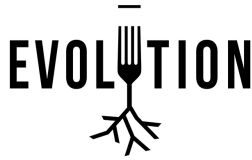




Menu

2016-2017





RÉCEPTION

CANAPÉS

CANAPÉS DE LUXE

Froid

Ceviche de pétoncle, émulsion de fraises et poivre vert
 Tataki de thon rouge en croûte de sésame, salade de wakame
 Gravlax de bœuf à l'érable, crèmeuse au raifort au citron vert
 Rouleaux de printemps au tofu mariné et légumes croquants
 Longe d'agneau marinée aux herbes, confiture de tomate au poivre noir
 Torchon de foie gras de canard, dattes macérées à l'huile de noisette

Chaud

Beignet de homard, sauce tartare maison
 Mini burger de boeuf, oignons confits et fromage du Québec
 Crostini de boudin noir et son beurre de pomme
 Keftas d'agneau façon merguez aux pistaches, sauce tzatziki
 Ris de veau à l'érable
 Gougère aux champignons sauvages & fromage Bocké de la fromagerie Champêtre
29\$/douzaine, minimum de 5 douzaines

CANAPÉS RÉGULIERS

Froid

Tartare de saumon frais et fumé au gingembre, gaufrette au sésame
 Brushetta de poivrons grillés et fromage de chèvre au basilic
 Rillettes de canard confit au feta et au basilic frais
 Verrine de veau, chutney d'ananas grillés et canneberges
 Tartare de bœuf classique
 Mini-profiterole farci au fondant de foie de volaille et oignons confits au cassis

Chaud

Crevette en habit de coco, sauce aigre-douce
 Polpette italienne
 Mini brochette de bœuf, guacamole au cumin et à la menthe fraîche
 Wonton farci au poulet sésame et légumes croquants
 Arrancini aux champignons sauvages et fromages du Québec
 Mini grilled cheese de fromage Sauvagine, bacon de sanglier
26\$/douzaine, minimum de 5 douzaines

Sélection de canapés au choix du Chef concoctée selon les arrivages de la saison
24\$/douzaine, minimum de 5 douzaines

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus



CANAPÉS DESSERT

Mini-éclair

Mini-milles feuille

Boules à l'érable

Verrine tiramisu

Verrine framboise

Boucle caramel croquant (sans gluten)

Tartelette au citron

Framboisier

Royal chocolat

Croquant framboise

Mousse 3 chocolat (sans gluten)

Macaron

30\$/douzaine, minimum de 5 douzaines

Frais de livraison sont en sus :

10\$ pour les livraisons dans un rayon de 15 kilomètres et moins

15\$ pour les livraisons entre 16-25 kilomètres

1\$ par kilomètre excédentaire

Serveur en sus **25\$/heure minimum 4 heures** (1 serveur par 50 personnes)



Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus





COCKTAIL DÎNATOIRE Régulier

Station froide

Jardin de légumes et hummus maison
Verrine de veau, chutney d'ananas grillés et canneberges
Cuillère de gravlax de bœuf à l'érable, crémeuse au raifort et à la lime
Torchon de foie gras de canard, compoté de pommes épicées
Suçon de saumon fumé, chèvre et citron confit
Brochette de crevette façon Bloody César
Pot de salade de légumes grillés et doré-mi

Station chaude

Mini burger de bœuf, mayonnaise à la moutarde de Meaux et oignons confit au Cassis
Mini-grilled cheese de fromage sauvagine et bacon de sanglier
Keftas d'agneau façon merguez
Mini-cocotte de wapiti à la bière noire et au thé du labrador
«Mini-cappuccino» de crème d'oignons doux, effiloché de bœuf et noisette
Arancini à la courge et au parmesan
Pétoncle poêlée au limoncello, prosciutto et basilic frais

Table sucrée

Tartelette au citron meringuée
Verrine tiramisu
Boule au caramel croquant

42\$/personne

Minimum 50 personnes



Option +5\$/pers.

Ardoise de fromages fins du Québec, pains artisanaux, gelées et marmelades maison

Frais de traiteur pour matériel, décoration et montage : **80\$**

Frais de livraison sont en sus :

10\$ pour les livraisons dans un rayon de 15 kilomètres et moins

15\$ pour les livraisons entre 16-25 kilomètres

1\$ par kilomètre excédentaire

Serveur en sus **25\$/heure minimum 4 heures** (1 serveur par 50 personnes)

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus





STATIONS

(minimum 50 personnes)

*Station tartares	10,00\$
bœuf et saumon avec plusieurs sortes disponibles	
*Bar à huîtres (6)	11,00\$
Malpèque sur coquilles ouvertes sur place	
Bar à sushi(6)	14,50\$
6 variétés de sushis makis et futomakis	
*Bar à pâtes	8,00\$
choix de linguine ou de fusili avec 9 accompagnements, sauce tomate, crème ou rosée	
Stand à grignotines	5,00\$
popcorn et chips, bretzel, nachos et salsa étagée	
*Station salade à composer	7,00\$
3 choix de salade en feuilles, 6 choix de vinaigrettes et 9 accompagnements servi en pot masson	
Station charcutière	9,00\$
terrines de gibier, rillettes de canard confit, charcuteries confits, pains variés	
Station scandinave	9,50\$
gravlax, bagel au saumon fumé, crevettes cocktail	
Station fromages fins	9,00\$
6 variétés de fromages fins du Québec (120gr), marmelade et confits maison, pains variés	
Table à desserts	7,00\$
6 sortes de desserts	
Fontaine de chocolat	9,00\$
avec guimauve et brochette de fruits	
Bar à s'mores	7,00\$
biscuits graham, brûleurs, guimauve et 4 variétés de chocolat	
Table à bonbons	7,00\$
6 variétés de bonbons et jujubes	

*Main d'œuvre en sus **30\$/heure** minimum 4 heures

COMPLÉMENTS

Crudités et trempette	3,25\$/personne
Panier de croustille 180 grammes	7,00\$/panier

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus

