





















CANAPÉS

CANAPÉS FROIDS








PRIX
DOUZAINE

Croûton de tapenade de tomates, olives noire et parmesan 	28\$
Bille de chèvre, bacon et raisin frais 	30\$
Brochette de calabrese, bocconcini et tomate 	30\$
Croûton classique mousse à l'aneth et crevettes	32\$
Cuillère d'humous à la grecque  	36\$
Crostini et rouelle de canard fumé au chipotle	38\$
Maki végétarien 	38\$
Tartare de saumon raifort et coriandre 	38\$
Tartare de boeuf, noisette grillées et crème sûre	38\$
Compote de mousse de foie, confit d'oignons et pêches 	39\$
Salade de crevettes façon poke 	39\$
Pic de gravlax, 5 poivres et mayonnaise à l'aneth  	40\$
Cassolette de brie fondant et pacanes à l'érable 	42\$
Cône de mousseline d'avocat et tataki de saumon	46\$
Cuillère de pouding de courge lait de coco et pétoncle au curry 	46\$
Goûte froide de homard thermidor	46\$

CANAPÉS CHAUDS

Bouchée de fondue parmesan maison aux jalapanos 	30\$
Dumpling de boeuf wagyu 	30\$
Spanakopitas 	30\$
Satay de poulet sauce Tao  	32\$
Mini rouleau impérial au porc 	32\$
Arancini Margherita 	35\$

CANAPÉS SUCRÉS

Macaron POINT G    Sur demande	26\$
Mignardises 	48\$
Mini cupcake (boîte de 24)   Sur demande  Sur demande	62\$

Formule 5 à 7 : 6 à 8 bouchées
Cocktail dînatoire : 14 à 16 bouchées

Service, taxes et livraison en sus
Personnel de service:
26\$/heure (minimum 3 heures)
Prix sujet à changement sans préavis



Végétarien



Sans gluten



Sans lactose