu Chaud Type Bouchée

Prix de 2,50\$/ Bouchée

Minimum de commande, 10 unités par variété

Baluchons

Pâte phyllo, prosciutto, cheddar et poireaux

Cake de poulet confit

Poulet cuit tendrement au gras de canard en croûte panko et herbes, mayo hickory, tomates et verdurette

Satays

Minis brochettes de poulet, sauce à l'arachide, sésame et lime

Meat Balls

Bœuf et porc haché, beurre à l'ail et champignons

Fondue parmesan maison

Fromage, vin blanc, oignons, ail, chapelure mignonne, verdurette et tomates

Chapeau farçi

Champignon au beurre à l'ail, farci de tomates séchées et de fromage de chèvre

Pétoncles poêlés

Minis pétoncles poêlés au beurre blanc, fenouil braisé et orange

Menu Chaud style buffet

Prix pour environ 15 personnes

Coq au vin 65\$

Poulet en sauce crémeuse au vin blanc, ail, parmesan, tomates et épinards

Roasted Beef 80\$

Rôti français en croûte d'épices secrètes, sauce au jus

Porc forestier 75\$

Filet de porc, sauce marchande aux champignons sauvages

Pommes de terre à l'ail confite 30\$

Pomme de terres du marché en purée, crème, beurre, aromates et ail

Cocotte de jardinière de légumes 40\$

Légumes du moment assaisonnés

Desserts

Prix pour environ 15 personnes

Plaque aux brownies 30\$

Gâteau plaque vanille et caramel 35\$

Gâteau plaque au choco-noisettes 35\$

Salade de fruit maison 30\$