



Bouchées 34\$/dz – Chef et serveurs (\$)

Canapé Froid

Cake pop de foie gras, confit de pêche, croute de pain et pistache
Gravlax de saumon bio, sauce gribiche, blinis de pomme de terre Yukon gold
Tataki de bœuf naturel, ramen, coriandre, échalote verte, carotte, miel et moutarde au sésame rôti
Poke de betterave, piment coréen, échalote verte, soya gingembre, riz soufflé, chips de nori
Dumpling de crevettes d'Argentine et sauce umeboshi
Focaccia de tomates cerises, mozzarella di Buffalo et basilic
Shooter de céviche de poisson

Les Tartares

Tartare de bœuf bien relevé sur cornichons frits
Tartare de cerf, gingembre, sambal oelek, umeboshi, échalote verte, chips de nori
Tartare de saumon, Dijon, ciboulette, aneth, échalotes, jus de citron sur crouton de focaccia
Tartare de pétoncle, ananas, sauce poisson, gingembre, avocat, sur concombre
Tartare de thon blanc, œuf tobiko, sambal oelek, ciboulette, émulsion citron, chips de crevette
Tartare de carotte fumée, comté 18 mois, yogourt, aneth, cracker de seigle noir

Canapé Chaud

Samosa végétarien
Acras de morue & aioli
Mini brochette de canard, portobello, prosciutto et olive
Nem vietnamien au canard confit et sauce kaizen
Raclette de fromage et noix de Grenoble, confit de pomme, pousse de cresson
Chèvre chaud et courge confite
Polpetta de veau, sauce marinara et Padano 18 mois
Crevette, coco, panko, miel et moutarde au sésame rôti

Plateau de saumon fumé avec garniture 12\$/pp

Plateau de fromage cheddar canadien, brie et Oka 6\$/pp

Plateau de fromage du Québec 9\$/pp

Plateau de charcuteries : salami, saucisson, prosciutto, olives marinées 12\$/pp

Plateau de crudités et trempettes 6\$/pp

Plateau d'Antipasto : légumes marinés, viandes froides, fruit de mer, fromage 18\$/pp

NOTES :

Chef 40\$/h et serveur 30\$/h, minimum 5 heures, nombre à confirmer
Frais de livraison, frais de service et taxes en sus