



## Bouchées dinatoire – Hors d'œuvres

---

### **Proposition du nombre de bouchées à calculer lors d'un cocktail**

- 1- Hors d'œuvres avant repas : 3 à 4 bouchées par personne.
- 2- Cocktail 5 à 7 : 6 à 8 bouchées par personne.
- 3- Cocktail dinatoire (équivalent d'un repas) : 15 à 18 bouchées par personne.

Voici des idées de canapés que notre chef propose, mais sachez que nous préférons répondre à vos besoins et travailler avec les arrivages de saison.

### **Canapés froids à 18.95\$ + taxes la douzaine:**

- 1- Verrine de Ceviche de tilapia aux agrumes
- 2- Terrine de gibier sur crouton et confit d'oignon au vinaigre de framboise de la **Ferme et Vinaigrerie Du Capitaine**
- 3- Salade estivale aux fruits et légumes de l'île d'Orléans
- 4- Verrine de couscous aux légumes
- 5- Soupe froide tomate, fraise et huile aux fines herbes de notre jardin
- 6- Salade de concombre, céleri rave et fenouil à la gelée de concombre de la **Ferme Guillaume Létourneau** et oseille fraîche de **Fines Herbes par Daniel**

### **Canapés froids à 20.00\$ + taxes la douzaine:**

- 7- Verrine de crevettes nordiques au paprika fumé et fraises
- 8- Pomme de terre Raphaëlle de la **Ferme Valupierre**, viande fumée maison et crème fouettée au Jack Daniels
- 9- Saumon fumé maison sur mini crêpe et crème fouettée aux poivres rose
- 10- Tartare du chef (Bœuf ou saumon)
- 11- Bouchée de saumon aux épices et citron confit
- 12- Salade de crevettes pochées et marinées au vin Le Poiré du **Domaine de la Source a Marguerite**, poires fraîches et herbes de notre jardin
- 13- Salade de pommes de terre de la **Ferme Valupierre** au cassis de la **Ferme et Vinaigrerie Du Capitaine**

### **Canapés froids à 22.00\$ + taxes la douzaine:**

- 14- Ceviche de pétoncles à la lime et confiture de fraise des **Compliments de Belle-Maman**
- 15-Tataki de Bison sur cuillère gourmande à la sauce hoisin et gingembre confit

### **Canapés chauds à 20.00\$ + taxes la douzaine :**

- 16- Saucisse de chevreau des **Caprices d'Orléans** et choucroute maison de **Denis Thivierge Maraîcher**
- 17- Poêlé de champignons demi glace crémé, à la fleur d'ail de **Sylvain Gendreau** \*\*\*
- 18- Boudin poêlé, pommes caramélisées au vinaigre de sève de la **Ferme et Vinaigrierie du Capitaine** et sirop d'érable du **Relais des Pins**\*\*\*
- 19- Boulette de porc / chevreau / sanglier / agneau à la mayonnaise maison

### **Canapés chauds à 22.00\$ + taxes la douzaine :**

- 20- Feuilleté de Paillasson des **Fromages de l'île d'Orléans** à la gelée de framboise poivrée de la **Cidrerie Verger Bilodeau**, salsa de pommes et framboises
- 21- Caille de la **Ferme Orléans** au sucre d'érable du **Relais des Pins**
- 22- Feuilleté de gibier à la bière de la **Microbrasserie de l'île d'Orléans** et fromage de chèvre
- 23- Crevette sauté au piment d'Espelette\*\*\*

\*\*\* Canapés nécessitants la présence d'un cuisinier.

Pour les crudités et trempette, il est bon de calculer environ 1.50\$ par personne