

Menu bouchées cocktail du temps des fêtes

- À noter que ce menu est présenté à titre d'exemple et que tout changement pourrait être apporté en raison des variations d'ingrédients de saison, ou encore modifié selon les restrictions alimentaires spécifiées et/ou des demandes spéciales.

Tacos de porc

- Porc cuit sous-vide laqué
- Sauce char-siu
- Pickle bahn-mi
- Mayonnaise à la coriandre
- Chicorée
- Tortillas de maïs

Tacos de canard

- Garniture du moment

Mousse de foie de volaille

- Compote de canneberges
- Noisettes
- Pain brioché
- Cognac

Bahjis

- Beignet de légumes racines
- Mayonnaise au cari
- Salade d'herbes et de courgettes
- Pickles maison

Tartare bœuf/canard/saumon

- Inspiration du moment

Pain brioché au brie québécois et compotée d'oignons rouges

Salade d'orzo

- graines de citrouille
- Légumes du moment
- Pickles maison
- Herbes fraîches

Gaspacho

- Crème de basilic
- Pousses de basilic

Nigiri

- Riz compressé
- Sirop d'érable
- Cardamome
- Gravlax de saumon
- Wakame

Takoyaki

- Mayonnaise à l'orange
- Bonite
- Légumes marinés

Calamar poêlé

- Garniture du moment

Pilon de canard laqué

- Herbes fraîches
- Noix concassées

Kefta d'agneau

- Yogourt à la menthe
- Carvi
- Légumes marinés

Mini poke bowl

- Riz-sushi
- Gravlax de saumon
- Pickles de carottes
- Edamames
- Wakame

Plateau de charcuteries québécoises et garnitures du moment

Plateau de fromages québécois et garnitures du moment

Bouchées EXTRA

Huîtres et mignonette (3\$ l'unité)

Tomohawk disponible sur demande (120\$)

Servi avec garniture du moment

Desserts

Brownies triple chocolat, gel de fraises, fruits frais, crumble aux amandes

Tartelettes au sucre, crème de cardamome et compotée de poires