

## *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*

*\$ 29.75/pers. (8-10 Canapé par pers.)*

*Plus services &  
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.)*

*Plus services & 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*

*\$ 45.00/pers. (8-10 Canapé par pers.)*

*Plus services & 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.)*

*Plus services & 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 Niño 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.)*

*Plus services & taxes*