

BOUCHÉES cocktail

– MINIMUM DE 15 UNITÉS PAR BOUCHÉE SÉLECTIONNÉE –
– ESCOMPTE DISCUTABLES POUR DES GROUPES DE 50 CONVIVÉS ET PLUS –

SÉLECTION
4.00 \$ CH.

A



VÉGANES

Spanakopita (épinards, pommes de terre, zeste de citron), raïta végétale à l'origan

Kibbé de pois sucrés au zaatar et à la menthe fraîche, yogourt végétale au tahini

Cake de haricots noirs au chipotle, mousse à l'avocat, tomate cerise, coriandre

Panisse de pois chiches, mousseline d'artichauts, bruschetta

VÉGÉTARIENS

Surprise de fromage de chèvre, raisin frais, pistaches, canneberges séchées

Nem caponata et mozzarella, émulsion au pesto

Dumpling vapeur farci à la courge et ricotta au curcuma, trempette à la ciboulette

Cake de quinoa aux champignons sauvages, mousseline de Butternut à la sauge, feuille de sauge frite

Tatin d'oignons caramélisés, figues miel et thym, crème fraîche

Bombe de chou-fleur à l'asiatique, sauce hoïsin

POISSONS ET FRUITS DE MER

Rösti (galette de pommes de terre) à l'aneth, labneh fouetté au zeste de citron et ciboulette, saumon fumé, câpres frits

Saumon rôti au poivre des dunes, trempette au beurre blanc (stick)

Shrimp cake aux épices cajuns, aïoli

Tartelette wonton à la crevette, émulsion de leche de tigre, pousses de coriandre

Saumon crudo au yuzu, nori, pickle de radis melon

VOLAILLES

Volaille au cari rouge, émulsion à la lime kéfir (stick)

Taco de pita à volaille chichetaouk, julienne de navet mariné, hummus, pesto de persil

Chouquette farcie au parfait de foie gras, compotée à la camerise

Acra de volaille piri-piri, sauce bravas

Volaille en croûte de graines de sésame noires, mayo sambal oelek et gingembre (brochette)

VIANDES

Roulade phô avec rôti de bœuf au cinq-épices chinois, daïkon, carotte, basilic thaï, mayo à la sauce soya

Bœuf au paprika fumé, émulsion chimichurri

Kefta de bœuf au féta en croûte de noix de pin

Cube de filet de porc en croûte de pain d'épices, émulsion au foie gras

Palmier aux épinards, prosciutto et gruyère



SÉLECTION
4.50 \$ CH.

B

VÉGANES

Cake de carottes au cumin, écrasé de haricots blancs, brunoise de carottes, noix caramélisées à l'érable

Nigiri avec mousseline d'édamames au galanga, shiitake laqué au tamari et mirin

Tofu aux épices à tajine, trempette au citron confit (brochette)

Bombe de zucchini et pois chiches à l'indienne, chutney de raisins secs au safran

VÉGÉTARIENS

Sablé de parmesan, crème fromagée, ratatouille fine, gremolata

Origami de betterave jaune, fromage de chèvre à l'aneth

Financier à la tomate séchée, crème de féta, salsa de concombre

Disque de courge rôtie au garam masala, halloumi grillé et laqué au miel et sésame, chip de kale

Taco de crêpe vietnamienne aux oignons verts, daikon, carotte et enoki marinés, coriandre, émulsion au kimchi

POISSONS ET FRUITS DE MER

Tartare de truite au mélange d'épices Innu, rondelle de salsifis au miel, bouton de marguerite mariné

Crevette tempura, émulsion au chorizo

Biscuit dentelle aux graines de sésame, salade de crabe au yuzu, tobiko et lime

Cromesquis de rillettes de saumon à l'aneth, gastrique à l'argousier

Pétoncle poêlé, crème de maïs, crumble de bacon croustillant (cuillère)

VOLAILLES

Kébab de volaille au yogourt et ras-el-hanout, trempette à la merguez d'agneau (brochette)

