

S'EMP RTER

Menu festif

Cocktail gourmet (Cocktail dînatoire)

Client :

Lieu :

Date :

Heure livraison : / Début :

Nombre de personnes :

Numéro de téléphone :

Adresse courriel :

Note :

ALLERGIES:

Bouchées froides (Chacun de vos choix comprendra une portion de chaque par personne.)

Brochettes

- Brochette de crevette avec clémentine, fromage à la crème aux fines herbes, saupoudré de poireaux frits.
- Brochette de d'ananas caramélisée au rhum avec saucisson du Québec.

- Brochette de raisin frais avec saucisson du Québec, moutarde de Dijon, miel aux épices avec croustille de Kale.
- Brochette de pomme de terre grelot, fromage cheddar fort, roquette et ketchup aux fruits maison.
- Cube de courge musqué avec pomme au cari, fromage en grain, filet de sirop d'érable et poudre de noisettes grillées.
- Brochette de canneberge au sucre d'érable avec cube de poulet et clémentine, nappé d'une purée de pêche à la vodka "Pure" et saupoudré de pacanes glacées.

Fromages

- Fromage Brie sur croûton aux fruits et noix avec chutney de canneberge.
- Fromage Oka avec oignons caramélisés sur une tranche de pomme craquante, saupoudré de pacanes à l'érable.
- Fromage cheddar fort sur croûton à la bière et aux épices avec marmelade

Petites pizzas

- Mini pointe de pizza : Saucisses grillées, tranche de pomme sur ketchup maison, feuille de mâches et bacons croustillant.
- Mini pointe de pizza : courge oignons caramélisées, fromage de chèvre, pacanes glacées à l'érable et oignons vert.
- Mini pointe de pizza : fromage brie avec chutney de canneberges, roquette, amandes grillé, nappé de sirop d'érable.
- Mini pointe de pizza : Pizza au porc effiloché, avec sauce BBQ au cola 1642, relish de maïs et fromage cheddar fort.
- Mini pointe de pizza : Choux rouge braisé à la moutarde sur une purée de pêche avec brunoises de pommes et raisin de corinthe.

Assiette de légumes crus avec trempettes inspiration du moment.

Soupes

- Potage de légumes, inspiration du moment.

Salade (Autre choix de salade dans le menu buffet alléchant)

S'Emporter d'hiver

Laitue-mesclun avec croûton de fruits et noix et fromage en grain ; accompagnée de vinaigrette maison à l'érable.

La Festive

Salade mesclun avec canneberges confites, échalotes, fromage cheddar fort et pacanes glacées avec une vinaigrette à l'érable

L'Hivernale

Salade de betteraves avec mesclun et épinard garni de poires et de poireaux frits, saupoudrée de doux fromage de chèvre et une vinaigrette maison à l'érable.

Bouchées chaudes ou en format tapas

(Chacun de vos choix comprendra une portion de chaque par personne.)

Viande

- Poutine à l'agneau, fromage en grains, pois verts et sa sauce BBQ maison au cola 1642.
- Cube de filet mignon de boeuf, sauce aux thé du Labrador, purée de celeri rave et croustilles de Kale
- Brochette de mignon de porc avec pacanes glacée, purée de pommes tatin et brunoise de pomme verte, sauce réduction de dijonnaise sur une purée de courge musquée.
- Bavette de boeuf marinée et grillée, coulis d'épinards, croustillant aux parmesan et oignons perlés.

- Poulet sur quinoa aux légumes racines, sauce forestière et chips croquante.
- Poulet sur purée de betterave avec chutney de canneberge et pêche à la vodka "Pure".
- Poitrine de canard glacée à l'érable, clémentine et sauce asiatique au gingembre.
- Tourtière à la viande avec pomme de terre au gras de canard, yogourt nature avec ketchup de pomme.
- Carré de croustade de pomme avec fouetter au fromage à la crème, morceau de torchon de foie gras et sel noir volcanique.

Minis Burgers

- Mini burger de "Crab cake" avec relish de maïs et petit pain au curcuma.
- Mini burger de veau avec fromage Oka, oignons caramélisés et sauce dijonnaise; sur pain berbère au curcuma.

Végé (Choix végétalien et sans gluten sur demande)

- Dumpling farci à la purée de chou et légumes avec sauce l'asiatique.
- « Grill cheese » du moment.

- Cassoulet à la courge avec haricots rouges et sirop d'érable, gratinée aux deux fromages et croustillant de noisettes.

- Filet de saumon sur un lit d'edamames et lardons de saucisson, sauce crémeuse aux figues et canneberges.

- Coquille Saint-Jacques aux fruits de mer grillés et sabayon à l'orange

- Pêche blanche grillée au pain d'épice, fumet au sirop d'érable.

Desserts (2 choix de la pâtissière, dont un de chaque par personne)

\$ par personne plus taxes. Équipement pour la cuisine et le service, serviettes de table, glace et citron pour le bar (au besoin) inclus.

Pour le personnel de service, personne en cuisine et personnes au service, nous facturons 23,00\$/heure par personne, pour un minimum de quatre heures.

Location

- Verre à vins Inao à 0,45\$/unité
- Verre à eau à 0,35\$/unité