

## MENU | CANAPÉS 2024

**BOUCHÉES** .....28,00 \$\*/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**

**BOUCHÉES** .....30,00 \$\*/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, tomates et olives avec guacamole épicée

Tarte fine Margherita

**BOUCHÉES** .....32,00 \$\*/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

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.**