

## Cocktails dînatoires, bouchées

### Cocktail #1 - Le 5 à 7 (5 à 6)

**bouchées/pers)** Prix : 27\$ par pers. taxe en sus

### Cocktail #2 - Le Sociable (7 à 9)

**bouchées/pers)** Prix : 37\$ par pers. taxe en sus

### Cocktail #3 - Le Gourmand (10 à 12)

**bouchées/pers)** Prix : 48\$ par pers. taxe en sus

**Bouchées froides et chaudes**

(8 CHOIX MAXIMUM)

- Croûtons de fromage Brie avec compote d'oignons caramélisés (froid)
- Brie, poire et miel servi sur une pâte feuilletée (froid)
- Boulette aigre douce (chaud)
- Boulette italienne sauce tomate (chaud)
- Saucisse italienne grillée farci de fromage (chaud ou froid)
- Mini brochette de poulet thaï (chaud)
- Saumon thaï sur un lit d'avocat (froid)
- Brochette antipasto (Froid)
- Crevette sauce cocktail (Froid)
- Crevette enrobée de pancetta (froid ou chaud)
- Roulé feuilleté aux légumes et fromage (froid ou chaud)
- Roulé feuilleté au saucisse douce ou piquante (froid ou chaud)
- Bœuf braisé avec compote d'oignons caramélisées sur crouton garni de roquette (froid)
- Mini wrap dinde oignon et canneberges (froid)

- Mini wrap saumon fumé et fromage à la crème (froid)
- Salade de couscous à l'orange servie en verrine (froid)
- Salade d'orzo au pesto basilic servie en verrine (froid)
- Mousse au foie gras, relish maison sur craquelin (froid)
- Brochettes caprese avec tomate cerise, bocconcini et pesto (froid)
- Ceviche aux crevettes (Froid)
- Ceviche aux légumes (froid)
- Endive facie au thon carie (froid)
- Mini taco au porc effiloché sauce BBQ (froid)
- Mini brochette de fruit
- Mousse au chocolat en verrine
- Profiterole farcie à la crème

## **Chef sur place (3h inclus)**

\$200.00

**Barman ou Barmaid sur place (40\$/h - Min 3h)**

**Serveur ou serveuse sur place (30\$/h - Min 3h)**