

Formules cocktails dinatoires

Une sélection de bouchées pour plaire au plus grand nombre.

Les produits régionaux sont mis à l'honneur, chaque bouchée est élaborée par le chef avec des produits frais d'ici et de saison.

Les bouchées sont servies au plateau.



L'Incontournable (5 bouchées)

- . Gougère tiède au Louis d'or, mayonnaise à l'huile d'olive
- . Feuilleté tomate confite, parmesan et ail noir de l'Île
- . Cannelé au prosciutto et échalotes
- . Toast crème brûlée de foie gras et magret de canard séché
- . Gravlax maison, blinis aux épinards et tzaziki



Le Végétarien (5 bouchées)

- . Gougère tiède au Louis d'or, mayonnaise à l'huile d'olive
- . Chèvre frais, toast aux figues et pâtes de coing
- . Blinis croustillant de chou fleur et purée de betterave
- . Feuilleté au brie paysan et miel du Québec
- . Arancini aux champignons sauvages, sauce Choron



Le Gourmand (9 bouchées)

- . Gougère tiède au Louis d'or, mayonnaise à l'huile d'olive
- . Feuilleté tomate confite, parmesan et ail noir de l'Île
- . Tartare de saumon aux fruits de la passion et gingembre
- . Croquette de paella, sauce bisque de homard
- . Cannellonis de pétoncles, jus de coques crémé
- . Cannelé au prosciutto et échalotes
- . Toast de crème brûlée de foie gras et magret de canard
- . Kefta de veau la feuille de citronnier
- . Truffe au chocolat et amandes



Le Gastronomique (14 bouchées)

- . Gougère tiède au Louis d'or, mayonnaise à l'huile d'olive
- . Feuilleté tomate confite, parmesan et ail noir de l'Île
- . Petit flan aux crevettes de Matane et oursins
- . Croquette de paella, sauce bisque de homard
- . Lotte aux herbes, chorizo, aioli et zest d'orange
- . Cannellonis de pétoncles, jus de coques crémé
- . Cannelé au prosciutto et échalotes
- . Rigatoni farci au foie gras, sauce Albufera
- . Kefta de veau la feuille de citronnier
- . Tataki de bœuf sauce béarnaise et pommes allumettes
- . Foie gras mi-cuit au Cognac, gelée de Porto
- . Comme un cassoulet, jus corsé
- . Macaron de l'Artevino
- . Mignardise du jour



Faites patienter vos invités...

Assortiment des petits feuilletés maison

1,5\$/pers. (*)

Les bouchées supplémentaires

Ajoutez une ou plusieurs bouchées aux formules ci-dessus (ou composez votre menu à la carte: tarifs sur demande)

- . Gougère tiède au Louis d'or, mayonnaise à l'huile d'olive
- . Feuilleté tomate confite, parmesan et ail noir de l'Île
- . Chèvre frais, toast aux figues et pâtes de coing
- . Blinis croustillant de chou fleur et purée de betterave
- . Tartelette poireaux et fromage Louis d'or
- . Toast de rillettes de porcelet maison et relish topinambour
- . Tataki de bœuf sauce béarnaise et pommes allumettes
- . Gnocchis à la ricotta et gremolata, jus corsé

- . Feuilleté au brie paysan et miel du Québec
- . Arancini aux champignons sauvages, sauce Choron
- . Tartare de saumon aux fruits de la passion et gingembre
- . Croquette de paella, sauce bisque de homard
- . Gravlax maison, blinis aux épinards et tzaziki
- . Maquereau des îles, mousse aux épices zataar, et lime
- . Toast de crème brûlée de foie gras, magret de canard
- . Kefta de veau la feuille de citronnier
- . Magret de canard au miel préparé minute

- . Petit flan aux crevettes de Matane et oursins
- . Cannellonis de pétoncles, jus de coques crémé
- . Lotte aux herbes, chorizo, aioli et zest d'orange
- . Foie gras mi-cuit au Cognac, gelée de Porto
- . Tartare de bœuf Angus sur toast, sauce gribiche

