



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 mon chef propose, mais sachez que nous préférons répondre à vos besoins et travailler avec les arrivages de saison.

Canapés froids:

- 1- Verrine de ceviche de tilapia aux agrumes
- 2- Tataki de Bison sur cuillère gourmande à la sauce hoisin et gingembre confit
- 3- Terrine de gibier sur crouton et confit de cassis
- 4- Mousse de foie de volaille aux canneberges et Porto
- 5- Mini crêpe de gravlax de saumon et crème fouettée aux poivres roses
- 6- Tartare de saumon sur endive à la mangue et coriandre
- 7- Salsa d'ananas et poivrons grillés au rhum en cuillère gourmande
- 8- Panier de betterave aux légumes grillés et huile de balsamique blanc
- 9- Fruits frais et fromage québécois sur tige de bambou
- 10- Verrine de crevettes nordiques au paprika fumé et fraise
- 11- Roulade de canard fumé au bleu et noix de pin
- 12- Bouchée de saumon aux épices et citron confit

Canapés chauds :

- 1- Feuilleté d'escargots à la fleur d'ail et pastis
- 2- Feuilleté de Paillason à la gelée de framboise poivrée et pomme
- 3- Mini brochette de crevette tigrée au paprika fumé
- 4- Bouchée de polenta grillé au Portabello et brie
- 5- Mini tartelette de confit de canard et épinard
- 6- Feuilleté de bœuf à la bière de l'île et fromage de chèvre
- 7- Boulette d'agneau à la menthe et cumin

Desserts :

- 1- Roulé à l'érable
- 2- Bavarois pomme verte et fraise
- 3- Tartelette au citron
- 4- Barquette amandine
- 5- Royal croquanti
- 6- Coupole à la framboise

Le prix est d'environ 20.00\$ la douzaine + les taxes.

Pour les crudités et trempette, il est bon de calculer environ 1.00\$ par personne