



## Cocktail Dînatoire à l'Européenne

Une cuisine à saveur locale et d'influence du Vieux Continent  
Québec, Italie, France, Espagne

### Forfait Tapas

Moyennes entrées de signature et sous présentation espagnole. N'hésitez pas à nous demander conseil afin d'obtenir un forfait personnalisé. Nos tapas sont servis dans de jolis plats nous permettant une présentation soignée et des portions généreuses. Il est également possible d'inclure des stations interactives si votre espace le permet. Nous vous conseillerons à ce sujet. Ce menu nécessite la présence d'un chef sur place.

#### Différents forfaits s'offrent à vous :

2 tapas froids + 2 tapas chauds + 1 dessert, 40 \$

3 tapas froids + 3 tapas chauds + 1 dessert, 50 \$

\*prix établis pour un min. de 20 pers. Informez-vous des prix pour un groupe de moins de 20 pers.

\* Frais à ajouter pour menu avec intolérances ou allergies spécifiques.

### Tapas Froids

Cuillère de gravlax de saumon

Persillade aux framboises

Croustillant de won-ton

Sphère de rilette de cochon

Oignons caramélisés et gelée de vin rouge

Croûton au gratin vieilli

Céviche de poisson péruvien

Jus de lime, suprême d'orange, coriandre et lait de coco

Maïs cancha aux épices et chips mexicains maisons

Tartare de bœuf, une signature

Crémeux, relevé et savoureux

Croûtons longs et pommes paille

Hummus maison de betteraves rouges et pois chiches

Huile aromatique et piments d'Alep

Radis marinés et pain grillé

Datte californienne farcie

Enroulée de bacon Cochon Cent Façons

Pic d'olives festif

Mozzarella fraîche et tomates marinées  
Pesto maison et basilic frais  
Huile d'olive et caramel de xérès

Parfait de foie gras de canard et blinis aux herbes  
Compote de poires et porto Extra 2\$

Trempe de fromage frais  
Pesto de roquette  
Ricotta maison

## Tapas Chauds

Soupe servie façon cappuccino  
Velouté de patates douces, courges et pommes caramélisées  
Mousse de bacon et poireaux frits

Mini grill-cheese de vieux cheddar et viande fumée  
Pain du boulanger  
Pic de légumes conserve

Pasta Milano sautées à la sauce rosée  
Chorizo, basilic frais  
Copeaux de parmesan

Croquettes de fromage frais en croûte d'oreilles de criss  
Salade tiède de portobellos, poivrons grillés, basilic, câpres et olives  
Kale et noix de pin

Magret de canard érable et whisky  
Ragoût de champignons au parfum de truffe  
Glace de viande et écrasé et PDT

Empanadas de porc à méchoui  
Pico de gallo et verdure  
Salsa verde, crème sure et radis marinés

Baluchon de joue de bœuf et glace de viande  
Écrasé de PDT et concassé de légumes Extra 3\$

Mac & cheese aux trois fromages  
Sauce crème et vin blanc renforcie au cheddar âgé  
Crumble de fou gratiné, pull pork ou poulet confit

Croquettes de wapiti et bacon à l'érable Extra 2 \$  
Moutarde à la bière  
Fraîcheur de roquette et noix rôties

Joue de porc braisée à la bière et beaucoup d'amour  
Glace de viande et julienne de pommes à l'érable  
Écrasé de PDT

Coquilles farcies aux poivrons rouges et épinards  
Fromage ricotta, sauce crème et vin blanc  
Fraîcheur de roquette et portobellos grillés

Filet de saumon aux épices cuisson sous-vide  
Purée de courges et concassé de légumes  
Sauce crème aux agrumes, gingembre, miel et curry

La poutine du Barça  
Frites à la californienne et fromage en crotte  
Sauce Grévy à la blonde et épices Jerk  
Extra foie gras poêlé 6 \$

Minis coquilles de fruits de mers  
Escargots, petites pétoncles et crevettes de Matane  
Écrasé de PDT et mix gratin

\*Autres options dues aux allergies offertes sur demande. (coûts applicables)

\* Menu sans gluten, il nous fera plaisir d'offrir une alternative là où cela est nécessaire.  
(coûts applicables)

## **Desserts**

Mousse au chocolat xxx  
Crumble d'amaretti et petits fruits

Pouding chômeur à la bière et l'érable  
Glace vanille et petits fruits

Churros espagnol et sauce chocolat à l'Amaretto  
Tartinade choco-noisettes

Tarte à la lime  
Meringue à l'italienne  
Sorbet à la framboise Extra 2\$

