CABANE À SUCRE

COCKTAIL froid 8 MCX 33$:

- Mini "muffin" omelette aux herbes, mousse de chèvre, brunoise de betterave à l'aneth
- Mini croque-monsieur épinards et sauce Mornay, Gruyère
- Rösti de pomme de terre, crème sure à la ciboulette, gravlax de saumon à l'érable
- Cromesquis de creton, dijonnaise, cornichons
- Feuilleté de saucisse de veau, ketchup aux fruits
- Mini-burger de jambon cuit sur l'os à l'érable, oignons caramélisés, emmental québécois
- Macaron maison à la crème d'érable
- Mini cornet à la tire d'érable

BUFFET CHAUD 42$ p.p – réchaud en sus :

- Salade de betterave, pacanes caramélisées à l'érable, vinaigrette chèvre et aneth
- Romaine, sauce ranch, bacon croustillant
- Soupe aux pois traditionnel
- Jambon cuit sur l'os à l'érable
- Feuilleté aux champignons, épinards et sauce Mornay (Extra $ canard confit)
- Aligot de pomme de terre, fromages en grains et ciboulette
- Choux de Bruxelles rôtis
- Marinades et ketchup aux fruits
- Macaron maison à la crème d'érable
- Mini cornet à la tire d'érable

SERVICES EXTRA :

- Station Tire d'érable (requiert service d'un chef ainsi que du matériel) 8.50$ par personne + chef et matériel en sus
- Station Grand père dans le sirop (style queue de castor) 8.50$ par personne + chef et matériel en sus
- Mur de beignes à l'ancienne 10$ + matériel en sus
- Cocktail/mocktail : eau d'érable, soda, whisky, sucette à l'érable 10$
- Décoration thématique (nappes carreauté, rondins de bois, fourrure, botte de fouin, etc…) 150$ / station