



## Formules Cocktail froid

### Formule 8 bouchées à 11\$ p.p

- 3 verrines et/ou mini-saladiers bambou
- 2 brochettes
- 3 toasts et autres

### Formule 10 bouchées à 15\$ p.p

- 4 verrines et/ou mini-saladiers bambou
- 2 brochettes
- 4 toasts et autres

### Notre sélection bouchées

#### Verrines et/ou mini-saladiers bambou

- Tapenade d'olives noires, œuf mimosa, concassé de tomates
- Mousse de carottes au cumin, taboulé aux herbes, poulet épicé
- Salade de lentilles, gravelax de saumon maison, émietté d'œuf dur
- Ratatouille maison, crevettes aux épices
- Mousse de betteraves, roquette, fromage de chèvre, crumble
- Verrine de caviar d'aubergines, courgettes, palourdes en persillade

#### Brochettes

- Tomates cerises, boconccini, huile de basilic et vinaigre balsamique
- Terrine maison et cornichons
- Bœuf, artichauts confit, sésame rôti, radis daikon

#### Toasts et autres

- Toast de mousse de foie de volaille maison
- Toast de fromage blanc aux fines herbes maison
- Toast de rillettes de poisson fumé maison
- Tarte à l'oignon
- Assortiment de crudités et ses sauces maison

Verrines jetables, mais les brochettes sont présentées sur des plaques en bambou que nous réutilisons. Les assiettes de présentations et les petites cuillères pour verrines sont incluses.