

Formule cocktail dînatoire Bouchées et Tapas



Des formules à la carte: vous pouvez choisir de ne servir que des bouchées, ou d'ajouter 1 ou 2 tapas.
Une sélection de bouchées et de tapas 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.

Certaines bouchées chaudes et les tapas nécessitent la présence d'un chef (*)

Les bouchées sont servies au plateau, les tapas, plus copieuses, sont servies sur petites assiettes ou ramequins.

• Bouchées plaisirs

Des bouchées à petits prix pour un cocktail convivial

Petit chou assortis (parmesan, chèvre, ricotta)

Cannelés au prosciutto et épinard

Creton de sanglier et chutney de topinambour sur toast de petit pain aux canneberges

Onglet de boeuf façon tataki, sauce gribiche et poivre rose

Gravlax de saumon sur craquelin, mousse de raifort et thé du Labrador,

Fraicheur de crabe, échalote et citron confit sur petit pain biologique

Rillettes de saumon et lime, chutney de poivron rouge et échalotes confites

Petite bouchée à la tomate et à la mozzarella, pesto maison

Humus et gressins maison



• Bouchées gourmandes

Des bouchées gouteuses pour un cocktail réussi!

Tartelette de polenta et tomate en pâte de fruit

Thon mariné mi-cuit sauce hoisin et sésame

Toast de ceviche de dorade, avocat et wasabi

Tartare de truite ou saumon et sa gelée de mangue

Accra de morue d'ici et sauce au piment d'Espelette et lime (*)

Boudin noir maison sur son gratin dauphinois (*)

Dôme de parfait de volaille et porto, confit d'oignons caramélisés au balsamique

Crème brûlée de foie gras et magret séché sur tartelette

Magret de canard laqué au miel et poivre des dunes (*)

Mini burger d'effilochée de joue bœuf confite (*)

Feuilleté tiède au brie et miel (*)

Cannellonis de Saint Jacques et épinard et son jus de coque crémé (*)

Gnocchi maison à la picota sauce à la truffe d'Alba (truffe blanche) (*)



• Bouchées dégustations

Des bouchées gastronomiques pour un cocktail haut de gamme.

Huîtres en nage glacées (*)

Gravlax de saumon sauvage, céleri rave et caviar Servrugia

Tartare de dorade, fruits de la passion et gingembre

Langoustine juste poêlée, lime et beurre noisette au thym (*)

Tartare de bœuf Angus (canadien) sauce gribiche sur toasts de petits pains biologiques

Cuisse de caille désossée confite, farce à dodine (truffe noire et jambon Jabugo) (*)

Filet de cerf rouge « Nordique » sauce grand veneur (*)



• Tapas de l'Artevino

Des bouchées plus copieuses (format entrées) servies sur assiettes ()*

Mini-burger de sanglier de Brigham dans son pain brioché maison et gratin dauphinois

Sandwich gougère à la joue de bœuf confite, accompagnement du moment.

Poutine de canard confit en cassolette et boudin noir maison, pommes de terre sarladaises.

Saumon mariné mi-cuit et petite salade d'orzo

Paella géante façon québécoise (crevettes de Matane, poulet bio de Charlevoix, pétoncles, jus de homard).



• Les douceurs

Croustillant praliné aux deux chocolats

Macarons du moment

Truffes maison au chocolat noir extra (70%)

Comme une tarte au citron

BIEN CALCULER LES PORTIONS :

La meilleure manière pour choisir le nombre de bouchées d'un cocktail dînatoire est de mesurer en bouchées/temps.

Cocktail d'une heure: 6 à 8 bouchées

Cocktail de 2 heures: 10 à 12 bouchées

Cocktail de 3 heures: 12 à 15 bouchées

Cocktail de 4 heures: 15 à 18 bouchées