

L'IMPÉRATIF

7 canapés/personne

- Asperge au prosciutto séché et parmesan
- Duo de gaspacho tomate et mangue
- Bonbons de saumon au sirop d'érable piqués avec des fraises et ananas
- Céviche mixte de pétoncles saumon et crevettes au maïs
- Roulé de courgette grillée au chèvre frais
- Tataki de bœuf au chimichurri
- Brownie pistache

15\$
/pers

LE CHIC ET ÉCLATÉ

10 canapés/personne

- Pétoncle en baluchon de bok choy sauce thé vert, citronnelle et chorizos
- Tiramisu de tomates confites sur lit de roquette
- Bonbons de saumon au sirop d'érable piqués avec des fraises et ananas
- Mi-cuit de thon, sauce au cari vert et légumes grillés
- Datte farcie au fromage bleu et magret de canard séché
- Pana cotta de Foie gras chutney de figues et tuiles au calvados
- Mini vol au vent aux champignons sauvages
- Tataki de cerf Marsala et bleuets
- Mini crème brûlée selon l'humeur du chef
- Petit flan aux fruits exotiques

35\$
/pers



LES COCKTAILS 5À7

Minimum de 10 personnes
Pour toutes modifications ou rajout de canapé(s)
un extra de 2\$ par canapé sera facturé.

DÉLICE BBQ

quart poulet, demi bavette et demi côte par personne

- Côtes levées à la bière noire
- Demi poulet mariné
- Bavette de bœuf chimichouri

Accompagnements:

- Légumes grillés
- Pommes de terre grelots
- 2 salades Nana au choix

25\$
/pers

LE PETIT VELOUR

7 canapés/personne

- Perle de melon caramélisée en croûte de prosciutto
- Maki aux deux saumons
- Caviar de courgette crème parmesan et chips de carotte
- Mini vol au vent aux champignons sauvages
- Mousse de foie gras et confit d'oignons
- Datte farcie au fromage bleu et magret de canard séché
- Verrine aux trois chocolats et tuile de noisettes

22\$
/pers

LE MOMENT SEXY

9 canapés/personne

- Huître concombre, pommes vertes et mousseux
- Enroulé de vivaneau aux courgettes farci aux tomates séchées
- Crevette au caramel de mangue, avocat et pamplemousse
- Velouté de champignons à la truffe
- Tartare de cerf, noisettes et huile de truffe
- Petit chou farci au foie gras
- Samossa de jarret d'agneau et chutney de pommes
- Tiramisu à la poire et éclats d'amandes caramélisées
- Caramel à la fleur de sel parfum de vanille et pacanes rôties

30\$
/pers

LES COCKTAILS DE BIENVENUE

Minimum de 15 personnes
Pour toutes modifications ou rajout de canapé(s)
un extra de 2\$ par canapé sera facturé.

LE SIMPLE ET FRAIS

8\$
/pers

4 canapés/personne

- Roulé de courgettes grillées au chèvre frais
- Tataki de bœuf au Chimichurri
- Concombre farci aux crevettes nordiques
et mayonnaise maison épicée
- Asperge au prosciutto séché
et parmesan

LE TOUT EN SAVEUR

12\$
/pers

4 canapés/personne

- Tapenade d'olives noires
câpres, citron et fromage de chèvre servi sur pain aux noix
- Brandade de morue à la tomate confite
- Croustillant d'oka
et chutney de pommes
- Brochette de bœuf épicé au cari rouge
citronnelle et zeste de citron

LE JUSTE PARFAIT

15\$
/pers

5 canapés/personne

- Velouté de champignons à la truffe
- Caponata de légumes sur chèvre frais
- Concombre farci au céviche de thon au sésame
- Tartare de boeuf épicé
- Mini burger d'agneau style kefta

LE PETIT PLUS

18\$
/pers

5 canapés/personne

- Caviar de courgette
crème parmesan et chips de carottes
- Crevette au caramel de mangue
avocat et pamplemousse
- Perle de melon caramélisée
en croûte de prosciutto
- Pétoncle en baluchon de bok choy
sauce au thé vert, citronnelle et chorizos
- Tartare de cerf
noisettes et huile de truffe

LE PAROXYSMES

18\$
/pers

5 canapés/personne

- Huître concombre, pommes vertes et mousseux
- Céviche de thon au sésame
sur wakame et tobiko
- Mini cassolette champignons sauvages
et œufs de caille
- Pana cotta de foie gras
chutney de figues et tuile au calvados
- Tataki de cerf Marsala
et bleuets



Minimum de 8 personnes
Pour toutes modifications ou rajout de canapé(s)
un extra de 2\$ par canapé sera facturé.

