Bouchées pour emporter 34$/dz – Chef et serveur ($)

Minimum 5 douzaines

Canapé Froid

Pâté de foie gras, chutney de poire et pain brioché

Gravlax de saumon bio, sauce gribiche, blinis de pomme de terre yukon gold

Tataki de bœuf naturel, ponzu et érable, salade de légumes croquants

Cannelloni de Crabe des Neiges au Clamato

Crevettes d'argentines et sauce cocktail maison

Focaccia de tomates cerises, mozzarella di Buffala et basilic

Les tartares

Tartare de bœuf bien relevé avec frites paille et endives

Tartare de cerf, poivre noir, dijon, huile d'oignon vert

Tartare de saumon, ciboulette, aneth, échalotes frites

Tartare de pétoncle, pesto de noisette et ciboulette

Tartare de thon blanc, œuf tobiko, sambal oelek, ciboulette, émulsion citron, chips de crevette

Canapé Chaud

Poulet Satay et sauce arachide

Arancini au foie gras

Mini brochette de canard, portobello, prosciutto et olive

Nem vietnamien au canard confit et sauce

Raclette de fromage et légumes croquants

Chèvre chaud, courge confite

Huitre au gratin et beurre à l'escargot

Grelot farci, escargot, chorizo et cheddar fort

Mignardises sucrées

Plateau à partager

Plateau de fromages cheddar canadien, Oka et brie 5$/pp

Plateau de fromage Québécois 8$/pp

Plateau de crudités 3 $/pp

Plateau de charcuterie à partir de 12$/pp

sEb traiteur | 444 rue St-Georges, Mont-Tremblant, Qc J8E 3G4 | 819.681.0021
info@resto-seb.com | www.seblartisanculinaire.com

NOTES :
Chef 40$/h et serveur 25$/h, minimum 5 heures, nombre à confirmer
Pourboire 17% et taxes en sus
Transport et location d'équipement : prix à confirmer

COCKTAIL DINATOIRE

Un cocktail dinatoire est une formule dite apéro basée sur de multiples bouchées, comme des verrines, cuillères gourmandes ou plats revisités. Les cocktails dinatoires* sont offerts lors de différents événements, d'une simple rencontre protocolaire à la plus mondaine des soirées, d'un anniversaire à un mariage.

LES PORTIONS

Les quantités sont généralement évaluées sur la durée du cocktail :
Pour un cocktail d'une heure, prévoir de **6 a 8 bouchées**
Pour un cocktail de 2 heures, prévoir de **10 a 12 bouchées**
Pour un cocktail de 3 heures, prévoir de **15 a 18 bouchées**
Pour un cocktail de 4 heures, prévoir de **20 a 25 bouchées**

Toujours prévoir un minimum de **5 à 6 variétés par convive**, prévoir également de 2 à 3 bouchées d'une même variété, les convives apprécient pouvoir déguster à nouveau la même bouchée.

---

sEb traiteur | 444 rue St-Georges, Mont-Tremblant, Qc J8E 3G4 | 819.681.0021
info@resto-seb.com | www.seblartisanculinaire.com