

LE MENU COCKTAIL

Les taxes et le service ne sont pas inclus dans les prix. Menu sujet à changement.

Cocktail classique 1 : 11 \$/personne

- Brochettes de poulet satay
- Blinis saumon fumé maison
- Popcorn et bretzels
- Une consommation au choix : pinte de bière en fût blonde ou rousse, verre de vin rouge ou blanc

Cocktail classique 2 : 18 \$/personne

- Brochettes de poulet satay
- Blinis saumon fumé maison
- Crolesquis au brie et pommes, sauce à l'érable
- Popcorn et bretzels
- 2 consommations au choix : pinte de bière en fût blonde ou rousse, verre de vin rouge ou blanc

Cocktail dinatoire : 30 \$/personne

- 9 bouchées
- 2 plats dinatoires – l'organisateur sélectionne 2 choix parmi les suivants :
 - Poulet tandoori
 - Tofu cari coco gingembre, quinoa
 - Bœuf braisé, purée de carottes
 - Porc effiloché BBQ, purée de patates
 - Saumon et couscous

Bouchées à la carte : 2,50 \$/personne

Bouchées froides

1. Blini saumon fumé maison
2. Rillettes de poisson sur croûton
3. Pique de tomates cerises, bocconcini, pesto
4. Barquette de concombre et ricotta
5. Pique de melons confits
6. Roulé houmous et légumes grillés
7. Tataki de bœuf et nori
8. Tartare de saumon
9. Rouleau de printemps végétarien
10. Cuillère de crevettes de Matane en salade

Bouchées chaudes

11. Cromesquis au brie et pommes, sauce à l'érable
12. Brochette de poulet satay
13. Kefta de bœuf, sauce yogourt et menthe
14. Minicigare de canard confit aux légumes
15. Datte et fromage de chèvre sur croûton
16. Saucisse de la Queue de cochon feuilletée
17. Arancini aux champignons
18. Pique de crevettes poivre et lime
19. Gougère au fromage
20. Grilled cheese au porc effiloché et gouda fumé
21. Tempura de légumes et mayo épicée

Suceries

22. Brochette de fruits à la sauce au chocolat
23. Feuilleté aux fruits
24. Trifle yogourt et crumble
25. Brownie
26. Chou chantilly

Table apéro (pour 4 personnes environ) : 10 \$

- Houmous et pitas grillés
- Tapenade d'olives
- Bretzels
- Olives en discorde
- Noix grillées
- Croûtons

Plateaux de fromages

- Brie, cheddar et emmental (15 g chacun/personne) : 4 \$/personne
- Douanier cendré, Brie Portneuf, Chèvre noir (15 g chacun/personne) : 8 \$/personne

Grignotines (pour environ 4 personnes)

- Nachos et salsa maison : 5.50 \$
- Noix grillées : 6,50\$
- Bretzels : 3 \$
- Olives en discordes : 3 \$

Plat sans gluten disponible sur demande.