LE LIVRÉ ET À SERVIR

28\$
/pers

12 canapés/personne

- Rouleau de printemps à la mangue
- Croustillant d'oka et chutney de pommes
- Duo de gaspacho tomate et mangue
- Mini muffin aux légumes et parmesan
- Roulé de courgette au chèvre frais
- Bonbons de saumon au sirop d'érable
- Perle de melon caramélisée
en croûte de prosciutto
- Aiguillette de canard
aigre doux et ananas grillés
- Céviche mixte
pétoncles, saumon et crevettes au maïs
- Tataki de bœuf au chimichurri
- Brownies aux pistaches
- Macarons



LE CHAUD ET FROID À SERVIR

35\$
/pers

14 canapés/personne

- Asperge au prosciutto séché
et parmesan
- Mini vol au vent aux champignons sauvages
- Mousse de feta, tartare de tomates
et huile de kalamata
- Soupe de fraises
poivre rose et basilic frais
- Truite marinée au Jack Daniel's
et miel, émulsion de pommes
- Mini quiche aux chorizos
- Aiguillette de canard, aigre doux
et ananas grillés
- Crevette laqué au caramel de mangue
- Aumônière d'escargot de Bourgogne
à l'estragon
- Bonbons de saumon au sirop d'érable
- Céviche de thon au sésame sur wakame
et tobiko rouge
- Samossa de jarret d'agneau
avec chutney de pommes au calvados
- Mini tarte key lime
- Truffe au chocolat
et tuile de noisettes

LE PASSE-PARTOUT

40\$
/pers

15 canapés/personne

- Croustillant de gouda fumé et canneberges
- Mousse de foie de volaille
au Pineau des Charentes
- Rouleau de printemps à la mangue
- Carpaccio de bœuf et parmesan reggiano
- Tartare de pétoncles
croustillant de bacon et sirop d'érable
- Velouté de courgettes, chantilly au citron
- Crevettes grillées et guacamole
- Mini vol au vent aux champignons sauvages
- Saumon en croûte de sésame et sirop d'érable
- Porc avec zeste d'orange, miel et ail
- Mousse de foie gras et confit d'oignons
- Mini burger de bœuf
confiture d'oignons au cognac
- Mini kefta d'agneau
et yogourt à la menthe
- Mousse choco et éclats de pistaches
- Gâteau polenta et orange

Minimum de 8 personnes
Pour toutes modifications ou rajout de canapé(s)
un extra de 2\$ par canapé sera facturé.

LA CARESSE

50\$
/pers

15 canapés/personne

- Concombre farci au céviche de thon sésame
- Tiramisu de tomates confites sur lit de roquette
- Mousse de foie de volaille
au Pineau des Charentes
- Truite marinée au Jack Daniels et miel
émulsion de pommes
- Caviar de courgettes, crème de parmesan
et chips de carotte
- Escargot enroulé de bacon sur brochette
avec vinaigrette à l'ail
- Datte farcie au fromage bleu
et magret de canard séché
- Mille-feuille de saumon fumé et mozzarella
- Foie gras torchon au cognac
et compote de figues au porto
- Tartare de canard et mayonnaise foie gras
- Tataki de cerf Marsala et bleuets
- Mini burger d'agneau style kefta
- Compotée d'ananas à la vanille de Madagascar
et mousse coco
- Tiramisu à la poire
et éclat d'amandes caramélisées



LE RAFFINÉ

60\$
/pers

17 canapés/personne

- Perle de melon caramélisée
en croûte de prosciutto
- Velouté de carottes et gingembre
crème à la muscade de grenade
- Crevette au caramel de mangue
avocat et pamplemousse
- Pétoncle en baluchon de bok choy
sauce au thé vert, citronnelle et chorizos
- Céviche de thon au sésame
sur wakame et tobiko rouge
- Huître concombre, pommes vertes et mousseux
- Pana cotta de foie gras
chutney de figues et tuile au calvados
- Mini cassolette aux champignons sauvages
et œuf de caille
- Tiramisu de tomates confites sur lit de roquette
- Tartare de canard
avec mayonnaise foie gras
- Mille-feuille de saumon
et mozzarella
- Roulade de volaille farcie aux canneberges
et roquefort
- Tataki de cerf Marsala et bleuets
- Samossa de jarret d'agneau
avec chutney de pommes et calvados
- Verrine aux trois chocolats
et tuile de noisettes
- Flan aux fruits exotiques
- Caramel à la fleur de sel
parfum de vanille et pacanes rôties