

BOUCHÉES COCKTAIL

Commander 72h à l'avance (Livraison à partir de 14h)

20 unités par sélection de bouchée minimum

3.50\$ / Bouchée

Bouchées froides:

Végétarien:

- Raviolo de betterave farcie au chèvre et champignon
- Patate douce aux sésames et pickle de concombre
- Oeuf de caille et gingembre avec sauce sésame
- Tartelette aux tomates séchées et feta
- Sablé au parmesan, chou-fleur frit, mousse tahini et hummus à l'ail

Viande:

- Croûton de boeuf bordelais, sauce béarnaise et poivre rose
- Crème de sapin baumier sur lamelle de boeuf et champignon sauvage
- Poulet grillé sur fougasse avec pied-de-vent et canneberge
- Poulet à l'orientale, lime, gingembre, curry jaune et chutney de mangue
- Cannoli farci à la mascarpone et croustillant de bacon
- Magret de canard, pancake au rhum et crumble à l'érable
- Cannelé fumé, chips de chorizo, fromage fines herbes et poivre rose
- Foie de volaille au grand Marnier, chutney à l'estragon et miel de fleurs sauvages

Poisson et fruits de mer:

- Brochette de crevette aux agrumes, fleur d'ail et aioli au safran
- Crevette aguachile, coriandre fraîche, oignon, jalapeno et lime
- Riz croustillant au bouillon de saké, saumon mayo sriracha et kimchi
- Gravlax à l'érable et fines herbes sur blinis au charbon
- Ceviche de pétoncle fenjiu et salade wakame
- Pétoncle poêlée, champignon sauté et purée de panais

Bouchées sucrées:

- Verrine de crème de citron et cake au pavot
- Verrine de shortcake aux fraises
- Mini cake pop au chocolat
- Macaron
- Mignardises variées

Bouchées chaudes:

- Les bouchées chaudes requièrent généralement du personnel de service et de la location d'équipement. Contacter votre conseiller pour connaître les disponibilités et les modalités