
MENU COCKTAIL DÎNATOIRE

Bouchées froides

Crèmeux de chèvre de la *Maison Grise*

Herbes fraîches/ betteraves/ noisettes

Ou

Yakitori de poulet*

Miel bio/ épices grecques/ yogourt

Ou

Proscuitto-melon*

Proscuitto crudo/ bocconcini/ herbes

Ou

Tomates ancestrales*

Comme une salsa/ balsamique/ feta/ chips

Ou

Tataki de bœuf Highland*

Concombre/ champignons marinés/ érable

Ou

Légumes grillés*

Sablé parmesan/ ricotta/ ratatouille

Ou

Canard confit *

Riz sauvage/ champignon/ pois verts

Ou

Mini slider BLT (+0,45\$)*

Mayo béarnaise/ cornichons/ bacon

Bouchées chaudes

Arancini*

Champignons/ ris de veau/ mayo épicée

Ou

Yakitori de poulet*

Miel bio/ épices grecques/ yogourt

Ou

Keftah de bœuf *Highland**

Yogourt menthe/ Ras el Hanout/ pistaches

Ou

Cromesquis*

Porc effiloché/ sauce BBQ/ paprika fumé

Ou

Salade tiède*

Haricots verts/ pleurotes/ amandes

Ou

Mini grilled cheese (+0,45\$)

Louis d'or/ bacon/ confiture d'oignons

Ou

Mini kebab à l'agneau de Danville

(+0,85\$)*

Poivrons rôtis/ amandes/ coriandre

Ou

Mini burger à l'agneau de Danville

(+0,95\$)*

Bleu de Sainte-Elizabeth/ oignons confits

Formule 5@7 (4 bouchées/personne) @ 9,00\$ par personne

Formule tapas* (10 tapas/personne) @30,00\$ par personne

Formule repas (18 bouchées/personne) @ 35,00\$ par personne

Personnel de service ou frais de montage (5%), frais de livraison et taxes en sus.

***Applicable sur les bouchées marquées d'un astérisque**

