



---

## Cocktail dînatoire 2017

16 bouchées chaudes et froides  
4 bouchées sucrées

**Tomates Bruschetta à la menthe fraîche et copeaux de parmesan**

**Ceviche de pétoncle au basilic et limette**

**Crevettes aux agrumes et sésames**

**Baluchon de canard confit et romarin frais**

**Poivrons rôtis et boulette de veau Mexicaine**

**Wellington de poulet aux champignons poêlées**

**Canard fumé en aiguillette, abricot séché au miel et balsamique**

**Tartare de saumon à l'origan et poire**

**Gâteau fondant au chocolat noir**

**Truffe au Cognac**

**Menu à 38,00\$ par personne taxes et pourboire en sus**

**À domicile : 250\$ service du chef  
20\$ de l'heure, personnel supplémentaire (4 heures minimum)**