

MENU | CANAPÉS 2025

BOUCHÉES30,00 \$*/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**

BOUCHÉES32,00 \$*/douzaine

FROIDES

Pâté aux pacanes sur patates douces | **végé**
 Roulade au porc effiloché et mayonnaise épicée
 Feuilleté aux champignons, oignons caramélisés au 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

BOUCHÉES34,00 \$*/douzaine

FROIDES

Verrine de prosciutto, cantaloup et fromage feta à la menthe fraîche
 Tartare de saumon, concombre et agrumes
 Tartare de bœuf classique
 Tartelette poulet garam masala et tapenade d'olives
 Tartare de betterave à l'asiatique, citron et feta sur tartelette | **végé**
 Crostini de crevettes à l'ail avec avocat
 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
 Crostini aux pommes, brie, prosciutto, roquette et miel
 Bonbon de saumon au sirop d'érable avec crème sure à l'aneth
 Roulade de bœuf braisé et cornichons avec mayo dijonnaise

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 brie et canneberges | **végé**
 Samossa aux légumes ou au poulet, sauce aigre-douce
 Dumpling coréen ou oriental | **végé** et trempette thaïe à la coriandre

BOUCHÉES SUCRÉES.....32,00 \$*/douzaine

Cannoli farci
 Brownie au chocolat et caramel
 Macaron
 Profiterole au chocolat

Minimum de 3 douzaines par sorte, maximum de 8 variétés

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

**Frais de personnel de cuisine | 100 pers. et - : 50,00 \$ | 101 pers. et + : 75,00 \$