

Forfaits canapés

Minimum de 10 personnes

(*) Peut être servi chaud ou froid

(°) Se sert chaud seulement

COCKTAIL CHOUCOU **13.00\$**

Découvrez notre cocktail choucou, une nouveauté cette année! Ce cocktail renouvelé tous les mois vous propose une variété de six canapés.

Appelez votre conseillère ou visitez notre site Web pour obtenir plus d'informations!

APÉRO **10.50\$**

5 canapés

Cake de quinoa et haricots rouges, salsa et relish de maïs au cumin

Tarte Tatin au portobello truffé, gratiné au Oka*

Stick de saumon au parmesan en croûte de tomates séchées, trempette au fenouil confit*

Roulade de zucchini grillé, poulet à l'origan, féta et olives Kalamata

Kebab de bœuf aux épices berbères, émulsion de citron confit*

C. A. **14.25\$**

6 canapés

Champignon farci aux artichauts, kale, basilic et faux-mage*

Lingot de polenta au parmesan, tapenade d'olives, tomates confites

Ceviche de pétoncles sur salade de melon à la menthe, réduction de balsamique

Mousse de foie gras, compotée de figues au porto, noisettes torréfiées sur pain au miel

Polpette de veau à la truffe farcie à la mozzarella, émulsion de tomates*

Cornet de tartare de saumon à la lime, mousse d'avocat

5 À 7 **21.00\$**

9 CANAPÉS

Fagot de portobello et poivron rôti au balsamique dans une feuille de riz

Roulade d'aubergine grillée caponata (aubergine et poivron grillés, beurre de noix de pin au basilic)

Stick de crevettes pico de gallo et chimichurri*

Stick de volaille à la chilienne, trempette pebre (sauce tomate pimentée et vinaigrée)*

Tartare de bœuf asiatique aux shiitakes (en cuillère)

Acras de morue du Massachusetts au paprika fumé, trempette au chorizo*

Magret de canard fumé, roquette, Oka, rondelle de kumquat confit (en cuillère)

Chausson de bœuf à l'ananas, sauce aux cerises maison*

Tartelette à la mousse Nutella

COCKTAIL URBAIN **27.25\$**

12 CANAPÉS

Cornet gauffré à la mousseline de pommes de terre sucrées et aubergine marinée

Raisin frais enrobé de chèvre au réduct d'érable en croûte de pacanes

Ceviche de pétoncles sur salade de melon à la menthe, réduction de balsamique

Magret de canard fumé, roquette, Oka, rondelle de kumquat confit (en cuillère)

Scone-pop bacon et cheddar*

Stick de saumon au parmesan en croûte de tomate séchée, trempette au fenouil confit*

Aloo pie aux asperges et chutney de tomates parfumées au gingembre*

Stick de crevette pico de gallo et chimichurri*

Tartelette de salade de volaille BBQ et fromage en grains*

Dumpling frit de bœuf et Monterey Jack, trempette Buffalo*

Acras de morue du Massachusetts au paprika fumé, trempette au chorizo*

Chocolats fins Julien-Leblanc (2 p.p.)

Forfaits canapés

Minimum de 10 personnes
 (*) Peut être servi chaud ou froid
 (°) Se sert chaud seulement

DÎNATOIRE **47.00\$**

19 CANAPÉS OU 15 CANAPÉS + 1 STATION

PERSONNEL DE SERVICE RECOMMANDÉ

DOIT ÊTRE COMMANDÉ 48 HEURES À L'AVANCE

Magret de canard fumé, roquette, Oka, rondelle de kumquat confit (en cuillère)

Craquelin au parmesan, confiture d'oignon, mini-paillot de chèvre et noix au piment d'Espelette

Cornet de tartare de saumon à la lime, mousse d'avocat

Maki de foie gras aux pleurotes truffés

Roulade de bresaola à la ricotta aux épinards et enoki

Gravlax de thon rouge, raifort crémeux à la Worcestershire, radis mariné (en cuillère)

Mini-burger de rillettes de canard, cornichon, beurre à la moutarde à l'ancienne

Satay de bavette de bœuf au gingembre, sauce au sésame*

Beignet de zucchini à la mousse de chèvre aux poivrons rôtis

Filet de porc style souvlaki en croûte de chips de pita, trempette raita*

Champignon farci aux artichauts, kale, basilic et faux-mage*

Cromesqui de brie sur confiture de raisins de Corinthe au balsamique âgé°

Tournedos de pétoncle, trempette à l'érable et herbes du Bas-du-Fleuve*

Stick de volaille à la chilienne, trempette pebre (sauce tomate pimentée et vinaigrée)*

Kebab de bœuf aux épices berbères, émulsion de citron confit*

Crab cake, sauce mangue et raisin*

Polpette de veau à la truffe farcie à la mozzarella, émulsion de tomate*

Mini-gourmandises (2 p.p.)

