



BOUCHÉES COCKTAILS

Formule 5 à 7 - 6 à 8 bouchées par personnes
Cocktail dinatoire 10 à 12 bouchées par personne
**Ajouter 1 bouchée douceur pour bien terminer*

3,50\$
/ BOUCHÉES

EN MODE MARAÎCHER :

PANIER DU MARAÎCHER, TREMPETTE DU MOMENT
HALLOUMI GRILLÉ, POUSSÉS FRAÎCHES,
HUILE DE BASILIC ET TOMATES EN SAISON
ROULEAU DE PRINTEMPS, PONZU ET NUOC MÂM
GRANITÉ DE RHUBARBE, MOUSSEUX CRYO
BETTERAVES EN 2 TEMPS, FROMAGE DE CHÈVRE,
ENDIVES, CÂPRES, SAUCE CHIMICHURRI
CROÛTON DE TERRINES DE NOIX,
CHUTNEY DE GRIOTTES
RAVIOLIS RICOTTA / BUTTERNUT,
BEURRE CITRON ET SAUGE
TOFU GENRE POULET AU BEURRE,
CAROTTES AU CUMIN

EN MODE CARNIVORE :

RILLETES DE COCHON ET CONFIT D'OIGNONS
AU CASSIS
AGNEAU CONFIT, PETITS LÉGUMES MAROCAINS ET
POIS CHICHES CROQUANTS
SAMOSAS DE PINTADE, SAUCE CORIANDRE
TARTARE DE BŒUF, BOUILLON CORSÉ ET
PLEUROTÉS SAUTÉS DE ST-OURS
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE, PAIN BRIOCHÉ
ET CASSIS
MINI-BURGER VIANDES MÉCHOUI, DIJONNAISE
ET CHOUX CROQUANTS
CROÛTON FORESTIER, MÉLANGE DE
CHAMPIGNONS, FROMAGE AU GRÉ DES CHAMPS
TARTE FLAMBÉE

EN MODE MARIN :

GRAVLAX DE SAUMON, GIN ANETH,
MOUSSE DE CHOU-FLEUR
CROQUETTE MORUE, HERBES FRAÎCHES,
SAUCE CHIEN
CEVICHE DE CREVETTES ET POISSON BLANC,
COURGETTES ET PIMENTS FORTS
HUÎTRE, ET MIGNONNETTE AU GINGEMBRE
SUR LIT DE SAPIN
**minimum de 60 convives*
SAUMON EN CROÛTE D'ÉPICES, LABNEH A L'ANETH

EN MODE DOUCEURS :

PANNA COTTA AUX FRUITS DE SAISON
MINI TARTELETTES - *Choix de 2*
pacane/érable, citron meringue, pistache framboise,
dulce de leche, pommes caramel salé
MACARONS VARIÉS
lime coconut, choco framboise, érable, caramel fleur de
sel, fraise, pâte à biscuit, crème brûlée, choco-noisettes,
citron
SUCRÉ-SALÉ AUX PACANES
GÂTEAU VEGAN
CARRÉ AUX DATTES ET COCO

**Autres options possible, notre chef aime l'exotisme et la créativité!
N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes, suggestions et désirs!*



STATIONS

Construisez vos stations selon vos goûts!
Prix par personne

PRIX PAR
PERSONNE

ARTISAN DU TERROIR 3,95\$

Sur planche de bois

Goûtez les vraies saveurs du Québec!

RILLETES DE COCHON ET CONFITURE
D'OIGNONS AU CASSIS

TERRINE DE NOIX ET MOUTARDES MAISONS

PAINS ET CRAQUELINS VARIÉS

AJOUTER DE DÉLICIEUX FROMAGES DE NOS ARTISANS QUÉBÉCOIS :

Beurre de pommes Lagavulin, pain aux noix et
fruits frais et séchés

3 variétés de fromages fins Québécois 4,95\$

5 variétés de fromages fins 6,95\$

Saucissons bio de Charlevoix 3,95\$

FRAÎCHEURS ET TARTINADES 5,95\$

PANIER DU MARAÎCHER, LÉGUMES DU
JARDIN EN COULEUR VARIÉES
trempette aneth et tomates séchées

ÉCRASÉ D'EDAMAMES, PETITS POIS, SUMAC
ET BOCCONCINI

CRAQUELINS VARIÉS ET PAINS DE LA FOURNÉE

AJOUTER ENCORE PLUS DE FRAÎCHEUR :

Baba Ghanoujsh façon Mouton, coriandre fraîche
et piments forts 1.95\$

Salade de saison 2.95\$

*Sucrè-salé et
non sacrè-salé!*

BAR À SANDWICHS 8,95\$*

SANDWICH CHAUD DE VIANDES
MÉCHOUI TRANCHÉES DEVANT LES CONVIVES.

CRÉEZ VOTRE SANDWICH EN VOUS INSPIRANT DANS NOTRE BAR À CONDIMENTS :

Légumes grillés et marinés, condiments genre
Banh-mi

Mayo basilic, mayo chipotle, sauce BBQ, sauce
chimichurri

Mini buns, baguette, pains Naans

*extra 60\$ pour le cuisinier

RAVIOLIS ET BOUILLON 5,95\$

Servi devant vos convives en petits bols.
Bouillon chaud et raviolis goûteux,
toujours une excellente combinaison!

RAVIOLIS PORC ET CREVETTES, BOUILLON DE
VOLAILLE CORSÉ MAISON
Condiments en mode asiatique

OU

RAVIOLI VÉGÉ, LÉGUMES VERTS AIL GRILLÉ ET
GINGEMBRE, BOUILLON VÉGÉ
Condiments en mode asiatique

COMME UNE GRANDE TOILE 9,95\$ (STATION DESSERT) :

Composition d'un dessert artistique par
l'un de nos sous-chefs sur grande surface

FRUITS FRAIS, MERINGUE NOISETTES,
TIRE-ÉPONGE, SACRÉ-SALÉ AUX PACANES
Coulis de chocolat noir, caramel érable au beurre