

# COCKTAILS

POUR VOUS AIDER À PRÉPARER VOTRE COCKTAIL,  
VOICI TROIS PROPOSITIONS :

## Cocktail de bienvenue

1 heure de service  
5 bouchées / p.p.

## Cocktail 5@7

2 heures de service  
8 à 10 bouchées / p.p.

## Cocktail Dinatoire

18 à 20 bouchées / p.p.  
ou  
15 bouchées / p.p. + choix de plateau (voir page 22)



Les bouchées chaudes requièrent généralement du personnel de service et de la location d'équipements. Parlez-en à votre conseiller.

Les commandes de cocktails doivent être reçues et confirmées au plus tard 48 heures ouvrables avant la livraison. Et 72 heures pour la période des fêtes. Aucune modification ni annulation n'est permise durant cette période.

Minimum de 12 unités par choix de bouchées.

Les bouchées chaudes sont identifiées d'une étoile\*



## BOUCHÉES CHAUDES ET FROIDES

Minimum de 12 unités par choix de bouchées.  
Les bouchées chaudes sont identifiées d'une Étoile\*

### 2,25 \$ / BOUCHÉE

#### Viandes et Volailles

- Brochette de bœuf à la portugaise
- Bouchée à l'italienne au prosciutto, poivron rôti, bocconcini et pesto
- Roulé au bœuf, salade de petite racine et radis sauce crémeuse à l'oignon
- Brochette de poulet au curry thaï maison

- Rouleau impérial au poulet, sauce chili\*

#### Poissons et fruits de mer

- Mi-cuit de saumon de l'Atlantique, fumé à chaud et laqué à l'érable
- Saumon fines herbes, aioli et citron vert

#### Végétariennes

- Mini-falafel, sauce Tahini
- Brochette de tomates, bocconcini, basilic et olive marinée
- Arancini à l'artichaut et fromage Oka\*

#### Sucrées

- Fraise aux deux chocolats
- Panna cotta chocolat blanc et framboise en verrine

### 2,55 \$ / BOUCHÉE

#### Viandes et Volailles

- Raclette de mignon de porc au Pied-de-Vent et pomme au Jack Daniel's
- Brochette Club Sandwich : tomate, bacon, laitue, poulet et mayonnaise maison
- Tataki de bœuf et réduction au miso
- Dôme de foie gras, gelée fine à la clémentine
- Le Classique ! Tartare de bœuf et son crostini
- Wonton au bœuf frit, sauce à l'arachide\*

- Cassolette de canard confit sauce St-Ambroise\*
- Mini egg-roll smoked meat, sauce miel et moutarde\*

#### Poissons et fruits de mer

- Crevette à l'ananas et caramel de lait de coco aux épices indiennes
- Le duo, Saint-Jacques et filet de porc poêlé au potiron

#### Végétariennes

- Feuilleté de tomate confite et zeste d'orange à la marjolaine
- Effiloché de Jacquier sauce BBQ sur toast

- Tatin de champignons sauvages et demi-glace sauce bordelaise
- Sablé au parmesan et son lingot de mousse de poivron rôti
- Croquette Mac n'Cheese à l'huile de truffes\*

#### Sucrées

- Macaron artisanal
- Verrine de cheese cake, crumble et chantilly
- Brownie maison, sauce chocolat et crème fouettée en verrine

### 2,95 \$ / BOUCHÉE

#### Viandes et Volailles

- Veau au câpre et raisin, suprême de pamplemousse confit au vin rouge
- Nigiri de canard à la sauce ponzu sur gâteau croustillant de riz

#### Poissons et fruits de mer

- Barquette de homard à la Thaï
- Tartare de thon au curry thaï, mayonnaise coriandre et wasabi
- Maki thon mayo épicé

- Homard façon Thermidor\*
- Gratin de crabe et sauce Chardonnay\*
- Crevette tempura et sweet chili\*
- Crevette enrobée de bacon, sauce Bourbon à l'érable\*

# PLATEAUX

## Arc-en-ciel de fruits

Variété de fruits de saison coupés, frais du jour

Petit / 6 à 8 convives.....	29,95 \$
Grand / 10 à 12 convives.....	45,95 \$

## Trempe de chocolat

Sauce chocolat faite maison

Petit / 6 à 8 convives.....	4,50 \$
Grand / 10 à 12 convives.....	6,50 \$

## Croquants du jardin

Légumes du jardin coupés, frais du jour et trempettes

Petit / 6 à 8 convives.....	29,95 \$
Grand / 10 à 12 convives.....	45,95 \$

## Cheddar du Québec

Duo de cheddar du Québec accompagné de noix, raisins et pain frais du jour

Petit / 6 à 8 convives.....	29,95 \$
Grand / 10 à 12 convives.....	45,95 \$

## Fromages à pâte ferme et Brie

Variété de fromages à pâte ferme du Québec et Brie accompagnée de noix, raisins et pain frais du jour

Petit / 6 à 8 convives.....	38,95 \$
Grand / 10 à 12 convives.....	58,95 \$

## Fromages fins du Québec

Variété de fromages fins du Québec accompagnée de noix, raisins et pain frais du jour

Petit / 6 à 8 convives.....	50,95 \$
Grand / 10 à 12 convives.....	79,95 \$

## Charcuteries

Sélection de charcuteries accompagnée de marinades, sauce dijonnaise et pain frais du jour

Petit / 6 à 8 convives.....	37,95 \$
Grand / 10 à 12 convives.....	58,95 \$

## Pâtés et terrines du Québec

Variété de pâtés du Québec accompagnée de cornichons, confiture d'oignon, sauce dijonnaise et pain frais du jour

Petit / 6 à 8 convives.....	41,95 \$
Grand / 10 à 12 convives.....	64,95 \$

## Saumon fumé

Saumon fumé et mousse de fromage à la crème accompagnés de câpres, oignons hachés et pain frais du jour

Petit / 6 à 8 convives.....	48,95 \$
Grand / 10 à 12 convives.....	75,95 \$

## Sandwich fantaisies

Petits sandwichs en pointe garnis de mousseline de poulet, salade aux œufs et salade de jambon

Petit / 6 à 8 convives – 32 mrcx .....	37,95 \$
Grand / 10 à 12 convives – 48 mrcx.....	56,95 \$

## Sandwich à la carte

Faites votre sélection parmi les sandwichs du Portfolio Gastronomique– 2 variétés

Petit / 6 à 8 convives – 28 mrcx .....	51,95 \$
Grand / 10 à 12 convives – 44 mrcx.....	79,95 \$

