



Cocktail

Entre cocktail dînatoire et cocktail « 5 @ 7 », sachez choisir la formule qui convient le mieux à votre événement. Faites votre choix en fonction du nombre d'invités, du style d'événement et de votre budget.

Il ne faut pas le confondre avec le cocktail « 5 @ 7 ». Le cocktail dînatoire est un vrai repas qui dure de 4 à 5 heures. Cette formule moins dispendieuse demande peu d'espace, évite d'avoir trop de personnel de service ainsi que la location de plusieurs tables et chaises. Prévoir quelques chaises et tables hautes pour que les invités puissent se reposer, surtout s'il y a des personnes âgées. Une personne qualifiée assure le service par dizaine d'invités ; il peut y avoir une ou plusieurs tables thématiques dans la salle.

On y sert **13 à 16 pièces** par personne. Pains surprises, canapés, bouchées, mets principaux, mini viennoiseries sont de mise, dans une proportion de 2/3 salé pour 1/3 sucré. Certains choisissent d'y servir quelques pièces de cuisine exotique : filet de Pangasius, crêpes de riz mangues et crevettes et autres. Pour éviter la sensation de grignotage, nous vous proposons des bouchées mets principaux chaudes à vos invités.

Nous vous présentons deux exemples de menu plus savoureux l'un que l'autre!

Possibilité de combiner les bouchées cocktail « 5 @ 7 » au gré de votre imagination!

* Les prix sont sujets à changement sans préavis, les taxes et les pourboires sont non inclus.

Ces menus sont à titre d'inspiration. N'hésitez pas à nous demander une soumission!



Cocktail « 5 @ 7 »

Choix de canapés

- Parfait à la crème de tomate séchée et sirop d'érable. (froid)
- Parfait à la crème de bleu danois. (froid)
- Croustini de mousse de foie gras au porto. (froid)
- Perle de Matane sur crème fromagère au chili. (froid)
- Crevettes en cocktail aux ananas. (froid)
- Blinis de truite saumonée fumé à la crème. (froid)
- Paupiettes de truite fumée artisanal façon chef chez-vous. (froid)
- Paupiette de saumon fumé au raifort et épinards. (froid)
- Bouchée de saucisson de sanglier à la bière sous oignon confit. (froid)
- Blinis de jambon aux asperges et fromage à la crème. (froid)
- Brochette d'Oka aux petits fruits. (froid)
- Sushi végétarien sous gelée thaïlandaise. (froid)
- Baluchon d'escargot safrané en phyllo. (chaud)
- Baluchon forestière en phyllo. (chaud)
- Baluchon au fruit de mer en phyllo. (chaud)
- Baluchon végétarien en phyllo. (chaud)
- Minis pitas salade de poulet. (froid)
- Bouchée de bruschetta au pesto gratiné. (chaud)
- Gratin de chèvre chaud parfumé d'huile d'olive au basilique. (chaud)
- Chèvre fin sur crouton et truite fumée. (chaud)
- Tatare de pétoncles aux agrumes. (froid)
- Craquant de tartare aux 2 saumons sur croûton (froid)
- Craquant de tartare relevé de filet mignon de bœuf. (froid)
- Bouchées de magret de canard fumé pain. (froid)
- Huitres sur glace, nature (en saison)
- Délices du maître pâtissier et mignardises. (froid)

* Les prix sont sujets à changement sans préavis, les taxes et les pourboires sont non inclus.

Ces menus sont à titre d'inspiration. N'hésitez pas à nous demander une soumission!



Cocktail Dinatoire

Tartare de truite et fenouil
Salade en martini
Verrine de Gaspacho
Veloutine au choix
Granité aux fruits
Mini brochette de poulet
Aiguillettes de Pangasius croustillant
Mignonnette de filet de porc à la dijonnaise
Magret de canard
Carré d'agneau
Pétoncle et sa fondue de poireaux
Poire camembert et sa réduction balsamique
Dattes grillé au bleu
Chocolat porto
Mousse au fromage et gelée de fruit
Chocolat, amande et caramel
Fruits frais
Mini bouchées gourmandes

Le service des canapés est inclus pour 30 personnes et plus.

Service disponible pour moins de 30 personnes

Service du vin assuré par un personnel qualifié

Serviette de table papier (inclus)

Frais de déplacement en sus pour achat du vin, s'il y a lieu.

Location de coupe, nettoyage inclus.

* Les prix sont sujets à changement sans préavis, les taxes et les pourboires sont non inclus.

Ces menus sont à titre d'inspiration. N'hésitez pas à nous demander une soumission!



Cocktail Exemple 1

Martini aux fruits des champs (vodka)

Entrées froides

Tartare de truite fraîche et fenouil en cuillère

Micro salade en martini

Foie gras de canard au torchon

Entrées chaudes

Chèvre chaud et fine basilic

Coquille de moule et langoustine

Truite fumée à chaud au raifort

Potage

Gaspacho en shooter

Granité

Granité de fruit deux tons

Plat principal

Mignonnette de chevreau en coulant de fromage aux épinards

Aiguillettes de doré croustillant à l'émulsion de beurre aux poivres roses

Mini mignon de cerf rouge aux cinq poivres

Roulade de magret de canard laqué à l'érable

Dessert

Dessert en ballon à cognac

Chocolaterie amande et caramel

Fromagère et fruits de saison

Plateau de fruits

Mignardise

Chocolat porto

* Les prix sont sujets à changement sans préavis, les taxes et les pourboires sont non inclus.

Ces menus sont à titre d'inspiration. N'hésitez pas à nous demander une soumission!



Fromage

Fromage choix du chef

Dattes grillées au bleu

Poires au camembert réduction de balsamique

Cocktail Exemple 2

Entrées froides

Crevettes en cocktail aux ananas

Croustini de mousse de foie au porto

Entrées chaudes

Petit Gratin de chèvre chaud parfumé d'huile d'olive au basilique

Bouchée de bruschetta au pesto gratiné

Potage

Bisque de crevettes parfumées au brandy

Plat principal

Mignonnette de filet de porc dijonnaise

Aiguillettes de filet de Pangasius croustillant à l'émulsion de beurre aux poivres roses

Magret de canard laqué à l'orange et romarin

Dessert

Tartelettes à la pomme calvados sauce caramel

Chocolaterie amande et caramel

Piroulines et petits fruits

Fromage

Parfait à la crème de bleu danois sur croustini

Fromage le pâturage Lemaire en brochette

Poires au camembert réduction de balsamique

Les hors-d'œuvre du menu cocktail peuvent être intégré au dîatoire. On peut intégrer au dîatoire tous les produits que vous désirez goûter apprêtés à notre façon.

* Les prix sont sujets à changement sans préavis, les taxes et les pourboires sont non inclus.

Ces menus sont à titre d'inspiration. N'hésitez pas à nous demander une soumission!