Ou remplacez 4 canapés par 1 station!

Au choix:

Ravioli à la pomme de terre douce sauce aux cèpes et vin blanc

Braisé d'agneau sur mousseline de patates douces et Yukon Gold à l'ail confit

Blanc de volaille rôti à la ratatouille, passata au parfum provençal, pépites de féta sur riz basmati

PARTY MIX

GRIGNOTINES SALÉES POUR AGRÉMENTER VOTRE COCKTAIL

3 CHOIX — 9,50 \$ - 6 CHOIX — 16,75 \$

Bruschetta classique tomates et fines herbes, servie avec craquelins

Caviar d'aubergine et croustilles de pita

Croustilles de maïs trois couleurs et salsa

Croustilles de maïs trois couleurs et guacamole

Hummus maison et croustilles de pita

Trempette aux artichauts et croustilles de pita

Noix assorties

Mélange d'olives vertes et noires

Mini-bretzels

Canapés

Minimum de 10 personnes

(*) Peut être servi chaud ou froid

(°) Se sert chaud seulement

SÉLECTION A

2.50\$ l'unité

Végétalien

Aloo pie aux asperges et chutney de tomates parfumées au gingembre*

Tartelette vietnamienne farcie de légumes sautés, pesto de coriandre et brunoise de tofu au tamari

Tortilla de légumes à la marocaine (hummus à l'olive, julienne de poivrons et zucchinis, tomates aux épices tajine)

Champignon farci aux artichauts, kale, basilic et faux-mage*

Caque de quinoa et haricots rouges, salsa et relish de maïs au cumin

Végétarien

Tarte tatin au portobello truffé, gratiné au fromage Oka*

Roulade d'aubergine grillée caponata (aubergine et poivron grillés, beurre de noix de pin au basilic)

Raisin frais enrobé de chèvre au réduct d'érable en croûte de pacanes

Nem spanakopita (épinards, féta, citron)*

Cromesqui de brie sur confiture de raisins de Corinthe au balsamique âgé°

Dumpling frit gobi masala, trempette à la prune*

Lingot de polenta au parmesan, tapenade d'olives, tomates confites

Poissons et fruits de mer

Cornet de crevettes au cari, confiture d'abricot à la cardamome*

Tartelette de goberge et coleslaw à l'asiatique

Stick de saumon au parmesan en croûte de tomate séchée, trempette au fenouil confit*

Acras de morue du Massachusetts au paprika fumé, trempette au chorizo*

Volaille

Roulade de zucchini grillé, poulet à l'origan, féta et olives Kalamata

Mousse de foie gras, compotée de figues au porto, noisettes torréfiées sur pain au miel

Stick de volaille à la chilienne, trempette pebre (sauce tomate pimentée et vinaigrée)*

Satay de volaille au cari vert, sauce à la noix de cajou*

Tartelette de salade de volaille BBQ et fromage en grains*

Veau et bœuf

Dumpling frit de bœuf et Monterey Jack, trempette Buffalo*

Satay de bavette de bœuf au gingembre, sauce au sésame*

Stick de bœuf et tortellini aux épinards parfumé à l'olive verte, trempette romarin et vin blanc*

Kebab de bœuf aux épices berbères, émulsion de citron confit*

Chausson de bœuf à l'ananas, sauce aux cerises maison*

Polpette de veau à la truffe farcie à la mozzarella, émulsion de tomate*

Porc

Filet de porc style souvlaki en croûte de chips de pita, trempette raita*

Satay de porc à l'orange et soya, trempette teriyaki*

Roulade de prosciutto, endive, basilic et fromage à la tomate séchée

Cône de salami de Gênes, provolone et olive

Scone-pop bacon et cheddar*



Canapés

Minimum de 10 personnes
(*) Peut être servi chaud ou froid
(°) Se sert chaud seulement

SÉLECTION B

3.00\$ l'unité

Végétalien

Cornet gauffré à la mousseline de pommes de terre sucrées et aubergine marinée

Brochette de tofu et concombre bang bang avec sésame et oignon vert

Fagot de portobello et poivron rôti au balsamique dans une feuille de riz

Tartelette farcie au brocoli sweet 'n' sour et beurre de noix de cajou

Végétarien

Craquelin au parmesan, confiture d'oignon, mini-paillot de chèvre et noix au piment d'Espelette

