



---

## BOUCHÉES

---

### CANAPÉS FROIDS

Bloody Caesar maison, garniture de tempeh frit BBQ (ou crevette) et pickle\*  
Concombre à la mousseline de saumon fumé au citron et câpres frites  
Grillade de volaille à la mexicaine sur salsa de maïs et chorizo  
Ceviche de pétoncle, émulsion de concombre au lait de coco et gingembre  
Tartare de saumon du moment  
Tartare de bœuf à l'italienne et huile de truffe  
Tartare de canard aux griottes et poivre de Sichuan  
Magret de canard, champignons et crème d'oignons à l'érable  
Gougère au Boursin et marmelade d'oranges\*  
Gougère à la rilette de canard et compote d'oignons à la bière noire  
Gaufrette de légumes grillés au paprika fumé et féta\*  
Croustillant de crevettes nordiques au bacon  
Huître fraîche et garniture du moment  
Foie gras et pain perdu  
Brochette de saumon laqué soya et orange (cuit)  
Datte à la mousseline de bleu et noix de Grenoble rôties\*  
Sucette de parmesan au chèvre, tomate séchée et ciboulette\*  
Cuillère de mignon de porc au sirop d'érable fumé, confiture de canneberges au whisky  
Émincé de bavette de bœuf et chimichurri  
Pic de crevette à la thaï et ananas  
Mini navette d'homard mayonnaise au citron, fenouil et basilic

### CANAPÉS CHAUDS

Arancini à la patate douce, sésame et pistaches aux épices\*  
Arancini au canard confit, champignons sauvages et figue  
Artichautfrit garni de sa mousseline au chèvre, citron et amandes\*  
Baluchon de Migneron aux poires, miel et romarin\*  
Baluchon aux champignons sauvages et chèvre\*  
Baluchon au jambon à l'os et confit d'oignons à la bière  
Pogo de merguez, aïoli au chipotle  
Grelot farci à la joue de porc confite et parmesan  
Bonbon de volaille au cari et noix de coco  
Crabcake lime-gingembre, aïoli au wasabi  
Mini fish & chips aux Cornflakes, sauce tartare  
Satay de volaille, sauce aux arachides  
Bavette de bœuf en brochette, sauce BBQ maison  
Bavette de bœuf en brochette au miel  
Kébab d'agneau à la marocaine, raïta à la menthe  
Dumpling frit au canard fumé, chou-fleur et curcuma, chutney à la mangue\*  
Mini burger à l'effiloché de porc BBQ, confit d'oignons et cheddar  
Tarte fine au boudin noirci et pomme à la crème et cumin  
Champignon au Bourguignon de bœuf, bacon et parmesan

\* *Végétarien ou version végétarienne ou végétalienne disponible.*

## **FORMULES DISPONIBLES & TARIFS**

Formule « Apéro » : choix de 3 bouchées différentes pour **15\$/personne**

Formule « Cocktail » : choix de 5 bouchées différentes pour **25\$/personne**

Formule « Festive » : choix de 5 bouchées différentes, avec une répétition de chacune choisie pour un total de 10 bouchées par personne = **50\$/personne**

Formule « Dînatoire » : choix de 10 bouchées différentes, avec une répétition de chacune choisie pour un total de 20 bouchées par personne = **90\$/personne**

## **DÉTAILS DE TARIFICATION**

Un **minimum de 25 unités par bouchée sélectionnée** de notre liste doit être commandé.

Sur réservation seulement, pour les groupes de 20 personnes et plus.

Menu sujet à changements sans préavis.

Dépôt de 10% demandé à la réception de la facture, après approbation de la soumission.

Dépôt de 25% demandé deux semaines avant la date de l'événement.

Balance due le jour de l'événement.

Pour les groupes de moins de 30 personnes qui voudraient occuper la totalité de la mezzanine, des frais de 700\$ s'appliqueront.