
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 DOUZAINÉ. LA QUANTITÉ SUGGÉRÉE VARIE SELON LA DURÉE DE L'ÉVÉNEMENT MAIS UN REPAS COMPLET EST DE 12 À 14 CANAPÉS PAR PERSONNE PLUS DESSERT.

CANAPÉS 2.75\$/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, coleslaw, cheddar
- Bœuf saisi à la Thaï (coriandre, mangue, huile de sésame, poivron), feuille de riz
- Poulet façon Général Taò
- Roulade de volaille, canneberge, estragon, mayonnaise
- Œuf mimosa classique
- Datte farcie au chorizo, bacon, sauce tomate épicée
- Satay de poulet aux épices et sauce sésame

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
- Huître du moment: mignonette de pomme / crème fenouil, concombre compressé

VÉGÉTARIEN:

- Gougères au cheddar du Québec
- Shooter de potage du moment
- Rouleau de légumes croquants, mayonnaise asiatique au beurre d'arachide et pamplemousse
- Arancini
- Tofu mariné et frit, ketchup de courge
- Financier aux petits oignons, caramel de porto, brie
- Pissaladière aux légumes et olives
- Fromage de chèvre fouetté, betterave, miel, raisin

SUCRÉ:

- Chou à la crème vanille ou chocolat ou pralin
- Diamant au citron
- Verrine de chocolat (3,75\$/un.)

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 32\$

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 37\$

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 SUBSTITUER 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	215\$
Brisket de bœuf, épices à steak maison	220\$
Lobe de foie gras poêlé	130\$
Lapin de Stanstead farci de champignons et de foie gras	125\$
Dinde farcie de courge au beurre, canneberge et sirop d'érable	130\$
Pièce montée de choux à la crème, vanille, chocolat ou praline	3.25\$/Chou

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