



Cocktail dînatoire 2026

12 personnes et plus

16 bouchées chaudes et froides
4 bouchées sucrées

Froides

Salsa de légumes et tortilla séché

Tartare de saumon à l'avocat et aneth

Crevettes aux sésames sur verdurette

Tataki de chevreau aux poivrons rôtis

Lapin à la mayo épicée en couche de laitue

Chaudes

Baluchon d'Oie confite et herbes folles

Samosa de veau et crème sure tandoori

Wellington de poulet et duxelles de champignon

Desserts

Mousse au chocolat au lait

Tartelette au citron

Menu à 65\$ par personne taxes et pourboire en sus

**À domicile : 450\$ service du chef
45\$ de l'heure, personnel supplémentaire (4 heures minimum)**