

Forfaits / Formule de cocktails dînatoires

Notre espace privé est l'endroit idéal pour les soirées dînatoires, pouvant accueillir 30 à 55 pers. Informez- vous

## 2 bouchées

7,50\$ / pers.

Idéal pour :  
Souhaiter la bienvenue, débuté la soirée,  
Lancer votre événement jumelée d'un  
verre de bulles.

## 4 bouchées

14,50\$ / pers.

Idéal pour :  
lancement, inauguration, exposition,  
réception commémorative, colloque  
et formation

## 6 bouchées

21,50\$ / pers.

Idéal pour :  
5@7, grande ouverture, soirée  
méditative, réunion, vin et fromage,  
Remise de diplôme

## 8 bouchées

27,00\$ / pers.

Idéal pour :  
Anniversaire, gala, hommage  
événement caritatif

**Forfait 8 bouchées et plus**  
**Soumission sur demande**  
**ilformer-vous**

## Dînatoire et station culinaire expérientielle

Informez-vous

Idéal pour :  
soirée mondaine, tapis rouge, Mariage,  
party de bureau, souper-spectacle

**Forfait sur mesure, clé en main**  
**Soumission sur demande**  
**ilformer-vous**

### Bouchées et Canapés

[Les froides] prêtes à manger, servies sur plateau traiteur réutilisable

[Les tièdes et les chaudes] Prêtes à réchauffer servies sur un plateau allant au four. Incluant mode de cuisson et garnitures.

**\*\*Note : Plusieurs de nos bouchées nécessitent un assemblage final par notre brigade.**

### Les froides et fraîches

#### Pain plat fougasse

Bruschetta, copeaux de parmesan et glace balsamique

#### Embroché apéro

Tomate cerise, perles de boconccinis, olive, saucisson,  
poivron et basilic

#### Embroché antipasti

Prosciutto, melon, perles de boconccinis et roquette

#### Cracker rustique rosealie

Rosace de foie gras, pesto pistache et marmelade maison

#### Truffe de chèvre

Croûte de noix pralinée et pretzel

#### Micro naan olivia

Tapenade crémeuse d'olives kalamata et tomates séchées

#### Micro naan mandala

Tartine de houmous citronné et pois chiche croquant

#### Micro rueben déli

Smoked meat maison, confit d'oignons et pickle au gin

#### Blinis saumon fumé et ses garnitures

**Encavé de concombre façon maki**  
Goberge, mangue, oignons pickle et mayo yuzu

#### Ramekin de bouchée poke

Tataki de thon, mayo yuzu

### Les tièdes, chaudes et fraîches

#### Quichettes paysannes (tiède)

Aïoli béarnaise

#### Gaufrette sucrée-salée (tiède)

Confiture d'oignons cipolini à l'érable et lardons,  
fondant de brie

#### Tartelette du terroir (tiède)

Effiloché de canard confit, compote de poire william et  
fondant de camembert

#### Feuilleté d'épinards (chaud)

Crumble de feta et tzatziki yaourt grecque

#### Arancini frit al funghi (chaud)

Boule de riz farcie à la pancetta et duxelle de champi

#### Petit rouleau végétal asia (chaud)

Glace à l'orange, miel et gingembre

#### Ramekin bangkok (chaud)

Dumpling vapeur style potsticker boeuf et fleur de  
ciboulette, hoshin pimenté

#### Satay (chaud)

Crevette tempura et mayo cajun

#### Satay (chaud)

Poulet grillé et beurre de cacahuètes



### Marche à suivre pour

- Passez une commande
- Demande de prix / devis
- Pour tout question

Remplir les formulaires de commandes et ligne  
Un membre du service clientèle fera le suivi avec vous  
dans les meilleures délais possible. \*12h à 48h  
NOTE: Nous priorisons les commandes et nouvelles  
demandes transmis via les formulaires en ligne.

### Complément

8,49\$ / jar.

#### Ajoutez une jar charcutière

Fromages d'ici, broche antipasti,  
charcuteries, crostinis, noix  
épiciées, fruits et bouchée de  
chocolatée

[Format individuel]

### Formule clé en main

- Brigade de service
- Service de bar complet
- Montage de table
- Présentoir et décor
- Création d'ambiance

### Location d'accessoires

Couverts, verre à vin, nappes et  
accessoires de table, services et  
bar disponible

1,49\$ Compostable

Couvert cocktail:  
petite assiette et serviette cocktail

Commande minimum

20 personnes

Livraison

À partir de 20\$

Délai de préparation

Minimum 72h