



BUFFETS FROIDS

TOUS SERVIS AVEC CRUDITÉS ET TREMPETTES, CROUSTILLES SANTÉ,
BRUSHETTA ET PLATEAU DE DESSERTS INSPIRÉS

EXPRESS

Gheddars et fruits de saison

2 choix de sandwiches

2 choix de salades

16.

MEZZO

Gheddars et fruits de saison

1 choix de plateau ou bouchées classiques
(voir menu «Bouchées»)

2 choix de sandwiches

2 choix de salades

18.

EXÉCUTIF (20 P. MIN.)

Fromages fins, fruits séchés et cachous
rôtis aux épices

2 choix de plateaux ou bouchées classiques
(voir menu «Bouchées»)

2 choix de sandwiches

2 choix de salades

22.

CHOIX DE SANDWICHES

FAVORIS

> Poulet Parmigiana, poulet Panko, sauce tomate, parmesan, mozza et roquette sur Focaccia

Jambon maison, mayo à l'érable, Gouda fumé et laitue, sur baguette

Poulet mijoté avec chorizo, poivrons et chilis, cheddar et chou mariné maison, sur tortilla

Végé-pâté, brie, juliennes croquantes, et aioli aux poivrons et basilic, sur tortilla

Saumon Teriyaki, vermicelles de riz, juliennes et sauce piquante, sur tortillas

Pulled pork BBQ à la Texane, oignons marinés, cheddar et cornichons sur focaccia

ALLERGIQUE AU GLUTEN? INFORMEZ-VOUS SUR NOS «LAITUE-WRAP»

SPECIALITÉS (EXTRA 1.25/PERS./SÉLECTION)

Filet de porc confit, Dijonnaise, Gruyère et cornichons sucrés, sur baguette

Boeuf-effiloché, rémoulade à l'ail confit, champignons sautés et Mamirolle, sur baguette

Canard BBQ à la Texane, cheddar, roquette et oignons marinés, sur focaccia

Charcuteries du moment, Mamirolle, tomates séchées, basilic et artichauts marinés, sur baguette

CHOIX DE SALADES

CÉSAR DU CHEF vrai bacon, croûtons, mozza, parmesan, vinaigrette maison

GRECQUE orzo, concombres, tomates fraîches et séchées, épinards, kalamatas et féta

PÉRUVIENNE quinoa, oeufs durs, poivrons deux couleurs, maïs rôti, sauce chimichurri

GARGANTUA penne, prosciutto, poivrons, zuchinnis grillés, tomates séchées, féta

CAPRESE tomates marinées, ail, basilic, chèvre et kalamatas

POMMES DE TERRE À LA DANOISE vrai bacon, petits pois, céleris, sauce à l'aneth

VERTE mesclun, tomates cerises, concombres, juliennes et vinaigrette Dijon-estragon

HONG KONG vermicelles, mandarines, brocolis, épinards et cachous, vinaigrette Tahini

PLATEAUX

(MIN. 12 PERS.)

Fromages fins, fruits séchés, cachous rôtis aux épices**

4.25/P.

Salamis et saucisses bavaroises, marinades maison et craquelins

3.50/P.

Tomates marinées, chèvre, basilic et sirop balsamique

3.25/P.

Nachos, Pico de Gallo et créma à la coriandre

3.25/P.

Déclinaison de melons et prosciutto, vinaigrette Provençale

3.50/P.

Terrine de lapin, parfait de canard et leurs confits, croûtons grillés**

4.25/P.

**= Ne peut pas être utilisé comme plateau inclus dans les buffets froids

BOUCHÉES

(MIN. 12 PERS. / VARIÉTÉ)

Cocktail d'accueil: 4-5 bouchées | Dinatoire: 8-10 bouchées

CLASSIQUES

Verrine de trempette et ses bâtonnets de crudités

Croûtons au parfait de foies de canard et confit d'oignons au porto

Canapés gourmands à la Dijonnaise, saucisse Oktoberfest grillée et chou braisé

Tartelette Arboulastre, 3 fromages, champignons sauvages et fines herbès (végé)

Brochettes de fruits et cheddars régionaux

2.25/P.

DÉLICIEUSES

Gaspacho de concombres à l'aneth et feuilleté au fromage (végé)

Verrine de Quinoa Péruvien, zuchinnis grillés et tuile de Do-Ré-Mi bronzé (végé)

Ballot d'asperges grillées au prosciutto et dijonnaise crémeuse au Gouda

Croûtons de chèvre, tombée de roquette et effiloché de canard BBQ

Boulettes de kefta marocaine, chutney de mangue et poivrons, en cuillers (sg)

Feuilletés au chèvre, tomates concassées et juliennes de zuchinnis (végé)

3.25/P.

RAFFINÉES

Dumpling de caille confite à l'extra-vierge, purée crémeuse de Bolets au Roquefort

Carpaccio de wapiti en cuiller, pétale de parmesan et aioli aux poivrons fumés

Canapés à la tapenade d'olives et pétoncles grillés à l'unilatérale

Mini-Guedilles de saumon, crevettes et chou mariné, sur croissants

Tartare de boeuf à la citronnelle, émulsion asiatique et croquette de basmati

Mini-sliders de canard BBQ, cheddar et oignons marinés

4.50/P.

BORÉALES

Tataki de cerf rouge en cuiller, riz sauvage infusé et rémoulade aux bleuets

Céviché de doré canadien au maïs rôti, coeurs de quenouilles en mayo et chips de plantain

Tartare de truite à la crème et effluves de sapin, pousses d'épinette et croustille de Won-Ton

Verrine de mascarpone au canard fumé, canard braisé et sirop sucré à la Foublonne

Acras de perdrix confite à l'ail des bois, trempette piquante aux arômes de fumée

5.00/P.

SUCRÉES

Verrine au Graham et citron et son glaçage fromage, chocolat blanc et basilic

Verrine de mousse de thé Chai et son sirop à la cannelle

Tartelette à la Ganache et caramel à la fleur de sel

2.75/P.