

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

COCKTAIL DINATOIRE

Cocktail dînatoire

27.95\$/pers (25 personnes et plus)

16 canapés/personne

Canapés froids

Cuillère de demi-crevette aux graines de fenouil, salsa de papayes et mangues au poivre à queue

Torchon de foie gras et gravlax, caviar de Mujjol sur sablé au thym

Fleur de saumon fumé de la Fée des Grèves sur blinis de sarrazin

Pintade laquée au maïs, basilic et pointe de poire glacée au vin blanc

Baluchon de crêpe aux herbes surprise, homard au quark et agrume rosé

Bijou de raisin enrobé de chèvre, pacanes rôties concassées aux épices du paradis

Délice de pain perdu aux herbes fines, crémeux baraté à l'orange

Canapés consistants

Wrap aux tomates et basilic aux légumes marinées et chèvre

Fumant cannelé bordelais au chorizo, parmesan et basilic

Madeleine salée, mousse de foie gras et nougatine

Canapés chauds

Saumon Wellington au Riopelle et duxelles de pleurotes

Délicats bonbons de pastilla à l'effiloché de canard

Samosa de légumes au cari vert et mangues

Brochette de mignons de bœuf, sauce Porto

Canapés sucrés

Club sandwich au pain pistache, confit de fruits rouge sur crème vanillée

Sucette croustillante aux avelines

514-727-0111

