

**COCKTAIL DÎNATOIRE**

**COCKTAIL DÎNATOIRE** : FORMULE DEBOUT, QUELQUES SIÈGES ET TABLES SERONT MIS À LA DISPOSITION DES CLIENTS. LES CANAPÉS SONT VENDUS À L'UNITÉ ET NON À LA DOUZAINÉ. LA QUANTITÉ SUGGÉRÉE EST DE 12 À 15 CANAPÉS PAR PERSONNE PLUS DESSERT OU FROMAGE POUR ÊTRE L'ÉQUIVALENT D'UN REPAS COMPLET. UN MINIMUM DE 38\$/PERS EST NÉCESSAIRE POUR ÊTRE CONSIDÉRÉ COMME UN FORFAIT NOURRITURE ET ÉVITER LES FRAIS DE LOCATION. FORMULE DÎNATOIRE POUR UN **MINIMUM DE 25 CONVIVÉS**.

**CANAPÉS 3,75\$/UNITÉ****VIANDE:**

- Roulé croustillant de marmelade de champignons balsamique et cheddar, tartare de bœuf
- Parfait de foie gras de canard de la Ferme Élysée, pain pacane-canneberge, marmelade d'abricot
- Mini burger de pulled pork, coleslaw, cornichon, cheddar
- Tataki de bœuf saisi à la Thaï (coriandre, mangue, huile de sésame, poivron)
- Poulet façon Général Taò aux arachides et ananas
- Roulade de volaille, canneberge, estragon, câpres, pacane, mayonnaise
- Verrine d'œuf façon mimosa
- Datte farcie au chorizo, bacon, sauce tomate épicée
- Satay de poulet aux épices et sauce sésame
- Magret de canard juste saisi, mangue, papaye verte, huile de menthe, mayonnaise au tamarin

**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, crème fraîche, aneth
- Accras au fromage et cari de Madras
- Pétoncle saisi, pomme vert, daïkon, caramel de bonite
- Crevette aigre-douce, sauce arachide et yuzu
- Espadon saisi, onigiri, mayonnaise épicée
- Huître du moment: citron frais, mignonette maison, raifort frais

**VÉGÉTARIEN :**

- Gougère au cheddar du Québec
- Shooter de potage du moment, Ex :courage au beurre, huile de noisette (Végétalien)
- Rouleau de légumes croquants, mayonnaise asiatique au caramel de pamplemousse épicé
- Arancini aux champignons, sauce gribiche
- Tofu mariné et frit, sauce gong bao, arachide (Végétalien)
- Financier aux petits oignons, raisin, marsala, Louis d'Or
- Halloumi poêlé, ketchup de courge, noisette au ras el hanout
- Fromage de chèvre fouetté, betterave, miel, raisin, sarrasin
- Samosa de pomme de terre à l'Indienne, crème épicée à la menthe
- Croquette de patate douce, tofu soyeux, mayonnaise coriandre, tomate confite et truffe (Végétalien)

**SUCRÉ:**

- Chou à la crème (vanille ou chocolat ou pralin)
- Diamant au citron
- Verrine de chocolat (6\$/un.)
- Verrine de tiramisu (6\$/un.)

---

**GROUPES/ÉVÉNEMENTS PRIVÉS**

**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'UNE FORMULE HYBRIDE. LA FORMULE **COCKTAIL DÎNATOIRE-COMPTOIR** DÉBUTE À 39\$/PERS INCLUANT 6 CHOIX DE CANAPÉS. LA NOURRITURE AU COMPTOIR N'EST PAS À VOLONTÉ, MAIS ELLE EST PRÉVUE EN FONCTION DU NOMBRE DE CONVIVÉS CONFIRMÉ. CES FORMULES SONT POUR UN **MINIMUM DE 25 CONVIVÉS** SINON DES FRAIS DE SERVEUR SONT AJOUTÉS À LA FACTURE AU TARIF DE 30\$/HR. PLUS TAXES ET SERVICE.

**VEUILLEZ NOTER QUE NOUS TRAVAILLONS TOUJOURS AVEC DES PRODUITS DE SAISON, DONC CERTAINS PLATS PEUVENT CHANGER EN FONCTION DE LA SAISON ET DE L'ARRIVAGE**

---

**COCKTAIL DÎNATOIRE - COMPTOIR 39\$**

---

**Canapés**

6 canapés de votre choix

**Au Comptoir**

Salade du moment

\*\*\*

Poulet saumuré sumac, girofle, laurier

Ou

Épaule de porc fondante aux pommes, crème et vinaigre de cidre

\*\*\*

Frites maison au gras de canard

\*\*\*

Plat végétarien au goût du chef

(Exemples : Risotto coriandre et pois vert, légumes gong bao

Mijoté de lentille corail au lait de coco, tofu et choux de Bruxelles à la sri-lankaise)

---

**COCKTAIL DÎNATOIRE - COMPTOIR 46\$**

---

**Canapés**

6 canapés de votre choix

**Au Comptoir**

Salade du moment

\*\*\*

***(Merci de choisir 1 viande)***

Paleron de bœuf aux épices à steak maison

Ou

Effiloché de porc façon chili, crème sûre, marmelade de patate douce épicée, tortilla

\*\*\*

***(Merci de choisir entre le végétarien ou le poisson)***

Mijoté de haricot romano à l'asiatique, mozzarella, poêlée de légumes, arachide, coriandre

Ou

Saumon brûlé soya et sirop d'érable, porridge, noisette, ra sel hanout

\*\*\*

Frites maison au gras de canard

**Dessert**

Pyrex de pain perdu, caramel salé

**COCKTAIL DÎNATOIRE - COMPTOIR 53\$**

**Canapés**

8 canapés de votre choix

**Au Comptoir**

Salade de acini de pepe mi-figue mi-raisin, fines herbes

\*\*\*

***(Merci de choisir 2 de ces options en plats)***

Gratin de gnocchi aux fromages du Qc, topinambour, mozzarella de bufflonne

Ou

Paleron de bœuf, salade de couscous israélien, pomme, tomate confite, datte, figue, raisin confit, amande, fêta, miel, menthe, coriandre

Ou

Poisson blanc (selon arrivage), façon bourride, carotte nantaise, poireau fondant

\*\*\*

***(Merci de choisir 1 de ces options de féculent)***

Frites maison au gras de canard

Ou

Gratin de pomme de terre au cheddar et érable

**Dessert**

Croustade aux pommes, glaçage au fromage à la crème

Ou

Pyrex de pain perdu, caramel à la fleur de sel

Ou

Verrine de tiramisu