

Menu bouchées Froides

2,50\$ l'unité

Minimum de 10 unités en commande

Tartare de saumon, câpres, oignon vert, citron et mayo dijon servi avec endives et croûton

Tartare de bœuf au bacon, cornichons, oignons, mayo dijon, endives et chips de parmesan

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

Dattes farcies de fromage de chèvre et noix, enrobées de jambon serrano

Lolipop de mousses aux crevettes enrobé de panko/coco/pistaches

Croustillant de wonton et saumon fumé

Brochette d'Œuf de caille, chorizo, épinards et émulsion à l'estragon

Verrine de trempette artichauds/épinards, salsa et chips maison

Saucisse d'agneau miel et ail d'ici, olives et tomates

Mini brochette de boccocini, basilic, prosciutto, tomate et coulis balsamique

Boule de Porc effiloché enrobée de poireau frit et de canneberges

Mini burger au canard confit, sauce BBQ, brie, abricot et micro-pousses

Crostini au boursin maison, porchetta et fraîcheur du moment

Mini sushi pizza au homard, fromage à la crème, mayo citron et carottes marinées

Wrap au poulet pesto, épinards, avocat, chèvre et tomates

Petite salade au dorémi, petits fruit, quinoa, poivrons, noix et huiles aux herbes

Bouchées chaudes

2,50\$ l'unité

Minimum de 10 unités en commande

Crabe cake

Crabe, goberge, herbes, œufs, poivrons, ail, gingembre, panko servi avec aioli

Baluchons

Pâte wonton, pommes, oka, confit d'oignon à l'érable et sauce au miel

Poulet Tao

Poulet en panure tempura, sauce tao, graines de sésames et oignons verts

Meat Balls

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

Fondue de fromages

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

Chapeau farçi

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

Le Chaperon

Pâte phyllo, cheddar, poireaux, beurre aromatique et prosciutto

Bouchées Dessert

2,50\$ l'unité

Minimum de 10 unités en commande

Mousse choco-noisette

Fraises glacées au chocolat

Crème Brûlée à la lime

Mousse aux Bleuets

Verrines à l'érable

Menu Buffet Froid

Plateau pour environ 8 personnes

Salade Italienne 25\$

Pâtes en boucle, pesto, huile d'olive, boccocini, tomates séchées, prosciutto, épinards, oignons et pignons de pin

Salade de macaroni 25\$

Macaroni, mayonnaise, raisins frais, poivrons, oignons, céleri, carottes, poulet grillé et persil frais

Salade de Pommes de terre 25\$

Pommes de terre grelots, cornichons, bacon, aneth, mayo dijon, oignons et œufs de cailles marinés

Salade Verte 25\$

Mélange de laitue, cheveux de légumes, betteraves, ananas et vinaigrette maison

Salade Grecque D'Été 25\$

Concombre, poivrons, melon d'eau, tomates, olives, fêta, origan, oignon, citron et huile d'olive

Poke bowl géant 30\$

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

Naanwich 30\$

Sandwich de pain Naan, Poulet effiloché BBQ, bacon, tomates, pousses vertes et fromage oka

Roulés mexicasa 20\$

Pain tortillas, smoked meat, mayo épicée, fromage texan, mangues et poivrons

Minis paninis 25\$

Pain panini, capicollo, mozzarella, poivrons rôtis, basilic, oignons rouges et mayo dijon

Ciabatta Garni 25\$

Pain ciabatta, porc effiloché, fromage Havarti, laitue, tomates, poivrons, champignons et mayo BBQ

Grilled cheese VG 25\$

Pain de ménage, brie, pommes, oignons confits, épinards et mayo pesto

Plateau de crudités 18 \$

Légumes variés, trempette ranch et yogourt au cari

Plateau de fromages 40 \$

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

Plateau de charcuteries 40\$

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

Menu Buffet Chaud

Plateau pour 8 personnes

Carré de Porc 55\$

Côtelette du Québec avec os, croûte de moutarde aux herbes, pistaches et sauce gastrique

Rosbif au Jus 70\$

Rôti de bœuf français aux épices secrètes et son jus

Poulet farci 55\$

Poulet farci au prosciutto, poireaux, champignons, cheddar et sauce au cidre de pommes

Saumon grillé 75\$

Filet de Saumon au poivre rose, sauce béarnaise, asperges et citron grillé

Purée de pommes de terre 25\$

Pommes de terres jaune, beurre, ail confit, ciboulette et crème

Pommes de terre Parisiennes 35\$

Pomme de terres rondes au gras de canard, bacon et oignons

Cocotte de légumes 40\$

Légumes du moment assaisonnés

Riz au Jasmin 25\$

Riz, bouillon maison, herbes, beurre, poivrons et oignons

Gâteau Ronds

12 à 16 portions pour 45\$

Gâteau vanille et citron

Gâteau fromage, chocolat blanc et fraises

Gâteau Choco-Noisettes et Framboises

Gâteau vanille, caramel, noix de coco et ananas

Autres

Salade de fruit maison 10\$/1 litre

Plaque de brownies 30\$/ 15 unités