

Cocktail Dinatoire

Le grand jeu !

Un ensemble de saveurs portneuvoises et québécoises, parfois empruntées de Méditerranée !

Légumes et fromager en vedette

Assortiment de légumes crus et leurs sauces

Toasts au guacamole, tomates mûres et ail grillé

oeufs farcis à la mousse de fenouil et poivrons

crêpe dentelle roulée aux asperges et fromage bleu

Brochettes de melon et prosciutto

Gouttière de céleri vert au bleubry et abricots séchés

Bruschetta en chou farci

Charcuteries fines :

Rosette de Lyon

Grisons

Rillettes de canard

3 terrines et mousses de foies

Jambon de Bayonne

Terrine de gibier aux fruits rouges

Accompagnés de : olives noires et vertes, cornichons aigres, confitures de primeurs, croûtons, biscuits salés secs

Poissons en fête

Choux farcis au homard et aïoli

Brochette de pétoncles et crevettes tigrées en ceviche

Sushi et maki miniatures

Rouleaux de printemps végétariens et au porc

Minis bagels à la truite fumé et crème de ciboulette au citron vert

Croûton à l'huile d'olive et mousse de doré à l'essence de vanille

Gibiers à l'honneur

Languette de ciabatta grillée au magret de canard fumé et agrumes

Buisson de brochettes de gibier aux herbes de la garrigue

Losange de baguette au confit de perdrix et pleurotes (CH)

Tomate farcie à l'agneau, pleurotes, chèvre et thym (CH)

Brochette de trois gibiers en sauce relevée (CH)

Plateau de Fromages de Portneuf

Bastidou (fromage de La Bastide créé par le chef et le fromager Éric Proulx)

Tourilli (chèvre doux)

Barre à Boulard

Saint-Honoré (fromagerie Alexis de Portneuf - Saint-Raymond)

Bleubry (fromagerie Alexis de Portneuf - Saint-Raymond) Friulano

Sauvagine et St-Raymond (fromagerie Alexis de Portneuf - Saint-Raymond)

Raisins, pommes et poires, noix sèches, pains variés

Assortiments de pâtisseries fines

Forfaits disponibles:

Cocktail dinatoire 12 bouchées par pers. choisies: 17.95 \$ p.pers

Cocktail dinatoire 20 bouchées par pers. choisies : 24.95 \$ p.pers

A compter de 50 personnes et plus :

Cocktail dinatoire 20 bouchées par pers incluant les plateaux de charcuteries et de fromages ainsi que les mini-pâtisseries : 27.95 \$ p.pers