

Les cocktails & canapés

Liste canapés à la douzaine

Médallions de foie gras au foie gras et pain brioché grillé	32\$
Roulés de crudités, oranges, épinards et fromage au gingembre	14\$
Bruschetta tomate et basilic sur ses croûtons de parmesan	16\$
Mini tulipes de crevettes nordiques, carottes, coriandre et tamari	19\$
Gougères aux courgettes fondantes, tomates séchées et basilic	14\$
Rillettes de morue, crevettes nordiques et fondue de poireaux	24\$
Tartare de saumon frais, truite fumée, câpres et aneth	26\$
Tortilla de saumon gravlax à la roquette et fromage à l'aneth	19\$
Gougères farcies à la mousse de foie de volaille	15\$
Roulés de crudités au brie, saucisson vaudois et échalotes	17\$
Carpaccio de bison, roquette, parmesan et moutarde de Meaux	28\$
Terrine de campagne au poivre vert et confit d'oignons au madère	17\$
Terrine de cerf aux canneberges et confit d'oignons au porto	18\$
Aiguillettes de canard fumé, craquelins et compote de bleuets	28\$
Phyllo d'artichauts, champignons, fromage feta et olives Kalamata	22\$
Feuilleté de saucisses provençales à la moutarde de Meaux	18\$
Croustillant de brie et de pommes caramélisées au romarin	18\$
Mini tulipes de Sir Laurier et de poires caramélisées à l'érable	22\$
Croûtons de bleu bénédictin, compote de figues au porto	22\$
Assortiment de mini gâteaux et macarons	18\$

Cocktail apéritif 11,75

Gougères aux courgettes fondantes, tomates séchées et basilic
Tortilla de saumon gravlax à la roquette et fromage à l'aneth
Terrine de cerf aux canneberges et confit d'oignons au porto
Feuilletés de saucisses provençales à la moutarde de Meaux
Croustillants de brie et de pommes caramélisées au romarin

1.5 x 5 sortes de canapés soit 7,5 canapés par personne. Taxes en sus

Cocktail de hors d'oeuvre 18,50

Gougères aux courgettes fondantes, tomates séchées et basilic
Bruschetta tomate et basilic sur ses croûtons de parmesan
Tortilla de saumon gravlax à la roquette et fromage à l'aneth
Roulés de poitrine de poulet au curry et épinards
Terrine de cerf aux canneberges et confit d'oignons au porto
Croustillants de brie et de pommes caramélisées au romarin

2 x 6 sortes de canapés soit 12 canapés par personne. taxes en sus.

Cocktail dînatoire 24

Bruschetta tomate et basilic sur ses croûtons de parmesan
Gougères aux courgettes fondantes, tomates séchées et basilic
Tortilla de saumon gravlax à la roquette et fromage à l'aneth
Roulés de poitrine de poulet au curry et épinards
Terrine de cerf aux canneberges et confit d'oignons au porto
Feuilletés de saucisses provençales à la moutarde de Meaux
Croustillants de brie et de pommes caramélisées au romarin
Duo de gâteaux au chocolat caramel et pistaches framboises

Coulis de mangues et crème cappuccino

2 x 8 sortes de canapés soit 16 canapés par personne. Taxes en sus

Cocktail dinatoire gastronomique 29

Roulés de crevettes, oranges, épinards et fromage au gingembre

Gougères aux courgettes fondantes, tomates séchées et basilic

Tartare de saumon frais, truite fumée, câpres et aneth

Carpaccio de filet de bœuf, roquette, parmesan et moutarde de Meaux

Terrine de campagne au poivre vert et confit d'oignons au madère

Phyllos d'artichauts, champignons, fromage feta et olives Kalamata

Feuilleté de saucisses provençales à la moutarde de Meaux

Croustillant de brie et de pommes caramélisées au romarin

Gâteau choco-ramboises, bavarois aux agrumes confits, coulis de fruits des champs

Optez pour la variété et le raffinement! 2 x 9 sortes de canapés soit 18 canapés et une verrine.
Taxes en sus.

Cocktail dinatoire du terroir 45

Tartare de truite, épinards, boutons de marguerites et aneth

Gougères aux courgettes, basilic, tomates séchées et fleur d'ail

Rillettes de morue, crevettes nordiques et fondue de poireaux

Roulés de crudités au brie, saucisson vaudois et échalotes

Carpaccio de bison, fromage Saint-Benoît et moutarde à l'amélanchier

Terrine de cerf aux fruits séchés et compote d'oignons au cèdre

Aiguillettes de canard fumé, craquelins et compote de bleuets

Mini tulipes de Sir Laurier et de poires caramélisées à l'érable

Crouçons de bleu bénédictin, baguette aux noix et gelée de sureau

Verrine de panna cotta au sirop d'érable et gâteau noisetier

Coulis de framboises à la crème de cassis

Optez pour les produits locaux de haut de gamme! 2 x 9 sortes de canapés soit 18 canapés par personne et une verrine. Taxes en sus