



24 à 38\$ + taxes la
douzaine



Menu Bouchées

Verrine de ceviche

Ceviche de flétan et pétoncle à la péruvienne

Tartare de saumon

Gingembre, miso, estragon et wonton frit

Gravlax de saumon

Saumon mariné au gin Violette, poireau frit, yahourt auchèvre, bleuet et pensée

Accras de poisson

Émulsion à l'aïoli

Noix de Saint-Jacques

Noix au sésame et gelée de choux-fleur

Verrine de crevettes

Sauce au curcuma et courgettes

Carpaccio de pétoncle

Huile de truffe et mousline de céleri

Maquereau fumé

Maquereaux du fumoir Paternel de la Gaspésie,
sauce au fromage de chèvre et aneth sur pain pumpernickel

Verrine de moules marinées

Croquant d'artichaut

Croquant d'artichaut au saumon fumé et aux noisettes

Croquettes de morue

Sauce tartare

Sushi le Grand Magicien

Saumon frais, mangue, menthe, miel, tempura,
avocat, concombre servi avec sauce mayo épicé et unagi

Tartare de pétoncle

Pêche et wasabi citron

Produits végétariens

Croustillant de chèvre

Mousse à la bière noire et chutney de raisin

Verrine de tomate

Crème de tomate maison et tuile de parmesan

Verrine de betterave

Mousse de tofu au basilic et noix de grenoble caramélisées

Brochette caprese

Salade sur pipette

Croustilles de pita

Houmous à l'ail rôti et poivrons rouges

Concombre et concassée de tomates

Crumble de noisettes

Chèvre et poivrons

Mini chausson

Chausson maison à la duxelle de champignons

Carré feuilleté

Feuilleté aux oignons caramélisés

Tapenade d'olives

Carré aux pesto

Tomates séchées et thym

Rouleaux de printemps

Sauce aux arachides



24 à 38\$ + taxes
la douzaine



À partir de 10
personnes



MENU BOUCHÉES

Produits de la terre

Minis pogos

Saucisse de porc, panure à la bière et moutarde à l'érable

Grill cheese de Migneron

Poire, lardon set oignons caramélisés au Porto

Tataki de boeuf

Parfumé au fenouil, tuile de parmesan, sauce balsamique et huile d'olive, basilic et pamplemousse

Ris de veau en croûte

Croûte de maïs, beurre blanc à la vanille et salade de pommes marinées

Magret de canard

Mousse au Porto

Prosciutto Cotto

Maïs, noisette et parmesan

Consommé de volaille

Écume de Boursin et paille au parmigiano

Billes de potimarron

Parmesan et allumettes de bacon

Crème brûlée (+1\$)

Crème brûlée au foie gras

Mini hamburger

Pâte de sésame, confit d'oignon à la bière, fromage cheddar, bacon

Verrine de poivron

Crème de poivrons grillés au Boursin et croustilles de prosciutto

Arancinis au paprika

Paprika fumé, chorizo et mozzarella

Arancinis macaroni

Macaroni au fromage québécois et bacon

Aile de poulet

Sauce BBQ maison élaboré à la bière Dieu du Ciel

Champignons farcis

Farce au fromage à la crème, saucisse italienne gratinée

Dattes farcies

Farce au fromage bleu enveloppé de prosciutto

Ravioles de porc effiloché

Porc effiloché et crème de paprika fumé

Tartare de boeuf

Tartare classique, jaune d'œuf, pickle maison, persil, oignons rouges servis sur croûtons de pain

Foie gras au Calvados

Gelée de pomme et pain brioché

Bar à dessert

Granité à la Vodka et au citron

Mousse au chocolat, brownies et caramel

Brownie au chocolat

Gâteau aux carottes et glaçage au fromage

Crème brûlée

Variété de sushis dessert surprises