



RÉCEPTION



RÉCEPTION



LE 5 À 7

21,95 \$

Crudités et trempette aux poivrons rouges
Canapés au choix du chef (6 par personne)
Sandwichs assortis (2 par personne)

CANAPÉS FROIDS

| | |
|--|----------------------|
| Aiguillettes de canard fumé, chutney aux canneberges | 33,50 \$ la douzaine |
| Brioche, mousse de foie gras au porto | 33,50 \$ la douzaine |
| Bruschetta aux tomates et au basilic | 33,50 \$ la douzaine |
| Carpaccio de bœuf aux tomates séchées | 33,50 \$ la douzaine |
| Gougère, tartare de saumon frais et fumé, crème aigrette au tobiko | 33,50 \$ la douzaine |
| Médailon de homard sur concombre | 33,50 \$ la douzaine |
| Pain baguette, tartare de bœuf | 33,50 \$ la douzaine |
| Pain croquant, bocconcini, tomate confite aux fines herbes | 33,50 \$ la douzaine |
| Pain pumpernickel, saumon fumé maison | 33,50 \$ la douzaine |
| Palourde Bloody César servie dans un verre à liqueur | 33,50 \$ la douzaine |
| Roulade de prosciutto au fromage bleu | 33,50 \$ la douzaine |
| Roulade de prosciutto aux figues | 33,50 \$ la douzaine |
| Canapés froids au choix du chef | 33,50 \$ la douzaine |

| | |
|--|----------------------|
|  Profiterole maison au fromage de brebis de la fromagerie Les Folies Bergères et aux tomates confites du Québec | 36,00 \$ la douzaine |
|  Croûton de la boulangerie Boulart garni de rillettes de canard de Canards du Lac Brome | 36,00 \$ la douzaine |

Maximum de 5 sélections de canapés froids et minimum de 2 douzaines par sélection.

RÉCEPTION

CANAPÉS CHAUDS

| | |
|---|----------------------|
| Canapés chauds au choix du chef | 33,50 \$ la douzaine |
| Aile de poulet croustillante | 33,50 \$ la douzaine |
| Brochette de bœuf à la coréenne | 33,50 \$ la douzaine |
| Brochette de poulet et d'ananas teriyaki | 33,50 \$ la douzaine |
| Croustade d'aubergines, de pignons grillés et de gorgonzola | 33,50 \$ la douzaine |
| Crevette tempura | 33,50 \$ la douzaine |
| Croquette de crabe du Maryland | 33,50 \$ la douzaine |
| Bonbon d'agneau à la fleur d'ail | 33,50 \$ la douzaine |
| Croustillant d'escargot à la crème d'ail | 33,50 \$ la douzaine |
| Tarte fine au fromage de chèvre, noisettes et pistaches torréfiées, sauce au miel | 33,50 \$ la douzaine |
| Aumônière de champignons au porto | 33,50 \$ la douzaine |
| Tarte fine à la saucisse anisée et au parmesan | 33,50 \$ la douzaine |
| Rouleau printanier, sauce aux prunes | 33,50 \$ la douzaine |
| Suppli al telefono, crème de parmesan | 33,50 \$ la douzaine |
| Sélection de quiches miniatures (classique, aux légumes, au saumon) | 33,50 \$ la douzaine |
| Spanakopita (feuilleté d'épinards) | 33,50 \$ la douzaine |

VARIÉTÉ DE CANAPÉS DE LUXE

| | |
|---|----------------------|
| Fougasse aux olives, au flanc de bœuf et au basilic | 44,50 \$ la douzaine |
| Croustade de porcelet confit, d'oignons caramélisés et de chutney | 44,50 \$ la douzaine |
| Focaccia aux épinards, au prosciutto et au parmesan | 44,50 \$ la douzaine |
| Vol-au-vent aux fruits de mer, sauce homardine avec tobiko | 44,50 \$ la douzaine |
| Phylloin de canard aux cinq épices | 44,50 \$ la douzaine |

Maximum de 5 sélections de canapés chauds et minimum de 2 douzaines par sélection.

POUR COMPLÉTER VOTRE RÉCEPTION

| | |
|---|-------------------------|
| Panier de croustilles ou de bretzels (10 personnes) | 8,95 \$ |
| Bol d'arachides (200 g) | 12,00 \$ |
| Bol d'amandes grillées (200 g) | 20,00 \$ |
| Panier de nachos, sauce au fromage et salsa (15 personnes) | 25,00 \$ |
| Fondue au chocolat, fruits frais, petits fours secs et gâteaux assortis (minimum de 50 personnes) | 8,75 \$ |
| Petits gâteaux Red Velvet ou à saveur de vanille, de citron ou de chocolat (la douzaine) | 45,00 \$ |
| Plateau de fromages classiques, sélection de craquelins et de pains (60 g de fromage par personne) | 8,50 \$ |
| Plateau de fromages québécois, sélection de craquelins et de pains (60 g de fromage par personne) | 10,95 \$ |
| Plateau de hoummos et pain pita (10 personnes) | 24,95 \$ |
| Plateau de crudités et trempette (20 personnes) | 85,00 \$ |
| Plateau de fruits frais tranchés (20 personnes) | 115,00 \$ |
| Sandwichs classiques sur pain blanc ou pain brun (œufs, thon, jambon fumé, dinde fumée, poulet mariné ou fromage) (1 ½ sandwich par personne) | 6,95 \$ |
| Assortiment de minisandwichs sur pains bagnat, garnitures variées (1 ½ sandwich par personne) | 7,50 \$ |
| Plateau de pâtés et de charcuteries, condiments assortis (20 personnes) | 140,00 \$ |
| Homard des Maritimes sur glace, sauces et condiments assortis | Selon le prix du marché |

POUR COMPLÉTER VOTRE RÉCEPTION

| | |
|---|-------------------------|
| Saumon de l'Atlantique fumé et pain de seigle, garnitures assorties (25 personnes) | 240,00 \$ |
| Crevettes sur glace, sauce cocktail au brandy, aioli, citron en quartiers (la douzaine) | 42,00 \$ |
| Huîtres naturelles à la douzaine (selon l'arrivage) | Selon le prix du marché |
| Sélection de sushis végétariens, condiments assortis | 20,00 \$ la douzaine |
| Gigot d'agneau canadien en croûte d'herbes de Provence et pain au romarin, sauce à la moutarde de Dijon (20 personnes*) | 235,00 \$ |
| Contre-filet de bœuf de l'Alberta, sauce au poivre de Madagascar et au brandy, condiments assortis (20 personnes*) | 295,00 \$ |
| Filet de bœuf rôti au sel de mer, petits pains et baguettes assortis, sauce au vin rouge, condiments assortis (15 personnes*) | 295,00 \$ |
| Jambon à l'ananas glacé à l'érable, petits pains aux olives, chutney de mangues au vinaigre de cidre (20 personnes*) | 270,00 \$ |
| TABLE DE DOUCEURS | 13,75 \$ |
| Plateau de fruits frais tranchés | |
| Sélection du chef pâtissier | |
| Café, café décaféiné et sélection de thés | |
| Ajoutez une sélection de fromages à la table de douceurs | 18,75 \$ |
| Ajoutez une sélection de fromages et une variété de sandwiches à la table de douceurs | 23,95 \$ |

Sculpture de glace personnalisée avec votre logo ou une image de votre choix :
à partir de 450,00 \$ pour le premier bloc,
à partir de 150,00 \$ pour chaque bloc supplémentaire.
* Frais de cuisinier de 120,00 \$ pour 100 invités