Arancini de mac 'n' cheese à la féta, émulsion putanesca°

Mini-taco farci au portobello, zucchini grillé, jicama, Monterey Jack et salsa*

Brochette de bocconcini et concombre libanais au thym citronné

Coupole garnie de fricassée de champignons au vin blanc, fromage Sauvagine fouetté

Mini-gaufre belge à la courge, noix de pin, mousse de brie à la figue

Poissons et fruits de mer

Stick de crevette pico de gallo et chimichurri*

Cornet de tartare de saumon à la lime, mousse d'avocat

Dumpling vapeur de sole, sauce vermouth*

Fish and chips, sauce tartare (en verrine)°

Ceviche de pétoncles sur salade de melon à la menthe, réduction de balsamique

Volaille

Tacos de volaille sukiyaki et daïkon, confiture d'ananas épicée*

Mini-burger de rillettes de canard, cornichon, beurre à la moutarde à l'ancienne

Magret de canard fumé, roquette, Oka, rondelle de kumquat confit (en cuillère)

Stick de volaille panée, câpres frites, sauce piccata*

Cornet croustillant de poulet aux olives marocaines*

Tartelette au parfait de foie gras, poires poêlées à l'érable

Pogo de saucisse de canard à l'orange, trempette à la citronnelle°

Veau et bœuf

Tartare de bœuf asiatique aux shiitakes (en cuillère)

Satay de bavette de bœuf à la coréenne, trempette au kimchi*

Stick de filet de bœuf, pomme de terre fondante gratinée à L'Hercule*

Roulade de bresaola à la ricotta aux épinards et enoki

Empanada d'effiloché de veau argentin, trempette crème sure aux épices adobo*

Porc

Roulade de rôti de porc aux canneberges, jalapeños et bâtonnet de cheddar fort

Porc laqué au caramel de soya, émulsion à la poire asiatique* (en cuillère)

Kebab d'antipasto : Salami de Gênes, olive, poivron rôti et bocconcini

Canapés

Minimum de 10 personnes
(*) Peut être servi chaud ou froid
(°) Se sert chaud seulement

SÉLECTION C

3.50\$ l'unité

Végétarien

Arancini au rapini, crème de fleur d'ail et gorgonzola°

Mini-burger de fèves edamame, provolone et julienne de légumes à la vietnamienne°

Couple de parmigiano reggiano avec ratatouille fine

Beignet de zucchini à la mousse de chèvre aux poivrons rôtis

Poissons et fruits de mer

Pétoncle saisi sur mousseline de carotte au gingembre et relish d'asperges (en cuillère)

Tournedos de pétoncle, trempette à l'érable et herbes du Bas-du-Fleuve*

Crab cake, sauce mangue et raisin*

Guédille de crevettes à l'ananas style Saigon

Tartare de saumon, betterave jaune et moutarde à l'ancienne (en verrine)

Gravlax de thon rouge, raifort crémeux à la Worcestershire, radis mariné (en cuillère)

Volaille

Foie gras torchon, chutney de rhubarbe au vin blanc sur cannelé lyonnais

Mini-burger d'effiloché de canard confit, cheddar vieilli, tomate, laitue et mayo bacon*

Maki de foie gras aux pleurotes truffés

Sucette de foie gras au chocolat noir, écorce d'orange confite, poussière de pistaches

Mini-grilled cheese au canard confit, tartinade merguez et cheddar, pain aux noix°

Nem de faisán, poireau et romarin, lait de porcini°

Veau et bœuf

Tournedos de filet de bœuf, trempette Rossini*

Cube de filet de bœuf, mousseline de brocoli et chips de riz* (en cuillère)

Stick terre et mer (veau et crevette), trempette au poivre vert*

Mini-burger de bœuf au parmesan, roquette et poivrons rôtis°

Mini-cheeseburger de veau, bacon bonbon à l'érable, tomate, laitue et sauce à la JLT°

Mini-smoked meat à la montréalaise°

Porc

Filet de porc en croûte de maïs, gelée de sauternes et salade de raisins frais au basilic (en cuillère)*

Petit sandwich peameal bacon à la torontoise*

Mignon de porc au BBQ asiatique, salade wakame, échalotte frite*

Mini-burger de porc épicé à l'italienne, muffaletta et mozzarella°

SÉLECTION D

4.50\$ l'unité

Tartare de thon rouge, sauce Wafu, poussière de pois au wasabi, chip de lotus

Tataki de veau, salade de tomates zébrées au parmesan, popcorn au basilic (en cuillère)

Mini-lobster roll

Tartare de homard cuit aux chanterelles parfumées au foie gras (en verrine)

Côtelette d'agneau menthe et féta° (+ 0,50 \$)