



Crustini au ricotta, miel et figue frais  
Crustini au brie avec confiture d'oignon au bacon à l'érable caramélisées (option végétal disponible)  
Huitres fraîches, pomme grenade et mignonnette, microfleurs  
Brochette de poulet bio, sauce aux canneberges  
Agneau en croûte de fenouil servi sur toast, crème fraîche et zeste de citron  
Proscuitto, melon et mozzarella, glaçage balsamique  
Saumon fumé, concombre et fromage à l'aneth sur bâton  
Filet mignon grillé, sauce au vin rouge et pomme de terre rôtie sur mini fourchette  
Pétoncle frais poêle, purée de courge musquée et beurre blanc  
Chip de pancetta, fromage de chèvre, thym et suprême d'orange frais  
Champignon farci (soit végétal ou viande!)  
Cheddar du Québec, raisin frais confit aux épices magiques et vin rouge  
Mini slider au bœuf ou porc effiloché, sauce BBQ et mayo épicée  
Tartare de bœuf classique  
Bœuf AAA mi-cuit, mascarpone au bleu, micropousses  
Mini bœuf Wellington  
Pâte feuilletée roulée au chorizo et fromage

.....

## TERRE

Arancini au bœuf effiloché, mozzarella et sauce tomate piquante  
Bouchée de saucisse locale, sauce aux poivrons rouges rôtis  
Brochette de poulet mariné au miel en croûte de noix d'acajou  
Brochette de porc bio du Québec mariné et grillé à la fleur d'ail  
Satay de bœuf mariné et grillé, salsa verte  
Roulé de steak AAA, roquette, cœur d'artichauts, tomate séchée & gremolata d'olive noire  
Mini taco au poulet, chutney au maïs et humus  
Chorizo espagnol et purée de pommes de terre douce  
Tataki de bœuf, sauce yaki  
Lollipops d'agneau, sauce green goddess  
Mini hamburgers tout garnis  
Mini slider à l'agneau, feta et chutney  
Boulette au bœuf, sauce piquante BBQ-tomate





## MER

Crustini de sardine et poivron rouge rôti à la portugaise  
Mini slider au thon frais, mayo au wasabi et légumes croquants  
Thon blanc frais en croûte de sésame, concombre et yuzu  
Tapenade d'olives noires et crustini de thon blanc avec mayo au jalapeno  
Tartare de saumon bio, avocat et mangue servis sur chip de betterave ou chip de riz  
Blinis au saumon fumé, crème fraîche, aneth et caviar  
Mini pomme de terre mauve, crème fraîche et caviar  
Mini blini au gravlax et deux caviars, œuf mimosa  
Gravlax de saumon biologique, mayo épicée et radis  
Croquette de crabe avec aioli, micropousses et microfleurs  
Crevette grillée avec mousse d'avocat et chimichurri servie dans une coupe Phyllo  
Crevette coco-panko, sauce à la mangue et à la prune épicée  
Cocktail de crevette en verrine, sauce et microfleurs



## SALUMI

Focaccia au romarin avec prosciutto, roquette, mozzarella fraîche & glaçage balsamique  
Datte farcie au fromage (au choix) et pacanes (enrobées de prosciutto, ou non)  
Bouchée d'asperge & prosciutto, réduction balsamique  
Bruschetta aux charcuteries, oignon, champignons et sauce aux piments rouges



## VÉGÉ

Boulettes de 'Mac n Cheese' croustillantes, marinara épicée  
Focaccia au romarin avec figues, roquette, fromage de chèvre & glaçage balsamique  
Fromage feta bulgare (double crème), melon d'eau et bouchée à la menthe avec zeste de lime  
Raisin rouge couvert de fromage de chèvre & de pistaches grillées  
Bruschetta de champignons sauvages avec copeaux de ricotta salata  
Bruschetta de tomates trois couleurs avec fromage parmesan & basilic frais  
Tomate-mozzarella-basilique  
Salade truffée sur bâton (tomate, mozzarella, basilic, champignon sauvage grillé et olive)  
Mini tarte Tatin à la poire et au fromage bleu  
Lollipops de fallafel, sauce tahini  
Mini poutines végétariennes (doit avoir la friteuse sur place)  
Mini taco au tofu mariné, salsa piquante et légumes croquants  
Mini spanakopitas  
Salade servie en pot mason OU verine





## SUCRÉE

Brochette de fruits frais  
Bouchée de brownie maison  
Mini cupcake  
Mini tarte (pacanes OU érable OU pomme)  
Carré fameux  
Carré citron  
Mini pomme caramel (saisonnier)  
Mini queue de castor, nutella  
Bark au chocolat maison  
Verrines de mousse au chocolat noir & beignet sucré

