



APPETIZERS / COCKTAILS

APPETIZERS / COCKTAILS

Saucisses artisanales grillées, servies avec un coulis de poivron rouge vif et moutarde à l'ancienne
Artisanal grilled sausages served on a vibrant roasted red pepper coulis with old school mustard

Mini hambourgeois de porc effiloché avec mayo chipotle, laitue râpée, tomates, oignons caramélisés & cornichons maison
Mini pulled beef sliders with chipotle mayo, shredded lettuce, tomato, caramelized onions & home made pickle

Bouchées de melon d'eau frais, féta bulgare (double crème), menthe & zeste de lime
Fresh watermelon, Bulgarian double cream feta & mint bites with lime zest

Crostini au fromage de chèvre garnis de tomates, de poivrons rouges rôtis et de basilic concassés
Goat cheese crostini with tomato-roasted pepper-basil garnish

Bouchées de "Steak Philly Cheese"
Philly cheese steak bites

POSTES STATIONARY

Fameuse guacamole de Kim, croustilles de maïs bleu, salsa & crème sure
Kim's famous guacamole, blue corn tortilla chips, salsa & sour cream station

Plateau de légumes locaux avec trempette au fromage bleu & yaourt
Local veggies with blue cheese & yogurt dip



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



BUFFET

Plateau de tomates Heirloom, de câpres & d'herbes locales, couvert d'une délicieuse huile d'olive
Heirloom tomato platter, royal capers, local herbs & very good olive oil

Salade de duo betteraves rôties, fromage de chèvre & pacanes grillées
Roasted duo beet salad, goat cheese & toasted pecans

Salade de roquette avec baies fraîches, graines grillées et une réduction balsamique
Arugula salad with fresh berries & toasted seeds, balsamic reduction

Crevette géante panée au panko servie sur un bâton, avec une sauce mangue-prune épicée
Famous panko crusted big bad shrimp on a stick, spicy mango-plum dipping sauce

Un morceau de petites côtes levées servi avec une sauce barbecue fumée
A mountain of smokey bbq pork 'riplets' slathered in bbq sauce

Poitrine de boeuf AAA de qualité supérieure, marinée 24h, servie fraîchement sortie du bbq
24hr marinade AAA juicy beef brisket served sliced fresh off the bbq

Petits pilons de poulet biologique grillés et croustillants, marinés à l'érable et Dijon
Crispy-grilled maple-Dijon marinated organic chicken drumettes

Pommes de terre rôties à l'ail & aux épices magiques (Yukon gold et pommes de terre douce)
Roasted potatoes with garlic & spices (Yukon gold & sweet potato)

Pelures de pommes de terre double-gratinées servies avec crème sure, ciboulette et bacon confit
Double baked potato skins with chive sour cream & candied bacon

Crème de chou vert/épinard à la Miss Prêt
Creamed spinach/collard greens a la Miss Prêt

Macaroni au fromage truffé (Mac Attack de Miss Prêt)
Truffled "Mac n cheese (Miss Prêt's Mac Attack)



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



TABLE À DESSERTS
DESSERT TABLE

Gâteau de mariage
Wedding cake

Des fruits frais en abondance
A cornucopia of fresh fruits

Carrés au citron & brownies
Lemon squares & brownies

Fameux carrés de Kim, mini tartes aux fruits
Famous squares, mini fruit tarts

Biscuits cuits fraîchement cuits & desserts servis dans des verres à shooter
(mousse au choco, crème au citron & baies fraîches, crème fouettée & croûte de biscuits graham)
Fresh baked cookies & desserts served in shooter glasses
(choco mousse, lemon curd & fresh berry, whipped cream & crispy graham crumb)

BUFFET À MINUIT
MIDNIGHT BUFFET

Mini boîtes chinoises emporter rempli avec riz sauté, viande grillée et légumes
Mini Chinese food take out boxes of "dirty stir fry" with grilled meats & veggies

Dumplings à la vapeur & trempette
Steamed dumplings & dipping sauce

Grilled cheese & local dry meats panini
Sandwich de fromage fondu grillé & panini de viandes séchées locales

Mini poutine
Mini poutine



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

