

## **COCKTAIL DINATOIRE DES FÊTES**

---

### **Cocktail en sélection**

#### **Bouchées chaudes**

- Boulette de mac and cheese, frite
- Mini burger (bacon, oignons confits, fromage, mayonnaise BBQ)
- Grilled cheese au fromage oka, smoked meat et gelée à l'érable
- Cigare de won ton au porc effiloché et mozzarella, coulis de poivrons
- Brochette de poulet à la citronnelle et ciboulette
- Beignet de tilapia, sauce tartare cajun
- Feuilleté aux champignons pleurotes et bolets, sauce crème à la provençale
- Mini buns à la côte levée confite, compote de poivrons et mayonnaise chipotlé

#### **Bouchées froides**

- Brochette de chorizo, melon à la lime et bocconcini mariné
- Verrine de salsa de crevettes et avocats à la crème
- Tartare de bœuf à l'émulsion au tabasco, Worcestershire, lime et épices, Croûton aux fines herbes
- Mousse de foie gras et bacon de canard sur biscotte au noix et fruits secs
- Pain naan à la tapenade d'olives, câpres, tomates séchées, bacon de prosciutto
- Pain bretzel au capicollo, dijonnaise aux cornichons maison
- Verrine de salade méditerranéenne et halloum frit
- Cuillère de dégustation à la mousse de fromage et caviar de saumon fumé, croustille de bagel aux oignons confits au pesto

#### **Tarifcation**

**Chef à domicile** (Inclus préparation et service sur place, assiettes jetable cocktail et napking)

5 sélections (10 unités de bouchées minimum par personne) : 40\$ par personne +tx

6 sélections (12 unités de bouchées minimum par personne) : 48\$ par personne +tx

#### **Livraison**

5 sélections (9-10 unités de bouchées par personne) : 25 \$ + tx

6 sélections (11-12 unités de bouchées par personne) : 30 \$ + tx

#### **À la carte**

30 unités de bouchées (3 sélections de 10 unités chacune) : 120 \$ + tx

48 unités de bouchées (4 sélections de 12 unités chacune) : 192\$ + tx

60 unités de bouchées ( 5 sélections de 12 unités chacune) : 240\$ + tx