



MENU
BOUCHÉES
COCKTAILS

BOUCHÉES COCKTAILS

36 \$ LA DOUZAINE

QUANTITÉ

- Bouchée de fish & chips, sauce tartare du trèfle.
 - Pico de gallo style yucatan, sur tortilla aux herbes croustillant.
 - Enroulé de bacon à l'érable, farcie de dattes et fromage à la crème.
 - Bâtonnets de poireaux et cheddar avec sauce style louisiane.
 - Rondelles d'oignons irish red ale et cayenne.
 - Bonbon de fromage de chèvre en croute de noix & miel parfumé.
 - Poire farcie à la crème de fromage bleu et ricotta.
-

40 \$ LA DOUZAINE

QUANTITÉ

- Pissaladière au prosciutto fumé, artichaut mariné, confit d'oignons à la stout, marmelade de tomates séchées et crumble de chèvre.
- Croquette de braisé irlandais avec aioli au Jameson.
- Bouchée de crevette nordique et cœur de palmier à l'orange épicée.
- Tartare de bœuf, cheddar fort, noix de cajou torréfié, pickles, câpres frits sur chip de patate douce.
- Mini kouloubiac au saumon, duxelles de champignon au foie gras, tombée de poireaux au vin blanc & sauce gribiche au citron confit.

50 \$ LA DOUZAINÉ

QUANTITÉ

Tataki de truite tandoori sur chip d'orange, crémeux de chou-fleur, gel fluide de betterave et mûre acidulée.

Magret de canard fumé au whisky , panais confit, caviar de bleuet et thé du Labrador, sablé au beurre et coulis de Sauvagine.

Pannequet de bison fumé à la mousse de crabe des neiges, chip de betterave, craquelin à la noisette torréfié et granité de Gin Ungava.

Poutiflette Black velvet au porc Nagano laqué, purée d'oignons doux, pomme caramélisée a la bière noire, réduction de jus de viande a la moutarde et cheddar Guinness.

60 \$ LA DOUZAINÉ

QUANTITÉ

Huitre "Cornfeller" servi chaude avec crème de maïs, réduction de vin , crumble de chorizo au miel de trèfle, concassé de homard à l'huile épicée et micro basilic.

Ceviche de pieuvre et pétoncle au Champagne, agrumes et fruit de la passion, béarnaise et tuile gauffrée au sésame noir.

Mini burger de Wapiti et foie gras au gros sel, pickle de figue, glace de viande corsée a la moutarde, micro cresson et oignons croustillants.

40 \$ LA DOUZAINÉ / DESSERTS

QUANTITÉ

Cheese-cake frit avec gelé de petits fruits au Campari.

Truffe noire au Glenmorangie nectar d'or.