



**MENU COCKTAIL**

## FORFAITS

\* Minimum 6 personnes

*Québec 6,80 \$*

4 bouchées froides par personne, au choix du chef

*Matagami 13,60 \$*

8 bouchées froides par personne, au choix du chef

*Gatineau 14,45 \$*

4 bouchées froides et 4 bouchées chaudes par personne, au choix du chef

*St-Césaire 35,70 \$*

10 bouchées froides, 8 bouchées chaudes et 2 bouchées du pâtissier par personne (coquetel d'înatoire), au choix du chef

## COQUETEL À LA CARTE

\* Minimum 6 personnes

## Bouchées froides

- 1 Bouchée froide du chef, selon l'inspiration du moment 1,80 \$
  - 2 Bille de chèvre aux fines herbes et gelée de poivrons rouges 2,00 \$
  - 3 Terrine de gibier maison, confit d'oignons et moutarde 2,00 \$
  - 4 Mousseline de brie, gelée à l'érable et amandes grillées 2,00 \$
  - 5 Crevette de l'Argentine 16/20 grillée à la fleur d'ail et déglacée au St-Rémy, sauce cocktail à l'érable 2,00 \$
  - 6 Profiterole au poulet et cari, brunoise de poivrons 2,00 \$
  - 7 Tomate cerise farcie à la crème de pesto 2,00 \$
  - 8 Pic de melon poivré et chiffonnade de jambon prosciutto 2,00 \$
  - 9 Saumon fumé sur concombre, crème d'aneth et raifort 2,25 \$
  - 10 Brochette style Caprese et saucisson 2,25 \$ (version végété disponible 2,00 \$)
  - 11 Datte farcie à la crème de cheddar fort et pacanes grillées à la cajun 2,25 \$
  - 12 Verrine de Gravlax à l'orange et au gingembre, façon tartare 2,50 \$
  - 13 Bouchée de foie gras du moment 2,50 \$
-

## Bouchées chaudes

- 1 Bouchée chaude du chef 2,00 \$
  - 2 Grelot farci aux bacon, gratiné au suisse 2,25 \$
  - 3 Pic de filet de porc, demi-glace poivrée à l'érable 2,25 \$
  - 4 Feuilleté de merguez et moutarde au miel 2,25 \$
  - 5 Boulette de veau au parmesan, sauce tomate aux herbes 2,25 \$
  - 6 Brochette de poulet mariné à l'indienne, sauce yogourt au cari 2,25 \$
  - 7 Sir Laurier fondant et raisins au cidre de glace 2,25 \$
  - 8 Crevettes à la noix de coco, coulis de mangue épicé 2,50 \$
  - 9 Brochette de magret de canard caramélisée aux épices et à l'érable 3,20 \$
  - 10 Bonbon de pétoncle et bacon, sauce crémeuse au vin blanc 3,20 \$
  - 11 Sucette de bavette de bœuf mariné à l'asiatique, mayonnaise au sésame 3,20 \$
-

# Bouchées dessert

1 Mignardise du pâtissier 2,00 \$

2 Macaron 2,50 \$

3 Mini-cupcake 1,50\$



---

## Modalités

Ce menu peut être vendu froid prêt à cuire ou vendu chaud avec service seulement avec four disponible sur place. Réservation au moins 3 jours à l'avance. Les serviettes de table jetables sont incluses avec les forfaits. Service de location de vaisselle disponible sur demande. Les taxes, le service, les frais de livraison et de location sont en sus. Les prix sont sujets à changements sans préavis. Payable sur réception, en argent comptant, par chèque ou par carte de crédit. Nos menus peuvent contenir des substances allergènes tel que noix, arachides, blé, œufs, produits laitiers, soja, sésame, poisson, mollusques et crustacés.