COCKTAIL DINATOIRE

HORS D'ŒUVRES

Tous les prix affichés sont par douzaine. Un minimum de deux douzaines est requis par choix.

VERRINE DE BETTERAVE ET FROMAGE DE CHÈVRE
Lime et pomme grenade

BRUSCHETTA
Pain grillé, sauce romesco, tomates confites et basilic

46$

HUMMUS ET CHOU-FLEUR GRILLÉ
Huile de paprika et dukkah

BROCHETTE DE PLEUROTES KING OYSTER GRILLÉES
Sauce soya et sésame

ARANCINI AU FROMAGE
Grana padano, sauce romesco

GRAVLAX DE SAUMON
Crème citronnée, cornichons

CREVETTE EN TEMPURA
Sauce soya et sésame

49$

CARPACCIO DE BŒUF
Truffle et parmesan, aïoli

RILLETTES DE LA MAISON
Moutarde et pickle maison

CAPRESE
Tomates confites

AVOCAT ET TRUFFES
Sur pâte feuilletée, lime et jalapeno

HUÎTRES
Mignonette du moment

CROMESQUIS DE MIGNERON DE CHARLEVOIX
Émulsion à l'ail noir

TARTARE DE SAUMON
Labneh, fraise, wasabi, basilic

KARAAGE POULET
Sauce Togarashi citronnée

POLPETTE DE LA MAMA
Sauce marinera, copeaux de Parmigiano

TARTARE DE THON
Riz croustillant, mayonnaise épicée, tokibo

ROULEAU DE BŒUF BRAISÉ
Sauce aux champignons de culture

55$

TATAKI DE BŒUF
Grillé sur flamme et chimichurri

TATAKI DE THON
Thon en rub et sauce adobo

SATAY DE CANARD
Relish de bleuets

BEIGNET DE MORUE
Sauce tartare au couteau

VELOUTÉ DE SAISON
Garniture aromatique

61$ **FOIE GRAS PARFAIT**
Confit de pommes

STATION GOURMANDE

15$ / pers.

CHARCUTERIES ARTISANALES DU QUÉBEC

VARIÉTÉ DE FROMAGES DU QUÉBEC

DESSERTS

CHURROS À LA CANNELLE

CHOU À LA CRÈME

45$

PAVLOVA

PANNA COTTA

TARTELETTE AU CITRON

48$

MOUSSE AU CHOCOLAT