Popcorn de poulet en croûte de Cornflakes, sauce miel et sambal olek

Dumpling frit farci à la volaille style vol-au-vent

Rösti de panais, magret fumé maison, crème sure à l'oignon vert

Tacos de pommes de terre à l'effiloché de canard confit, julienne de poireau en vinaigrette, béarnaise

VIANDES

Polpette de veau della nonna, pétale de pecorino, pousses de basilic, trempette marinara

Tranche de tataki de bœuf, bleu, pleurotes au vin blanc

Tartare de bœuf classique, polenta croustillante, émulsion aux trois poivres

Involtini de veau avec asperges et raclette, trempette aux oignons caramélisés

Taco de parmesan, roquette, tartina de calabrese

Tournedos de chou de Bruxelles et bacon rôti, sauce ranch

SÉLECTION
5.00 \$ CH.

C

VÉGANES

Mini-burger aux légumes grillés, pesto, ricotta végétane, pain au basilic

Mousseline de panais, salade de champignons sauvages, fougasse au romarin

VÉGÉTARIENS

Panna cotta aux pois sucrés à la menthe, mousse de chèvre au miel, poussière de pistache (verrine)

Croquette de pommes de terre duchesse à la truffe et au pecorino, gastrique aux asperges

Sablé aux olives, chantilly de mozzarella fraîche, caponata, perles de balsamique, pousses de basilic

POISSONS ET FRUITS DE MER

Tartare de saumon épicé, cake de riz frit, salade wakamé

Cube de tataki de thon en croûte de cameline, ruban de concombre mariné à la coréenne

Crevette en robe de kadaïf, trempette au cari vert

Pieuvre grillée au paprika fumé et zeste de lime, trempette au chorizo (brochette)

Mini-black burger au saumon fumé, concombre mariné, roquette, Boursin aux fines herbes

VOLAILLES

Arancini aux morilles, sauce crémeuse au foie gras

Mini-bao bun, braisé de volaille au cinq-épices chinois et shaoxing, kimchi, julienne de carotte, coriandre, mayo épicée

Mini-burger de poulet frit, salade de chou, mayo au cari

VIANDES

Cigare au chou farci au veau, espuma tomates et olives

Dumpling vapeur farci à l'effiloché de hauts-de-côtes de bœuf au romarin, glace de viande à l'ail noir

Mini-burger d'effiloché de porc à la mexicaine, tomate, guacamole, Monterey Jack

Wellington de filet de bœuf, King Eryngii et foie gras, trempette à la truffe

SÉLECTION
6.00 \$ CH.

D

Macaron maison au pain d'épices, parfait de foie gras

Côtelette d'agneau en croûte de pistaches, trempette à la demi-glace

Tatin de tomates ancestrales, burrata, pousses de basilic

Huître pochée, prosciutto, gelée de tomates au xérès



AUTRES SERVICES

LIVRAISON

Nous offrons un service de livraison dans Montréal et sa grande région métropolitaine : offert du lundi au dimanche, de 7 h à 17 h.

*À l'extérieur de Montréal – SUR DEMANDE
Des frais supplémentaires s'appliquent sur les livraisons effectuées en dehors de nos heures régulières
Les prix peuvent varier*

PERMIS D'ALCOOL

Nous sommes détenteurs du permis d'alcool requis pour fournir le service de bar sur événement. Renseignez-vous auprès de votre conseiller pour plus de détails.



RÉSERVATION DE PERSONNEL

Maître d'hôtel, serveur ou barman, chef et cuisiner

- Minimum de quatre heures par quart de travail
- Des frais de déplacement ou de kilométrage peuvent être applicables selon le lieu de votre événement.

SALLE DE RÉCEPTION

Si vous êtes à la recherche d'une salle de réception pour votre événement, c'est avec plaisir que nous vous ferons parvenir nos suggestions.

Informez-vous sur notre salle de réception (jusqu'à 300 personnes) située au centre-ville de Montréal