



Chef À  
Domicile  
Lanaudière



## Cocktail dînatoire

Vous êtes nombreux et manquez d'espace. Vous avez envie de goûter à plein de choses. Vous faites un événement dans votre cours et voulez parler à tout le monde. Optez pour un cocktail dînatoire!

Contactez-nous pour avoir plus d'informations et réserver votre date...

Karine 514-268-7908 ou Frédéric 514-806-7383



12 bouchées  
À partir de  
66\$/personne  
(9 variétés)

14 bouchées  
À partir de  
71\$/personne  
(11 variétés)

16 bouchées  
À partir de  
75\$/personne  
(13 variétés)



18 bouchées  
À partir de  
79\$/personne  
(15 variétés)

## Bouchées Salées

- Crevettes 21/25 en tempura, sauce crémeuse aux agrumes et piment sriracha 🌿
- Raviolis croustillants de porc braisé, sauce aigre-douce 🌿
- Poutine en une bouchée : pomme de terre grelot farci de champignons sauvages, échalotes, jus de viande et fromage Oka
- Tartare aux 2 saumons (frais et fumé), pommes verte, concombre, tobiko dans un cornet au sésame (+ 1,50\$) 🌿
- Kebab de porc et crevette aux parfums d'Asie, sauce aux arachides 🌿
- Arancini au smoked meat, fromage en grains, pois verts et parmesan, sauce tomate 🌿 🍴
- Asperge fraîche et prosciutto croustillant
- Joue de porc braisée, jus de viande au bacon caramélisé à l'érable et oignons confits, purée de carottes 🍴
- Foie gras au torchon, cake à la datte/pacanes et courgette, purée de pomme (+ 1,50\$) 🌿
- Acras de morue panée au panko, aioli au safran biologique 🌿 🍴
- Huîtres Rockefeller (+ 1,75\$) 🍴
- Mini-burger de veau, marmelade d'oignon au balsamique, fromage cheddar âgé, mayonnaise à la truffe 🌿 🍴

Fromage Oka en croute de pacanes, purée de pomme 🌿

Pogo maison : chair à saucisse au bacon “ Cochon cent façons ” et aïoli 🌿

Bavette de boeuf AAA marinée à la Téquila et piment servi sur pics, sauce chimichurri

Guédille au homard et crevette d'Argentine (pain maison) (+ 1,50\$) 🌿

Salade de crevettes nordiques, céleri-rave, raisin et pomme verte, sauce au coco/curry, dans une pâte à chou 🌿

Brochette de tomates cerises, fromage bocconcini, saucisson et pistou 🌿 🥗

Ratatouille de légumes frais et chèvre chaud 🌿 🥗

Poulet frit (entièrement désossé), sauce ranch et cornichon maison 🌿 🥗

Stick de poitrine de poulet mariné à la téquila, chutney de mangue

Crevette marinée aux épices Tandoori, yogourt concombre et menthe 🥗

Oeuf farci au homard, herbes et huile de truffe

Salade de maïs, haricots noirs, tomates, coriandre et parmesan 🥗

Salade de betteraves, bacon, oignons et chèvre frais 🥗

## Bouchées sucrées

Guimauves recouverte de chocolat (2/pers)

Bouchée de chocolat /arachide /caramel, clin d'oeil à la Oh henry 🌿

Dans une verrine : Crémeux à la vanille, brownies, pacanes et caramel à la fleur de sel 🌿 🥗

## Bouchées Sans Gluten

Crevettes 21/25 en tempura, sauce crémeuse aux agrumes et piment spiracha (+ 0,50\$)

Pogo maison : chair à saucisse au bacon “ Cochon cent façons ” et pâte à la bière (+ 0,50\$)

Ratatouille de légumes frais et chèvre émiétté 🥗

Le prix inclus le personnel sur place (chef et serveur(s)) pour une durée de 4 heures (supplément pour temps supplémentaire)

Le prix n'inclus pas les taxes

**Pourboire à votre discrétion**

Les prix peuvent être modifiés sans préavis

