



BOUCHÉES
cocktails



DE LA TERRE

froid

Brochette de poulet frit, sauce général Tao à l'orange et croustillant de sésame sur gaufre au miel. **2,75\$**

Cake de maïs "cornbread", mousse foie de volaille aux 4 épices et gastrique de pomme brunoise. **3,50\$**

Canapé de jambon au tout-épice, ananas grillé et pousse du moment **3,50\$**



chaud

Egg roll de brisket fumé, accompagné de gel cornichons et moutarde fumée à l'érable. **3,00\$**

DE LA MER

froid

Ceviche crémeux de crevette à la lime, croquant de riz aux fruits de mer et pousses de pois. **3,25\$**

Brochette de gaufre, crevette grillée, tout-trempé et sauce aji verde. **2,75\$**

Pétoncle gravlax sur canapé, crumble pumpernickel et sauce à l'ail confit. **3,50\$**



Canapé de mousse de saumon fumé à la ciboulette et au citron Meyer **3,50\$**

VÉGÉTARIENNES

froid

Macaron de fromage de chèvre
et tapenade d'olive kalamata. **3,00\$**

Brochette de tofu, sauce général
Tao à l'orange et croustillant de
sésame sur gaufre au miel. **2,75\$**

Cake de maïs "cornbread",
tapenade de courge aux épices
d'automne et sauce aji verde. **2,75\$**

chaud

Gnocchi aux épinards et parmesan,
crémeuse à l'ail rôti et citron. **3,50\$**

Fondant de fromage au Migneron
de Charlevoix et moutarde fumée. **3,00\$**

VÉGANES

froid

Panna cotta de pois verts,
chips de riz soufflé et pousses vertes. **2,50\$**

Pizza aux tomates maison
et tête de violon marinée. **2,50\$**

chaud

Egg roll à la protéine végétale
fumé, gel de cornichon et sauce
moutarde fumée à l'érable. **2,75\$**



SANS GLUTEN

de la mer

Ceviche crémeux de crevette à la lime, croquant de riz aux fruits de mer et pousses de pois. **3,25\$**

végétariennes

Macaron de fromage de chèvre et tapenade d'olive kalamata. **3,00\$**

véganes

Panna cotta de pois verts, chips de riz soufflé et pousses vertes. **2,50\$**



MIGNARDISES

les festives

Mini-beignet au caramel salé **3,00\$**

Trous de beigne du temps des fêtes **3,00\$**

Mini-tartelette des fêtes
au sucre et aux pacanes **3,25\$**

Gâteau des fêtes: Génoise garnie
d'un glaçage au beurre, sirop
d'érable & fromage à la crème **3,25\$**



les classiques

Mini-beignet au chocolat noisette **3,00\$**

Mini-tartelette crème pâtissière
et fruits frais **3,25\$**

Mini-tartelette fromage à la crème
et pistaches **3,25\$**

Mini-tartelette à la gelée de cerise
et au chocolat noir **3,25\$**

Mini-tartelette à la gelée de carottes,
fromage à la crème et pacanes **3,25\$**

Brownie chocolat et mousse
au chocolat blanc **3,75\$**

Dessert sans gluten du moment **3,00\$**

