



MENU GRADUATION



CANAPÉS CHAUDS

Chaque sélection comprend douze canapés

Aile de poulet croustillante

Brochette de bœuf à la coréenne

Brochette de poulet et d'ananas teriyaki

Couronne de figues et de fromage

Crevette tempura

Croquette de crabe du Maryland

Croustillant de volaille à la marocaine

Escargot en brioche

Minichausson aux champignons et aux poireaux

Petit panier de fromage de chèvre frais et de figues

Rouleau printanier, sauce aux prunes

Sélection de quiches miniatures (classique, aux légumes, au saumon)

Spanakopita (feuilleté d'épinards)

Tostadas

33,50\$ la douzaine

(minimum de 2 douzaines par sélection, maximum de 5 sélections)

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes, le service ni les frais d'administration.

CANAPÉS FROIDS

Chaque sélection comprend douze canapés

Aiguillettes de canard fumé, chutney aux canneberges

Brioche, mousse de foie gras au porto

Bruschetta aux tomates et au basilic

Carpaccio de bœuf aux tomates séchées

Crèmeux de volaille confite au mascarpone, rouelle d'asperges

Gougère, tartare de saumon frais et fumé, crème aigrette au tobiko

Médaille de homard sur concombre

Pain aux noix, foie gras poêlé, gelée au cidre de pommes

Pain baguette, tartare de bœuf

Pain croquant, bocconcini, tomate confite aux fines herbes

Pain pumpernickel, saumon fumé maison

Palourde Bloody Caesar servie dans un verre à liqueur

Roulade de prosciutto au fromage bleu

Roulade de prosciutto aux figues

Roulade de tortilla à la porchetta, confiture d'oignons, fromage à la crème

Tomate cerise farcie de crabe

33,50\$ la douzaine

(minimum de 2 douzaines par sélection, maximum de 5 sélections)

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes, le service ni les frais d'administration.

LE SUCCÈS

Crème d'asperges

Salade de légumes,
vinaigrette aux tomates séchées

Poitrine de volaille,
sauce au poivre vert

Garniture du marché

Plat végétarien :
raviolis, sauce aux tomates rôties et au pesto, garniture du marché

Shortcake aux fraises

Café, café décaféiné et sélection de thés

36,95\$ par personne

LES ÉTOILES

Velouté de poires et de courges

Salade de légumes,
vinaigrette au vieux balsamique

Poitrine de volaille,
sauce crémeuse à l'estragon

Garniture du marché

Plat végétarien :
gâteau de quinoa et de fromage de chèvre frais, tomates cerises confites

Tartelette à l'érable

Café, café décaféiné et sélection de thés

38,95\$ par personne

LE BAL

Potage aux poireaux, aux pommes de terre et à la ciboulette

Salade de légumes,
vinaigrette aux baies des champs

Longe de porc marinée en cuisson lente, sauce à l'érable

Garniture du marché

Plat végétarien :
portobello farci aux épinards et au tofu, risotto aux tomates séchées, coulis de poivrons doux

Gâteau au chocolat royal façon Hilton

Café, café décaféiné et sélection de thés

39,95\$ par personne

LA CÉLÉBRATION

Crème de tomate au basilic

Salade de légumes,
vinaigrette crémeuse au concombre et à la ciboulette

Saumon de l'Atlantique grillé, salsa de fruits exotiques, sauce au cari rouge

Garniture du marché

Plat végétarien :
gâteau de lentilles corail, épinards sautés à l'ail, coulis de poivrons doux

Gâteau aux trois chocolats

Café, café décaféiné et sélection de thés

40,95\$ par personne

RÉCEPTION

Panier de croustilles ou bretzels (pour 10 personnes)
8,95 \$

Bol d'arachides (200 g)
12,00 \$

Bol d'amandes grillées (200 g)
20,00 \$

Panier de nachos, sauce fromage, salsa (15 personnes)
25,00 \$

Pièce de glace sculptée et 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