

MENU | CANAPÉS 2026



BOUCHÉES FROIDES | 32,00 \$*/douzaine

Bocconcini au basilic et aux tomates cerises | végété
Craquelin de brie et confit d'oignons au porto | végété
Tulipe de chèvre, compote d'oignons, amandes grillées | végété
Bruschetta de tomates à la mangue | végété
Sushi végétarien | végété

BOUCHÉES FROIDES | 34,00 \$*/douzaine

Pâté aux pacanes sur patates douces | végété
Roulade au porc effiloché et mayonnaise épicée
Bouchée aux champignons, poires et parmesan | végété
Rouleau de merguez avec trempette moutarde et miel
Trio de charcuteries et olive sur brochette
Datte farcie au cheddar et aux pacanes
Tarte fine margherita

BOUCHÉES FROIDES | 36,00 \$*/douzaine

Verrine de prosciutto, cantaloup et fromage feta à la menthe fraîche
Tartare de saumon à la lime sur blini
Tartare de bœuf classique
Tartelette poulet garam masala et tapenade d'olives
Tartare de betteraves à l'asiatique, citron et feta sur tartelette | végété
Cuillère de ceviche de crevettes à la mangue, coriandre et lime
Croustillant au canard confit, cheddar fort et oignons caramélisés
Satay de poulet, ranch à la lime
Crostini aux pommes, avec brie, prosciutto, roquette et miel

BOUCHÉES CHAUDES | 38,00 \$/douzaine**

Spanakopita aux épinards sur tzatziki | végété
Arancini au fromage mozzarella sur sauce marinara | végété
Mini-burger au porc effiloché
Taquito aux légumes | végété
Gyoza au bœuf Wagyu
Triangle de canard et mandarines
Dumpling oriental et trempette thaïe à la coriandre | végété

BOUCHÉES SUCRÉES | 34,00 \$*/douzaine

Macaron
Mini-éclair au chocolat
Gâteau au fromage à saveur tropicale
Pastel de nata
Truffe

INCLUSIONS

Minimum de 3 douzaines par sorte, maximum de 8 variétés

*Employé (30,00 \$/heure, minimum 3 heures), frais de service (18 %) et taxes en sus.

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

Les menus ainsi que les prix sont sujets à changement.