



Cocktail dînatoire  
La création du chef

Minimum de 12 personnes requis  
Entre 10 et 14 bouchées

**Prix: 3,25\$/chacune + taxes**

---

- 1) Cuillère de porc effiloché au miel et abricot séché
- 2) Brochette de bœuf à l'asiatique et sésames rôties
- 3) Croquette de porcelet et chutney de bleuets et porto
- 4) Satay de volaille général tao
- 5) Quesadillas à la mozzarella, basilic et tomates séchées
- 6) Salsa de tomates et avocat et son croustillant (pita séché)
- 7) Asperge au prosciutto et mayonnaise maison au zeste citronné
- 8) Bocconcini, basilic et tomates séchées
- 9) Crostini au bacon
- 10) Bruschetta au pesto et poulet grillé
- 11) Tartelette feuilletée avec confit d'oignon au vin rouge
- 12) Pizzetta au chorizo
- 13) Focaccias au pesto de tomate
- 14) Baguettine de fromage et saumon fumé
- 15) Brochette de poulet à la teryaki
- 16) Brochette de crevette au miel, ail et gingembre
- 17) Bruschetta de saumon fumé et mayonnaise épicée
- 18) Canapé de porc effiloché, chutney de pomme et canneberge
- 19) Rouleau de canard à l'orange
- 20) Tartare aux deux saumons



- 21) Mini burger de bœuf tex-mex
- 22) Crevette, salsa de pomme à la thaïlandaise
- 23) Croustillant aux légumes
- 24) Croustillant de porc effiloché et légumes confits au sirop d'érable
- 25) Cuillère de porc confit et son chutney au pomme et cassis
- 26) Feuilleté de poireaux confit au miel d'Émilie
- 27) Le pic de saucisse maison aux fines herbes fraîches
- 28) Mini pizzetta aux légumes du jardin
- 29) Nems de canard braisé aux pommes
- 30) Rilette de lapin au cidre de glace
- 31) Rilette de porc, chutney au bleuet et porto
- 32) Roularde de saumon et fromage mascarpone
- 33) Salsa de pomme et fromage Bergeron
- 34) Saucisson de porc et canard
- 35) Sushi au crevette et avocat
- 36) Tartare de bœuf et copeaux de parmesan
- 37) Tartare de betterave
- 38) Tartinade de fromage à la crème et salsa aux poires à la cardamome
- 39) Patate grelot aux épinards gratinés au Lotbinière
- 40) Rilette de saumon sur rôtie
- 41) Crostini asperge et prosciutto
- 42) Verrine de porc effiloché, purée de panais et fines herbes
- 43) Salsa d'oignon et tomate pimentée sur crevette



- 44) Saucisse maison et poire poché à la bière blanche
- 45) Croûton au fromage de chèvre et figue
- 46) Mini blini, fromage à la crème et tomate confite
- 47) Brochette de poulet sauce satay
- 48) Croquette de fruits de mer
- 49) Mi-cuit au saumon et sésames rôties
- 50) Bocconcini aux fines herbes