




LES CANAPÉS FROIDS

	PRIX DOUZAINE			
Baguette grillée à la tapenade d'olives	21 \$	✓		✓
Mozzarella fondant style bruschetta	21 \$	✓		
Pain plat garni (<i>champignons et chèvre OU tomates parmesan</i>)	22 \$	✓		
Mousse de foie de volaille, carottes et oranges confites	23 \$			
Crouûton cocktail de crevettes «vintage»	23 \$			✓
Perle de bocconcini, salami et basilic	24 \$		✓	
Truffe de chèvre, raisins et pistaches	26 \$	✓	✓	
Mamirolle grillé au caramel à l'érable	27 \$	✓		
Maki végétarien	32 \$	✓		
Tartare de bœuf d'inspiration asiatique	33 \$			✓
Brochette de gravlax de saumon, concombre et coriandre	34 \$		✓	✓
Rouelle de canard fumé, fromage crémeux et tomates séchées	34 \$			
Tartare de saumon d'influence italienne	36 \$			✓
Ceviche de pétoncle et marinade de juliennes de radis	41 \$		✓	✓
Cuillère de pétoncle à la grecque	41 \$		✓	
Tataki de filet de bœuf aux deux sésames et sauce wafu	41 \$		✓	✓
Profiterole de foie gras, miel et sel de l'Himalaya	41 \$			

LES CANAPÉS CHAUDS

Bouchée de fondu parmesan maison	22 \$	✓		
Petit pain chorizo, olives noires et tomates séchées	25 \$			
Satay de porc Buffalo	26 \$		✓	✓
Satay de poulet lime et estragon	27 \$		✓	✓
Baluchon de brie et pomme caramélisé	28 \$	✓		
Mini rouleau impérial au porc	29 \$			✓
Arancini de risotto de canard et portobello	31 \$			

LES CANAPÉS SUCRÉS

	PRIX			
Macaron POINT G (douzaine)	24 \$		✓	sur demande
Mini cupcake (boite de 24)	52 \$	✓	sur demande	sur demande

Formule "5 à 7" : 6 à 8 bouchées/personne - Cocktail dinatoire : 14 à 16 bouchées/personne

Personnel de service : 26 \$/hr/serveur, minimum 3 heures - Livraison en sus

5691, rue Saint-Louis, Lévis, Qc, G6V 4E7

418 837-6480, poste 102

Prix sujet à changement sans préavis