

NOS BOUCHÉES FROIDES

*Min de 12 bouchées par variété | Commande minimum de 150\$ avant taxes

*Livraison 20\$ | Livraison avec installation 30\$

*Couverts jetables (assiettes, ustensiles sachets) en sus : 1\$/pers.

Canapés froids:

2,00\$

Mousseline de foie de pintade au Brandy

Gelée de poire rouge citron et érable

Sablé au parmesan et pesto de tomates séchées

Crème de Chèvre des neiges Alexis de Portneuf

Tartare de bœuf classique bien relevé

Tuile de parmesan sur croûton de sésame

Rillettes de porc confit pommes et romarin

Servi sur brioche de pain de maïs façon pain doré et beurre de pomme

Tartare de saumon aux canneberges

Citron, ciboulette et moutarde de Meaux, servi sur chip de pâte won ton

Salpicon de fraises et mangues au fromage Le fin renard (en saison seulement)

Servi en coupole style tartelette

Tartelettes :

1,75\$

Focaccia maison

Tomates fraîches, oignons caramélisés au thym, fromage de chèvre et micro roquette

Tartelette fine de tomates et pancetta grillée

Bruschetta et Gouda Louis Cyr de la fromagerie Bergeron

Cuillères gourmandes :

2,30\$

Ceviche de pétoncles à la crème de noix de coco

Cari rouge, poivrons grillés et brunoise d'ananas

Gravlax de saumon lime et coriandre

Servi en cuillère japonaise, sur rémoulade de céleri-rave, carottes et canneberges séchées

Cuillères gourmandes (suite) : **2,30\$**

Tartare maraîcher de légumes frais
Courgettes, tomates séchées, poivrons rouges et basilic frais
Servi sur cuillère japonaise avec chip de magret de canard fumé

Verrines : **2,95\$**

Concassé de tomates et mangues au cari sur quinoa,
Crème acidulé et graines de citrouilles rôties

Tartare de bœuf à l'italienne
Tomates séchées, oignons frits et parmesan

Crevette d'Argentine et guacamole à la crème sûre
Salsa d'ananas vanillée et coriandre fraîche

Notre version originale « Crudités-trempeur »
Bâtonnet de légumes croquants, tomates cerise sur tige
Trempeur aux poivrons rouges grillés

Mini Poke Bowl de tataki de saumon en croûte de sésame
Riz crémeux au wasabi, concombres, mangues
Vinaigrette thaïlandaise au gingembre (en pipette)

Bouchées distinctives : **3,50\$**

Cornet croustillant au sésame et poulet à l'indienne
Curry de Madras et raisins de Corinthe

Torchon de foie gras en croûte de pain d'épices
Gelée de cidre de glace du Domaine Lafrance, servi sur brioche de pain de maïs

Mini-guédille Bretzel du Bas-St-Laurent
Salade de crevettes nordiques et chair de homard, émulsion au Yuzu

Mini-brochettes : **1,80\$**

Émincé de magret de canard fumé et mangue sur tige

Mini brochettes de tomates, basilic frais et bocconcini mariné au pesto de basilic

Melon d'eau et féta mariné aux herbes fraîches
Émulsion de concombre et menthe (en pipette)

Sandwichs :

Entre 2,00\$-3,05\$

Nos classiques :

Mini croissant pur beurre au jambon Délecta 3.05\$
Laitue frisée, fromage suisse et dijonnaise

Mini-pita à la salade de poulet 2.00\$

Sandwichs en pointe
Oeufs, poulet, jambon (min. de 6 sandwich de la même sorte) 2.00\$

Tourbillons de rosbif à l'oriental 2.00\$
Carottes grillées, chou chinois et mayo au sésame

Nos fantaisies :

3,35\$

Mini-burger brioché à l'effiloché de porc BBQ
Rémoulade de céleri rave et pommes fraîches

Croissant pur beurre au canard confit
Oignons à l'érable, roquette et moutarde de Meaux

Baguette bûcheronne au saumon grillé
Oignons rouges, câpres et mayo à l'érable

NOS BOUCHÉES CHAUDES

*Min de 12 bouchées par variété | Commande minimum de 150\$ avant taxes

Bouchées classiques :

2,15\$

Cerf mariné en brochette
Sauce yogourt, cumin et coriandre

Satay de saumon confit tamari et érable
Mayo au sriracha

Crevettes tempura
Chutney de mangue sweet-chili

Bouchées classiques (Suite): **2,15\$**

Paillot de chèvre fondant et pomme rouge délicieuse
Servi sur pain de seigle grillé avec graines de pavot

Meat ball de dinde, épinards et ricotta
Sauce marinara épicée

Bouchées distinctives : **2,35\$**

Arancini au canard fumé
Coulis de poivrons rouge au paprika fumé

Crabe cake en croûte de Panko
Sauce aïoli-citron

Fondue de fromage 14 arpents
Salsa de tomates fraîches et coriandre

NOS MIGNARDISES SUCRÉES

*Min de 12 bouchées par variété

Mini cupcakes saveurs variées	1,50\$
Truffe maison chocolat noir, orange et Cointreau	2,25\$
Macarons maison saveurs assorties	2,25\$
Mini tartelette au chocolat	2,00\$
Verrine de cheesecake au citron	2,50\$
Cake pop de chocolat au Nutella	2,50\$
Sucre à la crème maison	1,25\$