

COCKTAIL DÎNATOIRE

COCKTAIL DÎNATOIRE : FORMULE DEBOUT, QUELQUES SIÈGES ET TABLES SERONT MIS À LA DISPOSITION DES CLIENTS (POUR +/-25PERS.). SUR LA TERRASSE, DURANT LA PÉRIODE ESTIVALE, LES TABLES SONT FIXES ET NE PEUVENT PAS ÊTRE BOUGÉES. À L'INTÉRIEUR, L'AMÉNAGEMENT SERA DISPOSÉ SELON L'ENTENTE ENTRE VOUS ET **LA FABRIQUE ANNEXE**. LES CANAPÉS SONT VENDUS À L'UNITÉ ET NON À LA DOUZAINE. LA QUANTITÉ SUGGÉRÉE VARIE SELON LA DURÉE DE L'ÉVÉNEMENT MAIS UN REPAS COMPLET EST DE 12 À 14 CANAPÉS PAR PERSONNE.

CANAPÉS 2.50\$/UNITÉ**VIANDE:**

- Roulé croustillant de marmelade de champignons balsamique et cheddar, tartare de bœuf
- Chou farci à mousse de foie gras, compotée d'abricot
- Mini burger de pulled pork
- Bœuf saisi à la Thaï (basilic, mangue, huile de sésame), feuille de riz
- Poulet façon Général Taò
- Roulade de volaille, canneberge, estragon
- Verrine de bœuf, purée de légume, orge, basilic, tomate confite, pignon de pin, sauce charlotte
- Tataki de bison, betterave, sumac, clémentine

POISSON:

- Chou niçois : œuf, thon, tomate, olives, basilic, artichaut, huile d'olive, mayo
- Tartare de saumon, canneberge, panais, pomme, mayonnaise, pacane
- Gravlax de saumon, marmelade de betterave
- Accras de colin
- Pétoncle saisi, avocat, pomme vert, daikon, caramel de bonite
- Crevette en tempura, yuzu arachide sriracha
- Espadon saisi, onigiri, mayonnaise épicée

VÉGÉTARIEN:

- Gougères au cheddar du Québec
- Shooter de potage de courge, pomme, huile de noisette
- Œuf mimosa
- Rouleau de légumes croquants, mayonnaise asiatique au beurre d'arachide et pamplemousse
- Arancini
- Financier aux petits oignons, caramel de porto, brie

SUCRÉ:

- Chou à la crème vanille ou chocolat ou pralin
- Diamant au citron
- Verrine de chocolat, poudre de financier, fruit confit

COCKTAIL DÎNATOIRE/COMPTOIR : FORMULE DEBOUT, QUI EST COMPLÉMENTAIRE À LA FORMULE COCKTAIL DINATOIRE. UNE FOIS LES CANAPÉS DISTRIBUÉS, IL Y AURA DES PLATS QUI SERONT SERVIS AU COMPTOIR. FORMULE TRÈS APPRÉCIÉE DES INVITÉS PUISQU'IL S'AGIT D'UN REPAS COMPLET. PRIX VARIANTS SELON LE CHOIX DES ITEMS SÉLECTIONNÉS. LA FORMULE **COCKTAIL DÎNATOIRE-COMPTOIR** DÉBUTE À 30\$/PERS INCLUANT 6 CHOIX DE CANAPÉS. LA NOURRITURE AU COMPTOIR N'EST PAS SERVI À VOLONTÉ, MAIS ELLE EST PRÉVUE EN FONCTION DU NOMBRE DE CONVIVES. POUR LES GROUPES PLUS NOMBREUX, NOUS SERVONS LA NOURRITURE EN DEUX TEMPS AFIN DE RÉAPRTIR LES PORTIONS ET CONSERVER LES PLATS CHAUDS.

COCKTAIL DÎNATOIRE - COMPTOIR 30\$

Canapés

6 canapés de votre choix

Au Comptoir

Salade du moment

Poulet saumuré cannelle, girofle et laurier

Ou

Épaule de porc fondante, vin blanc, oignon

Frites maison au gras de canard

Plat végétarien au goût du chef

COCKTAIL DÎNATOIRE - COMPTOIR 36\$

Canapés

6 canapés de votre choix

Au Comptoir

Salade du moment

Brisket de bœuf comme un smoked meat

Ou

Effiloché de porc façon chili, avocat, crème sûre, tortilla

Orgetto façon paella (orge, tomate, moule, saumon)

Frites maison au gras de canard

Dessert

Pyrex de pain perdu, caramel salé

PIÈCES ENTIÈRES POUR UN EFFET WOW!!

NOUS VOUS PROPOSONS D'AJOUTER À VOS MENUS OU DE SUSBTITUER POUR UN SUPPLÉMENT LES PROTÉINES DE VOTRE MENU PAR UNE PIÈCE ENTIÈRE DE VIANDE.

Porcelet entier farci de marron et de sa propre chair, rôti à la broche	340\$
Contre filet vieilli de bœuf Black Angus AAA 1855, rôtie à la broche, sauce béarnaise	340\$
Flanc de porc à la pomme	200\$
Brisket de bœuf, épices à steak maison	220\$
Lobe de foie gras poêlé	125\$
Lapin de Stanstead farci de champignons et de foie gras	125\$
Chapon (Dindon) farcie de courge au beurre, canneberge et sirop d'érable	120\$
Pièce montée de chou à la crème, vanille, chocolat ou praline	2.50\$/Chou

***Les pièces de viande entières doivent être commandées au moins 10 jours d'avance puisqu'elles proviennent d'éleveurs en région.