

BOUCHÉES TRAITEUR 2017

Bouchées végés

SALADE BETTERAVES, VINAIGRETTE ÉRABLE, CRÉMEUX DE CHÈVRE, PACANE TORRÉFIÉE ET COPEAU DE SUCRE

SALADE DE QUINOA, FENOUIL, MANDARINE ET PERLE DE WASABI

SALADE DA WAKAMÉ, EDAMAME, VINAIGRETTE ASIATIQUE ET SÉSAME DEUX COULEURS

GOUGÈRE AUX FROMAGES, AMANDES ET COMPOTE DE POMMES À L'ANIS ÉTOILÉ

BURGER DE LÉGUMES, CHÈVRE ET ROQUETTES

VERRINE VÉGÉ, CONCOMBRE, TOMATES, FETA, MENTHE ET BILLES DE BALSAMIQUE

ROULEAU D'AUBERGINE GRILLÉ, JULIENNE DE LÉGUMES DE SAISON MARINÉ

OEUF DE CAILLE AU THÉ NORDIK, MAYO POIVRONS ROUGE

SAMOSA RICOTTA, ÉPINARD, MAYO RAS-EL-HANOUT.

ROULADE DE CONCOMBRE, MOUSSELINE D'AVOCAT PARFUMÉ À LA CARDAMONE

CHAMPIGNONS FARCI À LA RATATOUILLE GRATINÉ AU FROMAGE HABANERO

FONDU FROMAGES DU QUÉBEC FRIT, COMPOTÉ DE BETTERAVES ET POMMES

VERRINE D'HUMMUS DE POIVRON, CRUMBLE D'OLIVE ET CHIP DE BAGEL

SPANAKOPITA, DE KALE, FENOUIL AU VIN BLANC, ESPUMA PAMPLEMOUSSE ROSE

Bouchées viandes & gibiers

RAVIOLI DE VEAU, LAIT DE SOYA AUX AMANDES ET COURGE AU SAFRAN

ROULADE DE BACON, RATTE CONFITE ET DATTES

MINI EGG ROLL DE SMOKE MEAT SAUCE MOUTARDE-JALAPENOS

CRÊPES ROULÉE AU PROSCIUTTO, ASPERGE ET TARTINADE DE FROMAGE AUX TOMATES SÉCHÉES

KEFTA DE MERGUEZ ET SAUCE TZATZIKI MAISON

MINI PITA, MAGRET DE CANARD FUMÉ, CONFITURE DE MANGUE ÉPICÉE

POULET FRIT AU BABEURRE, CITRON, AIL ET MOUSSELINE DE BROCOLI

STICK DE MINI POLPETTE DE VEAU, GNOCCHI FRIT, SAUCE TOMATE ET BASILIC

RAVIOLI D'OSSO BUCCO FRIT, MOUSSELINE DE MAÏS AU CURCUMA ET BLEUET

STICK DE VIANDE (CHOIX DE BOEUF, VOLAILLE OU PORC) GRILLÉ, CHIMICHURRI

TARTARE DE BOEUF, CLASSIQUE, SAMBAL OELEK, PERLE DE FRAISE ET PARMESAN

MINI BURGER DE BOEUF, MAYO-CHIMI ET OIGNON FRIT

MÉDAILLON DE PORC GRATINÉ AU BLEU, MOUSSE BLEUET ET PORTO

DUMPLING DE POULET, SAUCE AU ARACHIDE OU SAUCE CURRY DE MADRAS

NEM DE PORC, POIREAU, PACANE, TREMPETTE D'ÉRABLE

MINI QUESADILLAS AU POULET, CRÈME SÛRE LIME ET CORIANDRE

TRIANGLE DE CANARD CONFIT FRIT, HOISIN ET ÉRABLE

MINI BURGER DE PAIN DE VIANDE DE GIBIERS, MOUSSELINE D'OIGNON

TATAKI DE CERF ROUGE SUR CROUSTILLANT DE TARO, KETCHUP FRUITÉ

Bouchées poissons & fruits de mer

HUÎTRES MIGNONNETTE D'ÉCHALOTTE AU VIN ROUGE, TABASCO ET CITRON
ACCRA DE MORUE À LA BIÈRE ET À L'ENCRE DE SEICHE
CREVETTES CROUSTILLANTES, AÏOLI À L'AIL NOIRE ET ENCRE DE SEICHE
MINI GUEDILLE AUX CREVETTES NORDIQUES, SALICORNE ET MAYO-CONCOMBRE
TATAKI DE THON ALABACO, SAUCE JAPONAISE ET SÉSAME TORRÉFIÉE
GRAVLAX EN CUBE, CRÈME D'ANETH, OEUF DE MULLET ET POP CORN CAJUN
TARTARE DE SAUMON EN DEUX TEMPS (FRAIS ET FUMÉ) SUR CHIPS DE PITA
FEUILLETÉ D'ESCARGOT, TOMATE CONFITE, PESTO DE ROQUETTE ET NOIX DE PAIN GRILLÉES
CALMAR FRIT, GRAINES DE PAVOT, PARMESAN ET AÏOLI AU POIVRE VERT
PIEVRE GRILLÉE, SAUCE VIERGE, ZESTE DE CITRON ET SEL NOIR
PÉTONCLES DE BAIE, SUR NAGE FROIDE, CONCOMBRE, MELON MIEL ET CARVI
CEVICHE DE PÉTONCLE AU YUZU, PURÉE DE MANGUE ET MENTHE
MINI ROULEAU DE PRINTEMPS SAVEUR DE CRABE, SAUCE WAFU
CREVETTES CAJUN GRILLÉES AVEC RELISH AUX HERBES ET CRÈME SÛRE À L'ESTRAGON

Bouchées sucrées

MACARON SAVEURS ASSORTIES
ANANAS COMPRESSÉ FAÇON MOJITOS
MIGNARDISES ASSORTIES
TRUFFLE AU CHOCOLAT NOIR
MINI-CUP CAKE AU CHOCOLAT, VANILLE OU RED VELVET
PROFITEROLE MAISON, CRÈME LÉGÈRE VANILLE MADAGASCAR ET ZESTE D'ORANGE
SUCRE À LA CRÈME
COUPOLE DE MOUSSELINE AU CAFÉ, CRUMBLE NOIX DE COCO GRILLÉ
MELON D'EAU SURPRISE VODKA QUARTZ, MENTHE ET ALGUE DE NORI
VERRINE DE MOUSSE CHOCOLAT, PACANES ÉPICÉES ET FLEUR DE SEL
CAKE POP COULEURS PASTELLES AU CHOCOLAT, VANILLE OU RED VELVET
MINI TARTE CITRON MERINGUE TORCHÉ ET BARBE À PAPA
MACARON À LA NOIX DE COCO, ENROBAGE DE CHOCOLAT
VERRINE DE PANNA COTTA, COMPOTE DE POMMES, ÉRABLE ET CRUMBLE NOIX DE COCO