



Canapés Froids

	PRIX DOUZAINES	Végétarien	Sans gluten	Sans lactose
Pain plat pesto et 5 fromages	26 \$	✓		
Bille de chèvre poivre rose et graines de citrouille	28 \$	✓	✓	
Bruschetta classique sur croûton de chèvre fondant	28 \$	✓		
Calabrese, bocconcini aux tomates séchées et basilic	28 \$		✓	
Cône végétarien aux coeurs de palmier et épinard	30 \$	✓		
Bouchée de crevettes nordiques et crème sûre à l'avocat	36 \$			
Cassolette de brie fondant canneberge séchée et noix de cachou	36 \$		✓	
Crostini de canard confit et compote d'oignons	36 \$			
Cuillère de mousse de foie chocolaté	36 \$			✓
Maki végétarien	36 \$	✓		
Tartare de bœuf au cheddar fort	36 \$			
Pic de gravlax de saumon aneth et mayonnaise japonaise	38 \$		✓	✓
Tartare de saumon à la fraise	39 \$			✓
Crème brûlée de foie gras et noix	44 \$			
Goûte à l'encre de sèche et ceviche de pétoncle, concombre et coriandre	44 \$			
Lobster cône	44 \$			✓

Canapés Chauds

Bouchée de fondu parmesan maison	25 \$	✓		
Dumpling de bœuf wagyu	25 \$			✓
Satay de poulet coco-curry	28 \$		✓	✓
Kefta feuilleté	30 \$			
Mini rouleau impérial au porc	30 \$			✓
Arancini Margherita	33 \$	✓		
Crevette vermicelle	35 \$			✓

Canapés Sucrés

	PRIX	Végétarien	Sans gluten	Sans lactose
Macaron POINT G (douzaine)	24 \$	✓		
Mignardises (douzaine)	45 \$	✓	✓	
Mini cupcake (boîte de 24)	60 \$	✓	✓	sur demande

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

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

Menu non-disponible entre le 21 et 26 décembre 2024