

MENU | CANAPÉS 2024

BOUCHÉES28,00 \$*/douzaine

FROIDES

Bocconcini au basilic et aux tomates cerises | **végé**
 Craquelin de brie fondant aux pommes caramélisées et pacanes | **végé**
 Fondant de chèvre, compote d'oignons, amandes grillées | **végé**
 Bruschetta de tomates à la mangue | **végé**
 Sushi végétarien | **végé**
 Roulade au végété-pâté et légumes grillés avec crème sure citronnée | **végé**
 Blini au houmous et aux poivrons grillés | **végé**

BOUCHÉES30,00 \$*/douzaine

FROIDES

Pâté aux pacanes sur patates douces | **végé**
 Roulade au porc effiloché et mayonnaise épicée
 Feuilleté aux champignons, oignons caramélisés et parmesan | **végé**
 Rouleau de merguez avec trempette moutarde et miel
 Tarte fine mousse de chèvre, courge butternut et oignons frits | **végé**
 Feuilleté de salami, tomate et olives avec guacamole épicé
 Tarte fine Margheritta

BOUCHÉES32,00 \$*/douzaine

FROIDES

Verrine de prosciutto, cantaloup et fromage feta à la menthe fraîche
 Tartare de saumon concombre et agrumes
 Tartare de bœuf classique
 Poulet garam masala et tapenade d'olives
 Tartare de betterave à l'asiatique citron et feta | **végé**
 Croustillant au canard confit, cheddar fort et oignons caramélisés
 Blini de saumon fumé et fromage à la crème, rémoulade d'échalotes et câpres
 Satay de poulet, ranch à la lime
 Rillettes de truite avec chutney de canneberges sur croûton
 Bonbon de saumon au sirop d'érable avec crème sure à l'aneth
 Roulade de bœuf braisé e cornichons avec mayo dijonnaise
 Tartelette de poireaux et poires avec mayonnaise chipotle

CHAUDES

Miniburger de porc effiloché
 Spanakopita aux épinards sur tzatziki | **végé**
 Arancini au fromage mozzarella sur sauce marinara | **végé**
 Feuilleté feta et tomates séchées | **végé**
 Tartelette artichauts et olives Kalamata | **végé**
 Baluchon poulet curry
 Samossas aux légumes ou au poulet, sauce aigre-douce
 Dumpling coréen ou oriental (végé) et trempette thaïe à la coriandre

BOUCHÉES SUCRÉES.....30,00 \$*/douzaine

Cannoli farci
 Brownie à la framboise
 Macaron
 Profiterole

Minimum de 3 douzaines par sorte, maximum de 8 variétés

* **Employé (30,00 \$/heure, minimum de 3 heures) et frais de service (15%) en sus.**