



LES DIFFÉRENTES FORMULES

Le Mise-en-bouche (4 canapés)

À partir de 7,75/pers.

Le Cocktail 5 à 7 (6 à 8 canapés)

À partir de 11,60\$/pers.

Le dîatoire (14 à 16 canapés)

À partir de 27,05\$ par personne



Vitalité

— CAFÉ-TRAITEUR —

NOS BOUCHÉES FROIDES

**Min 12 ou 24 bouchées par variété, selon le choix*

Les canapés froids : 2,00\$ chaque - min. 1 douzaine / variété

Blini crème sûre et gravlax de saumon fumé à la framboise

Canapé à la crème de pesto de basilic et tomates séchées

Champignon farci au fromage de chèvre et abricot

Croustade oka et salsa de fraises et mangue (en saison / supplément 0,60\$ chaque)

Cuillère croustillante garnie de mousse de foie de volaille au cognac et confit carottes

Fleur de saumon fumé sur feuilleté

Gourmande au cerf fumé et champignons sauvages **temporairement indisponible*

Rillettes de saumon au citron et estragon sur pain pumpernickel

Sablé au parmesan, pesto de tomates séchées et chèvre des Neiges

Tartare de filet bœuf bien relevé et tuile de parmesan (supplément 0,25\$ chaque)

Les tartelettes : 1,75\$ chaque - min. 2 douzaines / variété

Tartelette fine aux asperges et fromage aux herbes

Tartelette fine aux tomates et parmesan

Les cuillères gourmandes : 2,30\$ chaque - Min. 2 douzaines / variété

**Nécessite idéalement 1 serveur sur place pour le montage, sinon montage par le client*

Céviche de pétoncles à la crème de noix de coco au cari rouge

Salsa de fraises et mangue au vinaigre balsamique (en saison)

Tartare de saumon style Vitalité



Vitalité

— CAFÉ-TRAITEUR —

Les verrines : 2,95\$ chaque - min. 2 douzaines / variété

Concassé de tomates et mangue au cari sur quinoa, crème au curry acidulé

Tartare de bœuf à l'italienne

Verrines de crevettes nordiques à la coriandre fraîche sur rémoulade asiatique

Verrine arc-en-ciel (tombée de poireaux, saumon fumé et crème d'avocat)

Verrine de canard confit, quinoa, vinaigrette framboise et estragon

Les Tapas : 2,35\$ chaque - min. 2 douzaines / variété

Saumon frais à l'érable et hickory et sa crème parfumée

Tataki de bœuf sur roquette - mayo au raifort

Les bouchées distinctives : 3,50\$ chaque - min. 2 douzaines / variété

Cône au curry de poulet à l'indienne

Cocktail de homard et pamplemousse rose

Pressé de foie gras sur pain brioché

Tartare de thon à l'asiatique

Les mini brochettes : 1,80\$ chaque - min. 1 douzaine / variété

**Montées en hérisson, sur torpilles ou sur fourchettes*

Mini brochettes de canard fumé

Mini brochettes de tomates, basilic frais et bocconcini mariné

Mini brochettes fromage gouda et fruits frais

Mini brochettes prosciutto et melon



Les sandwichs de fantaisie

Min. 1 douzaine / variété

Mini croissant pur beurre - jambon, laitue, dijonnaise	3,05\$
Mini pitas au poulet	2,00\$
Sandwichs de fantaisie : œufs, poulet, jambon (min. 6 sand même sorte)	2,00\$
Tourbillons à la mousse de saumon fumé et câpres	2,30\$
Tourbillons de rosbif à l'oriental (carottes sésame et mayo)	2,00\$

Min. 2 douzaines / variété

Baguette viennoise au saumon fumé	3,35\$
Burger à l'effiloché de porc B.B.Q.	3,35\$
Croissant pur beurre, canard confit, oignons à l'érable, roquette et moutarde de Meaux	3,35\$



NOS BOUCHÉES CHAUDES

**Min 24 bouchées par variété*

Les classiques : 2,15\$ chaque

Aumonières de poires, brie, canneberges et amandes

Brochette de filet de porc yakitori (à la japonaise)

Brochettes de satay de poulet - sauce thaï à l'arachide

Crevettes tempura - chutney de mangues

Crostinis aux champignons

Demi rouleaux impériaux à la vietnamienne - sauce nuoc-mâm

Fondants de paillot de chèvre et pommes caramélisées à la moutarde de Meaux

Poulet du Général Tao en bouchées (nécessite idéalement serveur ou cuisinier sur place)

Tartelettes d'oignons rouges caramélisés

Les distinctives : 2,35\$ chaque

Arancini au canard fumé et coulis de poivrons rouges

Crab cake Vitalité, sauce aïoli

Fondant de fromage 14 Arpents, salsa de tomates fraîches et coriandre

NOS MIGNARDISES

**Min 24 bouchées par variété*

Fraises trempées dans le chocolat (en saison seulement)	1,80\$
Macarons assortis	2,75\$
Mini-tartelettes au caramel et chocolat à la fleur de sel	2,75\$
Panacotta à l'érable et son crumble	2,35\$
Profiteroles à la crème chantilly	2,35\$
Verrines de moelleux chocolat et framboises	2,75\$

***Livraison, service et taxes en sus**