(*) Conditions tarifaires: Frais de service et taxes en supplément

Formules cocktails dinatoires avec assiettes gourmandes

Des formules avec bouchées et assiettes gourmandes (formats entrées copieuses, 2 assiettes équivalent à un plat)
Les bouchées sont servies au plateau et les plats se mangent facilement en formule cocktail (à la fourchette)



Le 5 à 8

6 bouchées + 1 assiette gourmande

Les bouchées:

- . Gougère tiède au Louis d'or, mayonnaise à l'huile d'olive
- . Feuilleté tomate confite, parmesan et ail noir de l'Île
- . Cannelé au prosciutto et échalotes
- . Toast de crème brûlée de foie gras et magret de canard
- . Gravlax maison, blinis aux épinards et tzaziki
- . Croustillant praliné aux deux chocolats

L'assiette gourmande (1 assiette au choix, identique pour tous les participants):

- . Soc de porcelet braisé et purée de pomme de terre aux champignons sauvages, jus corsé

ou

- . Samoussa au poulet fermier, feuille de citronnier, achards de légumes et semoule, sauce saté



Formule découverte

8 bouchées + 1 assiette gourmande

Les bouchées:

- . Blinis croustillant de chou fleur et purée de betterave
- . Feuilleté au brie paysan et miel du Québec
- . Petit flan aux crevettes de Matane et oursins
- . Cannelloni de pétoncles, jus de coques crémé
- . Tataki de bœuf sauce béarnaise et pommes allumette
- . Rigatoni farci au foie gras, sauce Albufera
- . Toast aux figues, rilette de porcelet et relish maison
- . Macarons de l'Artevino

L'assiette gourmande (1 assiette au choix, identique pour tous les participants):

- . Épaule de bœuf en cuisson sous vide, sauce grand veneur gratin dauphinois

ou

- . Saumon croustillant mariné aux herbes, tagliatelles maison concassé de tomates et beurre blanc au gingembre



L'Artevino (fait office de repas)

10 bouchées + 2 assiettes gourmandes

Les bouchées:

- . Gougère tiède au Louis d'or, mayonnaise à l'huile d'olive
- . Feuilleté tomate confite, parmesan et ail noir de l'Île
- . Gravlax maison, blinis aux épinards et tzaziki
- . Croquette de paella, sauce bisque de homard
- . Cannellonis de pétoncles, jus de coques crémé
- . Cannelé au prosciutto et échalotes
- . Toast de crème brûlée de foie gras et magret de canard
- . Kefta de veau la feuille de citronnier
- . Croustillant praliné enrobé
- . Macarons de l'Artevino

Deux assiettes gourmandes

- . Saumon croustillant mariné aux herbes, tagliatelles maison concassé de tomates et beurre blanc au gingembre

Et

- . Soc de porcelet braisé et purée de pomme de terre aux champignons sauvages, jus corsé



Le Méditerranéen (fait office de repas)

10 bouchées + 2 assiettes gourmandes

Les bouchées:

- . Croustilles maison et noix grillées
- . Feuilleté tomate confite, parmesan et ail noir de l'Île
- . Accras de morue, sauce épicée
- . Lotte aux herbes, chorizo, aioli et zestes d'orange
- . Maquereau des îles, mousse aux épices zataar, lime et fenouil
- . Toast aux figues et noisettes, chèvre frais et pâtes coing
- . Comme un cassoulet, vinaigrette moutarde et estragon
- . Magret de canard laqué au miel et poivre rose
- . Rocher au pralin et chocolat noir
- . Entremet à l'ananas et noix de coco

Deux assiettes gourmandes

- . Agneau de 7h, chèvre frais et légumes grillés

Et

- . Paella royale géante (poisson, fruits de mer et viande), préparée en station par un chef



Possibilité de composer votre menu à la carte: tarifs sur demande

(*) Conditions tarifaires: Frais de service et taxes en supplément

