
FORMULES DÎNATOIRE

COCKTAIL DÎNATOIRE : FORMULE DEBOUT, QUELQUES SIÈGES ET TABLES SERONT MIS À LA DISPOSITION DES CLIENTS. SUR LA TERRASSE, DURANT LA PÉRIODE ESTIVAL, LES TABLES SONT FIXES ET NE PEUVENT PAS ÊTRE BOUGÉES. À L'INTÉRIEUR, L'AMÉNAGEMENT SERA DISPOSÉ SELON L'ENTENTE DU CLIENT ET DE **LA FABRIQUE ANNEXE**. LES CANAPÉS SONT VENDUS À L'UNITÉ ET NON À LA DOUZAINES. LA QUANTITÉ SUGGÉRÉE VARIE SELON LA DURÉE DE L'ÉVÉNEMENT.

**LES COCKTAILS DÎNATOIRES DE 25 PERSONNES ET MOINS N'ONT QU'UN SEUL SERVEUR D'ATTRIBUÉ CEPENDANT SI VOUS SOUHAITEZ AJOUTER UN SERVEUR, IL FAUT PRÉVOIR DES FRAIS SUPPLÉMENTAIRES. LE COÛT D'UN SERVEUR ADDITIONNEL POUR UNE PÉRIODE MINIMALE DE QUATRE HEURES EST DE 100.00\$.

CANAPÉS 2.50\$/UNITÉ

CANAPÉS SALÉS

- Roulé croustillant de marmelade de champignons balsamique et cheddar, tartare de boeuf
- Gougères au cheddar du Québec
- Chou niçois : œufs, thon, tomates, olives, basilic, huile d'olive, mayo
- Chou farci à mousse de foie gras, compotée d'abricot
- Mini burger de pulled pork
- Shooter de potage de légume (chaud ou froid)
- Shooter de potage de pois vert à l'huile d'olive, citron confit
- Rouleau de bœuf à la Thaï (basilic, mangue, huile de sésame)
- Terrine de pâté de campagne, cornichon maison
- Poulet façon Général Taò
- Tartare de saumon, canneberge, pacane, rémoulade de pomme, panais*
- Gravlax de saumon
- Œuf mimosa
- Accras de colin
- Roulade de volaille, canneberge, estragon
- Rouleau de légume croquant, mayonnaise asiatique au beurre d'arachide et pamplemousse
- Verrine de bœuf, purée de légume, orge, basilic, tomate confite, pignon de pin, sauce charlotte
- Arancini

CANAPÉS SUCRÉS

- Chou à la crème vanille
- Diamant au citron
- Boule de crème brûlée au Bailey's
- Verrine de chocolat, poudre de financier, fruit confit

CANAPÉS 3.00\$/UNITÉ

- Huître **3.00\$/UNITÉ**
- Bâtonnets de fromage coulant
- Œuf de caille à 63°, caviar de hareng, mouillette, parmesan, amande

FORMULE - COCKTAIL DÎNATOIRE / COMPTOIR

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 - COMPTOIR DÉBUTE À 30\$/PERS INCLUANT 6 CHOIX DE CANAPÉS. LA NOURRITURE AU COMPTOIR N'EST PAS SERVIE À VOLONTÉ, MAIS ELLE EST PRÉVU EN FONCTION DU NOMBRE DE CONVIVÉS DE VOTRE ÉVÉNEMENT. POUR LES GROUPES PLUS NOMBREUX, NOUS SERVONS LA NOURRITURE EN DEUX TEMPS POUR BIEN RÉPARTIR LES PORTIONS ET CONSERVER LES PLATS BIEN CHAUDS ET SAVOUREUX. LES INVITÉS DOIVENT ÊTRE CONSCIENTS DE CE FACTEUR AFIN DE S'ASSURER D'UN PARTAGE ÉGAL.

COCKTAIL DÎNATOIRE + COMPTOIR – 30\$**Bouchées**

6 canapés de votre choix
(dans la sélection à 2.50\$)

Au Comptoir**Salade du moment**

Poulet saumuré cannelle, girofle et laurier

Ou

Épaule de porc fondante, vin blanc, oignon

Ou

Effiloché de porc façon chili, avocat, crème sûre, tortilla +2\$

Ou

Brisket de bœuf comme un smoked meat + 3\$

Frites maison au gras de canard

Plat végétarien au goût du chef

Dessert

Pain perdu, caramel de girofle, fleur de sel +3\$

PIÈCES ENTIÈRES

Porcelet entier farci de marron et de sa propre chair, rôti à la broche	300\$
Contre filet vieilli de bœuf Black Angus AAA 1855, rôti à la broche, sauce béarnaise	300\$
Flanc de porc à la pomme	200\$
Brisket de bœuf, épices à steak maison	200\$
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	100\$
Pièce montée de choux à la crème, vanille, chocolat ou praline	2.50\$/ chou

- ❖ *Menus sujets à changements selon disponibilité des produits*
- ❖ *Options végétariennes disponibles*
- ❖ *Les extras peuvent être ajoutés à tous les menus avec un préavis d'au moins 10 jours*