



MENU TRAITEUR



CANAPÉS &
COCKTAILS DÎNATOIRES

CANAPÉS



CANAPÉ FROID

TARTELETTE À LA TOMATE LABNEH GEL DE TOMATE FETA	3,25\$
CREVETTE POIS VERT MENTHE CAMELINE	3,50\$
FOIE GRAS ÉCLAIR CÉLERI-RAVE GEL DE POMME	4,00\$
GRAVLAX DE SAUMON RIZ COLLANT ALGUE YUZU	3,50\$
LE JARDIN (V) FETA LÉGUMES TAMARIN	3,25\$
CANARD FUMÉ PANAIS BACON CAMERISE	4,00\$
TARTARE DE BOEUF AIL NOIR CORNICHON OIGNON FRIT	3,50\$
TARTARE DE SAUMON BETTERAVE RAIFORT ANETH	3,50\$
CEVICHE DE PÉTONCLE CHIMICHURRI ARGOUSIER MICROPOUSSE	4,00\$

CANAPÉS



CANAPÉ CHAUD

TARTELETTE À LA COURGE (V) CHÈVRE SAUGE ÉRABLE	3,50\$
ARRANCINI MARGHERITA (V) TOMATE BASILIC PARMESAN	3,25\$
MAC'N CHEESE TRUFFE ÉCHALOTE PANKO	3,50\$
CROQUE MONSIEUR POMME BRIE CANNEBERGE	3,50\$
KEBBEH DE BOEUF LABNEH HARISSA HERBES	3,75\$
FEUILLETÉ À L'AGNEAU YOGOURT CONCOMBRE MENTHE	3,75\$
CREVETTE KATAÏFI TAHINI MIEL ÉPICES	3,50\$
CRABE CAKE MAYONNAISE LIME AVOCAT	4,00\$
TAQUITO DE HOMARD BISQUE ESTRAGON MAYONNAISE	4,00\$

À LA CARTE



AJOUTS GOURMANDS

LÉGUMES CROQUANTS & TREMPETTE	4,50\$
FROMAGES DU QUÉBEC EN CUBES	5,00\$
½ OEUF MIMOSA EVOLUTION (DZ)	15,00\$
HUMMUS & MINI-PITA	4,50\$
OLIVES & ANTIPASTO	4,25\$
PANIER DE CROUSTILLES MAISON	9,00\$
FEUILLETÉ AUX ÉPINARDS & FETA (DZ)	28,00\$
CÔNES DE NOIX & FRUITS SÉCHÉS	5,00\$

PLATEAUX

DE LA MER SAUMON FUMÉ RILLETTES DE POISSONS CREVETTES CAVIAR DE MUJOLD	10,00\$
CHARCUTIER CHARCUTERIES RILLETTES MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE MARINADES	10,00\$
FROMAGER FROMAGES D'ICI FRUITS SÉCHÉS MARINADES	10,00\$
RETRO OEUF MIMOSA TERRINE CREVETTE	8,00\$

POUR COMMANDER

GUY MICHAUD

418-832-9060

GMICHAUD@BISTROEVOLUTION.CA



BISTROEVOLUTION.CA