



## Bouchées dinatoire – Hors d'œuvres

---

Voici quelques exemples de bouchées dinatoire que nous offrons. Nous avons un service personnalisé, donc n'hésitez pas à nous faire vos demandes spéciales.

### 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.

### Bouchées froides

- Melon d'eau mariné au vinaigre de la **Ferme du Capitaine**
- Humus maison et chips de pita
- Salade de légumes marinés, vinaigrette au vinaigre de cidre de pommes de **Cidrerie Verger Bilodeau**
- Salade de pommes de terre de la **Ferme Valupierre** et crème à l'aneth
- Verrine de fraise de l'**Île d'Orléans** et avocat, vinaigrette au basilic
- Mousse de betterave et fromage de chèvre de la **Ferme Audet**, noix caramélisées
- Fromage québécois et compote de bleuets
- Tartare de légumes croquants, sayonnaise à la mandarine et piment oiseau
  
- Mousse de foie de volaille à l'érable du **Relais des Pins** sur croûton et confit d'oignon
- Porc fumé maison sur mini crêpe et beurre de pomme
- Tataki de bœuf en croûte d'épice
- Mini brochette antipasto (fromage, tomate, fruit, salami, prosciutto, cornichon et olive)
- Carpaccio de bœuf, salsa pebre, réduction de vinaigre d'épinette de la **Ferme du Capitaine** et mayonnaise aux herbes
- Tartare du chef (Bœuf ou saumon)
  
- Bonbon de saumon à l'érable du **Relais des Pins**
- Shooter césar aux crevettes Nordiques
- Salade de crevettes de Matane et pommes, mayonnaise à la lime

## Bouchées chaudes

- Mini fondue parmesan maison, miel du **Rucher de l'île d'Orléans**
- Champignons sauvages de la **Ferme urbaine Ô Champignon**, fromage de chèvre de la **Ferme Audet** et fleur d'ail de l'**Ail d'Orléans** \*\*\*
- Escargots, sauce crème aux tomates séchées et basilic\*\*\*
- Boulette de porc sauce aigre douce \*\*\*
- Boudin poêlé, pommes caramélisées au vinaigre de sève d'érable de la **Ferme et Vinaigrierie du Capitaine** et sirop d'érable du **Relais des Pins** \*\*\*
- Saucisse de la **Ferme Orléans** au bacon, compoté de camerises de la **Ferme Noël Asselin**
- Bouchée de poulet Général Tao
  
- Crevette tigrée Teriyaki
- Baluchon de saumon fumé et fromage à la crème

\*\*\* Canapés nécessitant la présence d'un cuisinier. Ne peuvent être simplement réchauffés par le client.

## Plateaux à partager

- Crudités et trempette
- Fromages québécois et fruits frais
- Cubes de cheddar et fruits frais
- Charcuteries
- Œuf farci

Commande obligatoire minimum 7 jours avant l'évènement.

Certains items pourraient changer selon la disponibilité au moment de l'évènement.

Contactez-nous pour plus de détail ou pour une soumission.