



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:

- Verrine de Ceviche de poisson blanc aux agrumes
- Mousse de gibier sur croûton et confit d'oignon maison
- Salade estivale aux fruits et légumes de l'île d'Orléans
- Verrine de couscous aux légumes
- Soupe froide tomate, fraise et huile aux fines herbes de notre jardin
- Humus maison et légumes grillés sur baguette

Canapés froids à 20.00\$ + taxes la douzaine:

- Verrine de crevettes nordiques au paprika fumé et fraises
- Pomme de terre Raphaëlle de la Ferme Valupierre, viande fumée maison et crème fouettée au Jack Daniels
- Saumon fumé maison sur mini crêpe et crème fouettée au poivre rose
- Tartare du chef (Bœuf ou saumon)
- Bouchée de saumon aux épices et citron confit
- Salade de pommes de terre de la Ferme Valupierre au cassis de la Ferme et Vinaigrierie Du Capitaine

Canapés froids à 22.00\$ + taxes la douzaine:

- Ceviche de pétoncles a la lime et confiture de fraise
- Tataki de Bison sur cuillère gourmande à la sauce hoisin et gingembre confit

Crudités: 1.50\$ + taxes par personne

Plateau de fromage et raisins:

- Fromage cheddar (60g): 1.75\$ + taxes par personne
- Fromage québécois (40g): 4.50\$ + taxes par personne

Canapés chauds à 20.00\$ + taxes la douzaine :

- Boulette de porc ou de chevreau ou de sanglier ou d'agneau à la mayonnaise maison
- Escargots, sauce crème à la fleur **d'ail d'Orléans*****
- Fromage de chèvre cendré de la **Ferme Audet**, sur baguette

Canapés chauds à 22.00\$ + taxes la douzaine :

- Feuilleté de gibier à la bière de la **Microbrasserie de l'île d'Orléans** et fromage de chèvre
- Boudin poêlé, pommes caramélisées au vinaigre vanillé de la Ferme et Vinaigrerie du Capitaine et sirop d'érable du Relais des Pins
- Crevette sauté au piment d'Espelette***

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