

# Buffets dînatoires, tapas

Toute la chaleur de la Méditerranée & les bienfaits du soleil à chaque bouchée.

## Le bar à Tapas Méditerranéen \* Nouveau - Populaire \*

Froid ou (chaud & froid)

- Mini burger naan à la truite fumée à chaud au chipotle en gratture 🍴 🍷 <
- Iguelo (tomates en lanières & fromage d'Aturo sur pain grillé) 🍴 🍷
- Dulces de datil y prosciutto (bonbon de filo aux dattes & prosciutto) 🍴 🍷
- Bilbao (poivron rouge grillé farci de thon sur pain chipotle) 🍴 <
- La Bronzette Loret del Mare (pain grillé, dinde fumée, fromage fondant & poivron rouge) 🍴 🍷
- La Vitoria (crevette intense à la Gabardine) 🍴 🍷 <

- Croquetas de Janon (sphère de jambon oméga au fromage & grivois de lardons) 🍴
- Coca de legumbres (mini quiche végétarienne aux graines de sésame) 🍴 🍷
- Cucharra de salmon (cuillère de saumon frais, glacé au concassé de tomates & basilic) <
- Bâteau d'olives Barcelona (olives géantes farcies aux amandes, olives noires Kalamata dénoyautées & olives rouges entières au balsamique blanc) 🍴

Portions copieuses 15 personnes et plus  
20\$/ pers.

**Cuisine innovante & responsable.  
C'est notre marque de commerce.**



# Buffets dînatoires

Comblez vos convives avec un menu sophistiqué aux subtilités délicates & célébrez ce que la vie offre de meilleur !

## L'Évasion \* Nouveau - Spécialité \*

En formule dînatoire - Froid ou (chaud & froid)

### Les agaces

- \* Tartare de saumon fumé à la ciboulette & menthe poivrée (1/ pers.) <img alt="vegetarian icon" data-bbox="108 218 123 233"/>
- \* Fromage de chèvre en croûte aux pacanes grillées à l'érable (2/ pers.) <img alt="vegetarian icon" data-bbox="108 248 123 263"/> <img alt="vegan icon" data-bbox="123 248 138 263"/>
- \* Épinglette d'endive italienne à la mousseline de poivrons rouges (2/ pers.) <img alt="vegetarian icon" data-bbox="108 278 123 293"/>
- Bonbonnière de filo aux dattes fraîches & pistaches concassées (2/ pers.) <img alt="vegetarian icon" data-bbox="108 308 123 323"/> <img alt="vegan icon" data-bbox="123 308 138 323"/>

### Le coin fraîcheur

(présentation en boîtes chinoises + 2\$/ pers.)

- Légumineuses à la chair de saumon frais & à l'huile de livèche <img alt="vegetarian icon" data-bbox="118 383 133 398"/> <img alt="vegan icon" data-bbox="133 383 148 398"/>
- \* Micro mesclun bio fleuri aux amandes grillées & sa vinaigrette à la pomme verte <img alt="vegetarian icon" data-bbox="238 413 253 428"/> <img alt="vegan icon" data-bbox="253 413 268 428"/>

### Les indispensables (chaud ou froid)

- \* Brochette de filet de bœuf Lethbridge & crevette grillée avec trempette au tofu & raisins de Corinthe <img alt="vegetarian icon" data-bbox="833 168 848 183"/> <img alt="vegan icon" data-bbox="848 168 863 183"/>
- \* Feuilleté de saumon au beurre de ciboulette & pistaches grillées <img alt="vegetarian icon" data-bbox="593 198 608 213"/> <img alt="vegan icon" data-bbox="608 198 623 213"/> <img alt="vegan icon" data-bbox="623 198 638 213"/>
- \* Bâtonnet de poulet glacé au miel de Kara
- \* Torsade de courgette grillée aux champignons King & aux 7 épices japonaises
- \* Cannelloni de pomme de terre Idaho & marmelade d'oignons rouges en croûte <img alt="vegetarian icon" data-bbox="723 273 738 288"/>

### Plaisirs suprêmes

- \* Lily pop (suçon de gâteau aux saveurs variées) <img alt="vegetarian icon" data-bbox="853 318 868 333"/> <img alt="vegan icon" data-bbox="868 318 883 333"/>
- \* Tige d'ananas au chocolat & aux flocons de coco <img alt="vegetarian icon" data-bbox="873 333 888 348"/> <img alt="vegan icon" data-bbox="888 333 903 348"/>
- Bâtonnet de douceur fromagère truffé de son chocolat blanc <img alt="vegetarian icon" data-bbox="933 348 948 363"/> <img alt="vegan icon" data-bbox="948 348 963 363"/>
- Grissini & petit pains bio artisanaux <img alt="vegetarian icon" data-bbox="768 378 783 393"/> <img alt="vegan icon" data-bbox="783 378 798 393"/>

### 15 personnes et plus

29\$/ pers.

(pour un menu composé de tous les items marqués d'une étoile \*)

35\$/ pers.

(pour le menu complet)

