

# Menu Cocktail dînatoire

À partir de 18 personnes



## Bouchées salées

Mini tomates et burrata, pesto, perles de vinaigre balsamique

Feuilleté Alsacien au bacon

Foie gras au torchon maison et sa gelée de figues +1\$

Crevettes grillées et salsa à la mangue

Tartare de filet mignon de boeuf et sa tuile de parmesan

Rillettes de canard

Bruschetta à la tapenade et halloumi grillé

Tartare de saumon au gingembre et citron

Ceviche de pétoncles

Gravlax de saumon sur blinis

Mini quiche Lorraine au vieux cheddar

Ravioli de filet de porc à la coriandre fraîche

Chèvre frais aux pignons de pin et fenouil

Petite tartine gratinée: raclette et confiture d'oignons au porto

---

## Petits plats gourmands

Effiloché de confit de canard et purée de patate douce au gingembre

Macaroni gratiné à la joue de boeuf braisée

Magret de canard sauce aux canneberges

Poulet au curry vert et lait de coco

Risotto aux asperges et parmesan

Poké bowl au tataki de saumon et crevettes grillées



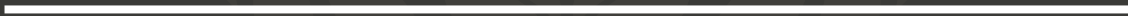
## **Bouchées sucrées**

**Mousse à la lime et perles de chocolat blanc**

**Panna cotta à la vanille bourbon et son coulis de bleuets**

**Mousse aux deux chocolats, caramel au beurre salé**

**Tartelette au citron**



**Formule Classique: une dizaine de bouchées à choisir**

**Formule mixte: 8 bouchées à choisir dans la liste ainsi que deux petits plats ou 6 bouchées et 3 petits plats**

**Veillez nous contacter pour les tarifs ou un menu personnalisé**

**informations@unchefadomicile.ca**

**514 581-8685**

