

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
médiatique, 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
Informez-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
Informez-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, perle de boconccini, olive, saucisson,
poivron et basilic

Embroché antipasti

Prosciutto, melon, perles de boconccinis et roquette

Cracker rustique Rosalie

Rosace de foie gras & 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 végété asia (chaud)

Glace à l'orange, miel et gingembre

Ramekin bangkok (chaud)

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

Satay (chaud)

Crevette tempura et mayo cajun

Satay (chaud)

Poulet grillé et beurre de cacahuètes

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

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.

Commande minimum

20 personnes

Livraison

À partir de 20\$

Délai de préparation

Minimum 72h