

Service de Canapé Froid

Brochette de cheddar aux deux raisins

Pic de crevette orange & cari

Tomate & Bocconcini

Crouton de saumon à l'aneth

Légumes croquant & trempette

Melon & prosciutto à la menthe

Stick de volaille sauce Hoisin

Saumon en cuillère

Mini-feuilleté à l'oignon & fromage suisse

Pizza au tomate & basilic frais

Trilogie de cheddar sur pic

Mini profiterole choco-orange

\$ 28.00/pers. (8-10 Canapé par pers.)

Service inclus

Plus taxes

Service de Canapé

Brochette de cheddar aux deux raisins

Tartare de saumon fumé en cuillère

Humus & chips de pita

Stick de poulet, miel & Dijon

Bruschetta & crouton aux fines herbes

Pizza fine aux légumes de saison

Verrine de tomate mangue & crevette

Tartare d'artichaut sur crouton aux olives

Verrine de crevette crème & ciboulette

Mini brochette de bœuf à l'oriental

Tapas de pruneau & bacon

Mini profiterole choco-orange

\$32.00/pers. (8-10 Canapé par pers.)

Service inclus

Plus taxes

Service de Canapé

Canapé Froid

Saumon fumé

Verrine crevette & zuchinis

Mousse de saumon à la vodka

Cuillère mousse de foie volaille au porto

Bruschetta et Pesto

Rouleau impériaux froid sauce à l'arachide

Canapé Chaud

Poulet sur Bâton sésame & thériaki

Bouché aux bries & Abricot

Ciabatta aux épinards

Aile de poulet miel & ail

Tapas de pruneau & bacon

Boucher croustillante au poulet

Pizza végétarienne

Croque monsieur

Bouchée de cheddar & Tomate séché

\$ 40.00/pers. (8-10 Canapé par pers.)

Service inclus

Plus taxes

COCKTAIL DINATOIRE

Croustillante de pois chiches épicés

*Croustillante de Canneberges séchées, noix de pécan,
fromage brie & Romarin*

*Croustillante d'oignons caramélisés, fromage gruyère
& Tartinade de bacon*

Dattes Farcis de fromage de Chèvre enrobés de Prosciutto

Mini-tomates farcies avec mascarpone et fines herbes

*Spanakopita, pâte feuilletée au fromage feta
& aux épinards*

Brochette de poulet curry miniatures

Tempura de crevettes ou légumes

Croustillante de salade au goberge

Cocktail aux crevettes

Dessert du moment

\$50.00/pers. (8-10 Canapé par pers.)

Service inclus

Plus taxes

COCKTAIL DINATOIRE

Dégustation de pétoncles aux fraises en céviche

Carpaccio de tomates savoura aux Bocconcini à l'huile de tournesol

Carpaccio de cerf mariné au fromage le migneron pesto tomate séché

Verrine de crevette & Vodka

Terrine de pintades aux pleurotes sur biscotte & sauce canneberge épicée

Salade d'asperges & Jambon sur feuille de parmesan

*Rouleaux de printemps aux poireaux &
El Nino sauce tomates*

Foie gras de canard poêlé, compote de pommes & oignons

Pilon de canard du Lac Brome au cidre de glace pinacle

Dégustation du fumoir Atkins en accord

*Sandwich grillé aux pommes, jambon parisien,
Oignons caramélisés & foie de volailles*

Granité de fraises

\$55.00/pers. (8-10 canapé par pers.)

Service inclus

Plus taxes