



AMUSE BOUCHES & CANAPÉES (CIRCULÉS)
AMUSE BOUCHES & HORS D'OEUVRES (PASSED AROUND)

Blinis crème fraîche avec saumon fume, aneth fraîches (caviar optionnel)
Blinis crème fraîche with smoked salmon, fresh dill (caviar optional)

Blinis avec crème fraîche concombres marinés, oignons rouges tranchés & petite salade
Blinis with crème fraîche, marinated cucumbers, slivered red onions & micro greens

Sushi gourmet
Gourmet sushi

Tartare de saumon sur craquelin au sésame, avocat, zeste de lime, sésame noir & petite salade
Salmon tartare on sesame cracker, avocado, lime zest, black sesame & micro greens

Bouchées de melon d'eau, feta israélien & menthe
Watermelon Israeli feta & mint bites

Coupes de Phyllo farcies de champignons sauvages
Phyllo cups wild mushroom filling

Bruschetta gourmet & crostinis aux olives noires
Gourmet bruschetta & black olive crostinis

Galettes de "crabe" à l'aioli
Mini 'crab' cakes with aioli



Prix variables selon le nombre de personnes.
Price varies depending on the number of people.



BUFFET

Viennoiseries sorties du four
(Croissants, chocolaines, pâtisseries)
Fresh baked viennoiseries
(croissants, chocolaines, pastries)

Bagels frais
Fresh bagels

Baguette fraîche & petits pains gourmets
Fresh baguettes & gourmet rolls

Tomates fraîche tranchées, oignon et câpres
Fresh sliced tomatoes, onion, royal capers

Plateau de crème de fromages & autres fromages
Creme cheeses & cheese platters

Plat de saumon fumé
Smoked salmon platter

Empanada de thon ou de saumon
(large tarte de pâte feuilletée, plate et carrée, style espagnole)
tuna or salmon empanada
(large flaked pastry pie, flat & square, spanish style)

Salade de pâtes au pesto, basilic frais, fenouil frais,
tomate séchée & pignons grillés
Fresh basil pesto pasta salad with fresh fennel,
semi dried tomato & toasted pine nuts

Salade verte fraîche
Fresh green salad

2 à 3 salades gourmets
2-3 gourmet salads

Salade de poisson fumé
Smoked fish salad

Quiches gourmets
Gourmet quiches

Tortilla de style espagnole gourmet
(omelette épaisse, patates, champignons sauvages, poivrons, etc),
sauce tomate épicée accompagnée
Gourmet spanish style tortilla
(thick omelette, potato, wild mushroom, peppers, etc)
spicy tomato sauce on the side



Prix variables selon le nombre de personnes.
Price varies depending on the number of people.



STATIONS

(\$650 chaque) ou 150\$ par poste, 5,50\$ par personne
(\$650 each) or \$150 per station, \$5.50 per person

Omelettes: fromage, poivrons, oignon, champignons sauvages, asperges, etc
Omelettes: cheese, peppers, onion, wild mushroom, asparagus etc

Crêpes: mangues, fraises, pommes, baies fraîches, crème fraîche, chocolat, Grand Marnier
Crepes: mango, strawberries, apples, fresh berries, creme fraiche, chocolate, grand marnier

DESSERTS

Tartes aux fruits
Fruit pies

Plats de fruits frais
Fresh fruit platters

Desserts dans verre à shot (servis avec mini cuillères)
Shooter glass desserts (served with mini spoons)

Mousse aux baies, baies fraîches, crème fouettée, frisons de chocolat
Fresh berry mousse, fresh berries, whipped cream, shaved chocolate

Tarte meringue au citron et croûte de miette
Crumb crust, lemon pie, meringue topping

Truffes au chocolat
Chocolate truffles

Fraises enrobées de chocolat fondant
Chocolate covered strawberries



Prix variables selon le nombre de personnes.
Price varies depending on the number of people.

