



Cocktail Dinatoire **Un menu de saison adapté sur mesure.**

Les bouchées suivantes sont des exemples de ce que nous avons fait dans le passé. Nous tenons à travailler avec les produits locaux et de saison, donc dépendant de la date de votre événement, certains produits ne pourraient ne pas être disponibles. Les prix indiqués sont à titre d'exemple.

Bouchées froides

- Concombre, ricotta maison, vinaigre de rhubarbe 2.25\$
- Chaire de homard, carotte et ail lactofermentée 3\$
- Mozzarella di bufala, concombre libanais, cœur de chanvre 2.75\$
- Huître, accompagnements (citron, vinaigres, échalote, lardon, etc) 3.50\$
- Asperges, jaune d'œuf séché, chip de topinambour 2.25\$
- Tête de violon, sarrasin germé, labneh à la rhubarbe 2.50\$
- Tartare de canard, bouton de marguerite mariné 2.50\$
- Crevette nordique, salade grillée, échalotes marinées 2.25\$
- Blinis, crabe des neiges, estragon, fenouil 3\$
- Escabèche de saumon, pomme verte, aneth 2.50\$
- Légumes lactofermentés, condiments 1.50\$
- Mousse de saumon, crouton de pain maison 2\$

Bouchées chaudes

- Ris de veau, purée de céleri-rave, chip de patate douce 3\$
- Porc confit au beurre, duxelles, purée de pomme de terre 3\$
- Pleurote poêlée, crème de courge butternut 3\$
- Saumon poché à l'érable,
orgetto au carotte, aigre-douce à l'érable. 3\$
- Poitrine de canard, maïs, salade de choux 3\$
- Carotte grillé, noix de Grenoble, fromage Alfred le
fermier, sauce pastis 3\$
- Flanc de porc braisé, sirop de pomme 2.5\$
- Tataki de veau, huile de cameline, roquette 3\$
- Courge gratinée au Louis d'or, jaune d'œuf déshydraté 2.50\$

Huîtres chaudes

- Bolognaise 3.50\$
- Écume de pomme, coriandre, huile de crabe 3.50\$
- Réduit d'érable 3.50\$

Plateau de fromages

Selon la disponibilité des produits, accompagné de légumes et fruits de saison, compotes, confitures, crouton et pain maison. Les plateaux sont offerts pour un groupe d'un minimum de 10 personnes et pour un minimum de 10\$ par personne. Ils sont composés d'au moins 3 fromages différents selon vos besoins.

Exemple de fromage sur nos plateaux :

- Tomme du haut Saint-François, lait pasteurisé de chèvre, Fromagerie du haut Saint-François
- Cru berger, lait cru biologique de brebis, fromagerie, ferme les broussailles
- Cheddar fort 2 ans, lait thermisé de vache, fromagerie de l'île au grues
- Alfred le fermier, lait cru biologique de vache, fromagerie la station de Compton
- Pionnier, lait cru de vache et de brebis, Fromagerie du presbytère et Nouvelle-France

- Louis d'or, lait cru de vache, Fromagerie du presbytère
- Zacharie Cloutier, lait thermisé de brebis, Fromagerie Nouvelle-France
- 14 arpents, lait pasteurisé de vache. Fromagerie Médard
- Bleu d'Élizabeth, lait thermisé de vache, Fromagerie du presbytère
- Tomme des Demoiselles, lait thermisé, Fromagerie du Pied-de-Vent

Desserts

- Pavlova aux fruits, selon la saison
- Nougat glacé au miel de Nico
- Madeleine au café et confitures
- Glace Dalla Rose
- rofiterole
- Choux farcis à la crème pâtissière au sapin
- Beignet maison

Brunch

Les plateaux brunch sont disponibles pour un minimum de 10 personnes.

Le léger; muffin, scone, pain maison, compote de fruits et légumes de saison.

10.50\$/pers

Le raisonnable; le léger + sandwich concombre, madeleine,

14.50\$/pers

Le fantastique; Le raisonnable+fromages, oeufs farcis.

19.00\$/pers

À noter que nous sommes ouverts à toute formule traiteur : chef à domicile, mariage, souper corporatif, etc. Contactez-nous pour nous parler de vos projets !