



COCKTAIL À LA CARTE

Les bouchées froides :

1,25 \$ par bouchée

La suggestion du chef

Roulade de crêpe au saumon fumé

Sushi de thon rouge et gingembre

Bruschetta tomates et olives

Terrine de saumon à l'aneth

Mousse de foie de volaille au poivre vert

Terrine de campagne sur pain noir et cornichons

Tomate séchée au chèvre frais et fines herbes

Quiche lorraine

Feuille d'endive à la mousse d'anchois et noix

Feuille de vigne farcie

Crevettes sauce diable

Tapenade d'olives sur croûtons

Section de concombre salade de crevettes

Piqué de magret fumé

Les bouchées chaudes :

1,35 \$ par bouchée

Le chef propose

Triangle de filo au chèvre et épinards

Moule farcie provençale

Saté de suprême de volaille aux graines de sésames

Mini pissaladière

Roue de polenta à l'italienne

Mini pizza tomates et parmesan

Champignons farcis duxelle d'agneau

Feuilleté aux crevettes Matane

Grelot farcis au suisse et lardons

Piqué de crevettes au raifort

Roulade de Merguez marocaine

Prix par personne, taxes, services,
et équipements livraison en sus,
prix sujet à changement sans préavis.

