

COCKTAIL DÎNATOIRE

Disponible pour les groupes de 25 personnes et plus.

MINIMUM DE 8 VARIÉTÉS DE BOUCHÉES PARMIS LES SUIVANTES:

BOUCHÉES

- 1) Cuillère de porc effiloché au miel et abricot séché
- 2) Roulade de saumon fumé avec melon à la crème
- 3) Brie sur biscotte avec salsa de fruits
- 4) Quesadillas à la mozzarella, basilic et tomates séchées
- 5) Salsa de tomates et avocat et son croustillant de pita séché
- 6) Asperge au prosciutto et mayonnaise maison au zeste citronné
- 7) Chip de saumon fumé et avocat
- 8) Crostini au bacon
- 9) Bruschetta au pesto et poulet grillé
- 10) Feuilleté de canard effiloché avec oignon au vin rouge
- 11) Piazzetta aux légumes grillés
- 12) Ceviche de pétoncle et avocat au citron vert
- 13) Mini pain naan au fromage et saumon fumé
- 14) Croûton fromage à la crème et compote de pomme et poire à la cardamome
- 15) Brochette de crevettes au miel, ail et gingembre
- 16) Bruschetta de saumon fumé et mayonnaise épicée
- 17) Brie au pesto, tomates séchées et chorizo
- 18) Tartare aux deux saumons croquant au sésame
- 19) Feuilleté de brie aux poires confites
- 20) Mini burger de Porc Beaurivage (été seulement)
- 21) Crevette et salsa de pommes à la thaïlandaise
- 22) Croustillant de porc effiloché et légumes confits au sirop d'érable
- 23) Feuilleté de poireaux confit au miel d'Émilie
- 24) Le pic de saucisse maison aux fines herbes fraîches

COCKTAIL DÎNATOIRE

Disponible pour les groupes de 25 personnes et plus.

BOUCHÉES

- 25) Nems de canard braisé aux pommes
- 26) Rillettes de lapin à la bière blanche de Oxymore
- 27) Rillettes de porc, chutney aux bleuets et au porto
- 28) Salsa de pommes et fromage Bergeron
- 29) Wonton porc à l'orange
- 30) Mini pogo au porc et canard
- 31) Tartare de betteraves avec fromage de chèvre
- 32) Tartinade de fromage à la crème et salsa aux poires à la cardamome
- 33) Patate grelot aux épinards gratinés au fromage Lotbinière
- 34) Rillettes de saumon sur rôtie
- 35) Salsa d'oignons et tomates pimentée sur crevette
- 36) Crostini de chèvre au pomme et miel
- 37) Brochette de poulet avec sauce satay
- 38) Bocconcini aux fines herbes et tapenade de tomates séchées
- 39) Pic de cubes de tofu au sirop de bouleau et graines de sésames rôties

BOUCHÉES SUCRÉES

- 1) Trou de beigne maison
- 2) Mini crème brûlée à l'érable
- 3) Brochette de fruits et fromages
- 4) Bouchées de brownies
- 5) Financiers au chocolat blanc et aux zeste d'orange et de citron

Informations supplémentaires:

- Service
- Transport

Prix par bouchée selon le nombre de personne :

25 à 40 personnes: 4,00 \$ chaque bouchée

41 à 100 personnes: 3,75 \$ chaque bouchée

101 à 400 personnes: 3,50 \$ chaque bouchée

Taxes et pourboire non inclus