



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  
63\$/personne  
(9 variétés)

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

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



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

## Bouchées Chaudes

- Crevettes 21/25 en tempura, sauce crémeuse aux agrumes et piment spiracha 🌿
- 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
- 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

- Acras de morue panée au panko, aïoli 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 pâte à la bière 🌿
- Bavette de boeuf AAA marinée à la Téquila et piment servi sur pics, sauce chimichurri
- Ratatouille de légumes frais et chèvre chaud 🌿
- Stick de poitrine de poulet mariné à la téquila, chutney de mangue

## Bouchées Froides

- Guédille au homard (pain maison) (+ 1,50\$) 🌿
- Salade de crevettes nordiques, céleri-rave, raisin et pomme verte, sauce au coco/curry, dans une pâte à chou 🌿
- Tartare aux 2 saumons (frais et fumé), pommes verte, concombre, tobiko dans un cornet au sésame (+ 1,50\$) 🌿

- Brochette de tomates cerises, fromage bocconcini, saucisson et pistou 🌿 🍷
- 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

 Contient du gluten

 Contient du lactose