

COCKTAIL 5 À 7 (DISPONIBLE SOUS CERTAINES CONDITIONS)

La formule parfaite pour le parfait 5 à 7.

BOUCHÉES FROIDES

Concombre, fromage crème à la menthe, crumble de noix de Grenoble
Maki de gravlax de saumon et tobiko
Bijou de foie gras à la figue et gelée d'amélanancier sur pain d'épices
Perle de gelée de piment doux sur halloumi grillé et tapenade d'olives
Rouleau de printemps au canard confit et oignons caramélisés, sauce hoisin

BOUCHÉES CHAUDES

Duxelles de champignons au porto sur crostini, fondant de cheddar vieilli
Bâtonnet de courgette Panko et sésame deux couleurs, émulsion au yuzu
Bille de crab cake, sauce épicée
Merguez en croûte, mayo chipotle
Boulette de veau à la sauge et prosciutto

25.50\$ / pers.*

*Certaines conditions s'appliquent, détails auprès de votre conseiller.



Contactez-nous



COCKTAIL DÎNATOIRE (DISPONIBLE SOUS CERTAINES CONDITIONS)

Le cocktail repas qui ne vous laissera pas sur votre faim.

BOUCHÉES FROIDES

Concombre farci fromage à la crème à la menthe et crumble de noix de Grenoble
Maki de gravlax de saumon et tobiko
Bijou de foie gras à la figue et gelée d'amélanancier sur pain d'épices
Perle de gelée de piment doux sur halloumi grillé et tapenade d'olives
Rouleau de printemps au canard confit et oignons caramélisés, sauce hoisin

BOUCHÉES CHAUDES

Duxelles de champignons au porto sur crostini, fondant de cheddar vieilli
Bâtonnet de courgette Panko et sésame deux couleurs, émulsion au yuzu
Bille de crab cake, sauce épicée
Merguez en croûte, mayo chipotle
Boulette de veau à la sauge et prosciutto

CHOIX DE PLATS DÎNATOIRES

Guédille de crevettes
Orzo au pesto de basilic, courgettes grillées, amandes, parmesan et flanc de boeuf
Fajitas au poulet avec salsa et guacamole maison

BOUCHÉES SUCRÉES

Tartelette citron et meringue
Brownies et ganache au chocolat

37.50\$ / pers.*

*Certaines conditions s'appliquent, détails auprès de votre conseiller.

COUPER LA POIRE EN DEUX ? JAMAIS. VOUS AIMEREZ, C'EST GARANTI



Cuisine spontanée garantit votre entière satisfaction, tant sur la qualité de la nourriture que sur le professionnalisme de notre brigade événementielle. Nous prenons soin de contrôler chacun des aspects de nos menus et services dans le but de vous offrir ce qui se fait de mieux.

Si vous n'êtes pas entièrement satisfait de la qualité d'un produit de votre menu, de sa cuisson ou de sa température, vous ne le payez pas, point à la ligne.