

# Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

COCKTAIL

## Passion et gourmandise

**13.95\$/pers** (20 personnes et plus)

10 canapés/personne

### Canapés froids

Roulé de courgette verte et chèvre au poivre rose, bouton d'énoki et pois vert

Crevette caramélisée au vert jus cajun et poivre de Madagascar

Mini-galantine de volaille roulée aux atocas

Yakitori de dinde aux noisettes sucrées-salées

Maki végété (1 omelette avec sésame noir et 1 au concombre)

Fouetté de parmesan aux poires et réduction de balsamique à l'orange en coque de tomate cerise

Ombre Chevalier à l'érable et fondant de chèvre Paillot

Brochette de légumes de saison au paprika fumé

Pressé d'orge à la cébette, tomate confite et légumes grillés à l'ail rôti

Noisette de bœuf aux épices, sauce chimichuri

## Le Sens des saveurs

**17.95\$/pers** (20 personnes et plus)

12 canapés/personne

### Canapés froids

Tofu mariné aux haricots noirs et lait de coco, en sushi frit

Anneaux de tartare de bœuf asiatique en croûte de sésame

Camay d'œuf de caille au tamari, mousse de volaille sur croustillon simple

Cuillère de mousseline de foie gras et nougatine et robe de canard fumé

Crevette enroulée au prosciutto

Guimauverie de pétoncles aux 3 pastelles napolitaines

Lanière d'agneau aux épices marocaines, mitonné d'échalotes et raisins à la cannelle

Tartare de saumon de l'Atlantique en robe de nori, ciboulette et œuf de lompe


### Canapés chauds

Tartiflette d'escargot au cheddar de l'île aux grues

Mini-pissaladière à l'oignon rouge confit

Mini-provençaux de poivrons bicolores et courgette verte au porc

Cube de lotte en robe de paprika, sauce fraîche au concombre



**514-727-0111**