

Menu Cocktail dînatoire

Bouchées froides

Tartare de canard

Ceviche de crevettes aux agrumes et poivrons grillés

Gravlax de saumon et fenouil à l'orange

Tartare de bœuf

Saisi de bœuf, sauce tomate, olives noires et parmesan

Mousse de saumon fumé, aneth et concombre

Pétoncle poêlé, en croûte de sésame et radis marinés

Tartare de saumon

Salade de pommes de terre grelots aux herbes, bacon et fromage en grain

Salade asiatique de canard laqué à l'érable

Tataki de thon au curry, chutney de poivrons et courgettes

Tartare de thon

Salade de crevettes et saumon fumé au basilic

Feta mariné, poivrons et aubergines rôtis

Rillettes de canard aux petits fruits

Tartare de pétoncles

Carpaccio de bœuf

Brochette de crevettes, ananas, menthe et basilic

Mi-cuit de canard, tombée de poireaux à la crème

Cœurs d'artichauts et de palmiers, tomates séchées

Tomates confites, fromage de chèvre et réduction balsamique

Salade de poulet, pois chiches, maïs en grains

Salade de légumes confits et chorizo

Bouchées chaudes

Feuilleté d'asperges grillées et fromage brie

Crevettes panées et sauce aux poivrons rôtis

Mini ravioli de veau à l'italienne

Croquette d'agneau au romarin et Dijon

Mini burger de porc Nagano, oignons caramélisés, bacon, fromage Oka et roquette

Saumon en tempura et sauce asiatique au gingembre

Feuilleté de champignons poireaux et bacon

Croquette de risotto au homard, citrons confits et basilic

Desserts

Pommes caramélisées au sirop d'érable, cannelle et crème fouettée à l'érable

Mousse au chocolat noir et crumble aux amandes

Financier aux bleuets

Gâteau aux carottes et crème de fromage de chèvre

Etienne Ouellet, chef à domicile

Au plaisir de vous servir !