

## 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)

Les assiettes gourmandes peuvent être servies en formule stations.



### 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, aïoli 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



## Formules Cocktails dinatoires bouchées et stations



Une formule gourmande et interactive pour un événement réussi!

Les produits régionaux sont mis à l'honneur, chaque bouchée et plats sont élaborés par nos chefs avec des produits frais d'ici et de saison.

En première partie, en guise d'apéritif pour accompagner un cocktail de bienvenue, des bouchées (4 par personne) seront servies au plateau. En deuxième partie des stations et bars à thème seront animés par des chefs.

### Les bouchées (servies au plateau)

- . 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
- . Croquette de paella, sauce bisque de homard



### La station « cru »

*Une découverte de nouvelles saveurs pour les tartares*  
*Les tartares sont servis sur assiette tapas*

Autour du poisson:

- . Tartare de saumon à l'argousier et crème aigrette

Autour de la viande

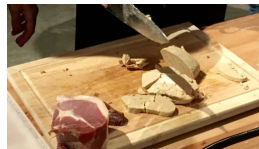
- . Takaki de bœuf, pomme allumette et béarnaise



### Station foie gras

*Un découverte du foie gras sous différentes facettes*

- . Cassolette de cassoulet sauce foie gras
- . Toast de crème brûlée de foie gras et magret séché
- . Foie gras mi-cuit et gelée de vin doux sur brioche toastée



### Le bar à pâtes

*Une déclinaison de pâtes gastronomiques préparées minutes par un chef.*

*Les pâtes sont servies sur cuillères chinoises et assiettes tapas*

- . Gnocchis ricotta et parmesan sauce crème à la truffe
- . Tagliatelles fraîches, tomates à l'ancienne et gremolata
- . Cannellonis de pétoncles et échalotes grises, jus de coque crème



### La station « terroir »

*Une station aux saveurs des produits du terroir, sur cette station les mets seront servis sur une grande assiette. Un plat chaud est servi sur cette station.*

- Pâté en croûte au foie gras
- Feuilleté tiède au brie paysan, miel du Québec et poivre des dunes
- Tarte au légumes et fromages d'ici
- Caillettes ardéchoises
- Fromages affinés du Québec (4 fromages en dégustation)
- Assortiments de pains de campagne

Plat chaud:

Soc de porcelet braisé et jus corsé, purée à l'ancienne aux champignons des bois



### La station desserts

*Un assortiment de desserts faits maison.*

*Les mignardises:*

- Les crèmes brûlées (orange confite, lavande, vanille)
- Croustillants pralinés aux deux chocolats enrobé
- Macarons du moment
- Les tartelettes (choco framboises, sucre...)

*Les guimauves « comme au chalet »*

*Guimauve à griller sur mini feu à tremper dans des sauces caramel fleur de sel ou chocolat*



## Formule stations et bars à thèmes complémentaires

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)



### Bar à huîtres

*Sélection d'huîtres de saison*

3 huîtres par personne  
Pains maison, beurre et sauces accompagnement



### Station végété

*Assortiment de salades maison*

- Salade de riz, quinoa rouge et patates douces, sauge et ail frits.
- Orzo aux champignons des bois et épinard, vinaigre de xérès.



### Bar à vins

*Un sommelier vous proposera un service de vin au verre avec une sélection de vins d'importations privées*

4 vins rouges  
4 vins blancs  
1 vin rosé  
1 vin de dessert



### Bar à cocktails

*Un mixologue proposera 3 cocktails du moment*

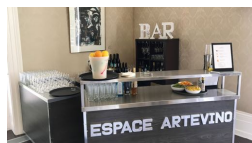
Cocktail fraîcheur  
Cocktail sucré acidulé  
Cocktail sucré complexe



### Bar « classique »

*Des barmans vous offriront un service de bar complet:*

Bières  
Alcools  
Cocktails réguliers (gin tonic, bloody, etc...)  
Liqueurs



### Animation autour du vin et des cocktails

*Le Casino du vin: animation unique au Québec!*

Selon le principe d'un véritable Casino, les participants doivent miser et parier autour d'une ou plusieurs tables de jeu animées par des sommeliers croupiers. Questions et dégustations sont au programme.

*Plus de 8 thématiques de jeu: Viniquiz, baccarome, Nouveau Monde, Québec dans le verre, chocoquiz  
Et une nouveauté: la table cocktails!*

