
MENU COCKTAIL DÎNATOIRE

Bouchées froides

Crèmeux de chèvre de la *Maison Grise*

Herbes fraîches/ betteraves/ noisettes

Ou

Crevettes grillées

Ail/ tomate/ miel

Ou

Tartare de bœuf *Highland*

Pita/ cumin/ tomate séchée

Ou

Légumes grillés

Sablé/ ricotta/ ratatouille

Ou

Saumon de l'Atlantique mariné

Blinis/ crème sûre/ orange

Ou

Mini slider BLT (+0,45\$)

Mayo béarnaise/ cornichons/ bacon

Bouchées chaudes

Arancini

Courge/ kale/ mayo épicée

Ou

Yakitori d'espadon

Pavot/ menthe/ yogourt

Ou

Braisé de bœuf *Highland*

Vin rouge/ truffe/ crème sûre

Ou

Accras

Morue/ aneth/ crème sûre citron

Ou

Feuilleté

Épinard/ pistache/ feta

Ou

Mini grilled cheese (+0,85\$)

Louis d'or/ bacon/ confiture d'oignons

Formule 5@7 (4 bouchées/personne) @ 9,50\$ 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.

Minimum de 10 personnes

