



Cocktails à la mode branchée

Bar à tapas 🌿

Évadez-vous au soleil ! Formule froide ou chaude et froide

- Pincho de poulet de ferme bio et olive verte 🌿🍷
- Aiguillette de champignon sur toast croustillant 🍷🌿
- Brochette de gambas d'asperge, œuf et olive noire 🍷🌿
- Feuilleté aphrodisiaque (carré de feuilleté serti d'artichauts et de fromage feta) 🍷🌿🍷
- Tortillas de pancetta aux petits oignons caramélisés (omelette roulée avec émincé de pommes de terre, pancetta et oignons) 🍷🌿🍷
- La bronzette de Lorette de la Mare (pain grillé assaisonné, poitrine de dinde fumée, fromage fondant et poivrons marinés) 🍷🌿
- Délice de Gaudi (quartier de figue fraîche, tranche fine de prosciutto et feuille de basilic frais)
- Pétoncle tropical (coquillage véritable, noix de St-Jacques & agrumes parfumés) 🍷🌿
- Salpicon de thon mariné à l'huile d'olive truffée, monté sur une brunoise de légumes 🍷🌿

20 personnes et plus

6 tapas/ pers.	9.90\$
8 tapas/ pers.	13.20\$
10 tapas/ pers.	16.50\$
12 tapas/ pers.	19.80\$
14 tapas/ pers.	23.10\$

Cocktail Fusion 🌿

Une invitation au voyage des saveurs ! Formule froide ou chaude et froide

Canapés végé

- Bâtonnet de tofu noyé dans sa tapenade magique 🌿🍷
- Pop Pop (sphère de mousse à la tomate séchée, ratatouille de courgette) 🍷🌿
- Cuillère de porcelaine au cœur de bok choy, sauce à la fleur de violette 🌿

Canapés de la mer

- Crevette grillée sur nid de nouilles de riz frites 🍷🌿🍷
- Pastel de Kabrarroka à la plancha (médaille de poisson blanc poêlé à la gelée de petits poivrons) 🍷🌿🍷🍷
- Sphère de saumon techno & émulsion de fromage à la crème de ciboulette fraîche 🍷🌿🍷

Canapés carnivores

- Dalle de canard laqué sur lotus grillé 🌿🍷
- Aiguillette de poulet de ferme bio à la coriandre et menthe fraîche 🍷
- Délice de Gaudi (quartier de figue fraîche, tranche fine de prosciutto et feuille de basilic frais)

Douceur sucrée

- Sucettes d'ananas au chocolat à l'avalanche de noix de coco 🍷🌿🍷

20 personnes et plus

6 canapés/ pers.	10.50\$
8 canapés/ pers.	13.60\$
10 canapés/ pers.	16.50\$
12 canapés/ pers.	19.20\$
14 canapés/ pers.	21.70\$

Cocktail volant 🌿

Fougueux et envoûtant ! Formule froide

- Sphère d'arancini à la « parmesane Medley » (sauce à l'infusion de mangue et de poivre africain) 🍷
- Mini règle Méditerranéenne (mini toast et garniture d'artichauts et d'œufs) 🍷🌿
- Filet de bœuf Wong (piment de Java et gingembre frais) 🍷🌿
- Brochette de poulet de ferme bio au satay, sauce aux arachides 🍷🌿
- Escalope de pétoncle au thé vert citronné 🍷🌿🍷
- Sucette de carambole chocolatée à la fleur d'oranger 🍷🌿🍷

12 personnes et plus

6 canapés/ pers.	8.50\$
------------------	--------

Cocktail 5 @7 Branché 🌿

Rempli de plaisirs inattendus ! Formule froide ou chaude et froide

Canapés végé

- Trio fromagé (Le Cendrillon, le St-Raymond et le Sir Laurier d'Arthabaska) 🍷🌿🍷
- Sphère d'arancini à la « parmesane Medley » (sauce à l'infusion de mangue et de poivre africain) 🍷🌿🍷
- Feuilleté aphrodisiaque (carré de feuilleté serti d'artichauts et de fromage Feta) 🍷🌿🍷

Canapés de la mer

- Tige de crevette à l'Indochine 🍷🌿
- Pétoncle tropical (coquillage véritable, noix de St-Jacques & agrumes parfumés) 🍷
- Poire confite farcie d'un mélange de noix de pin, petits raisins et fromage Sir Laurier d'Arthabaska 🍷🌿🍷

Canapés carnivores

- Tige de poulet de ferme bio (parfumé de violette et de miel d'Aria) 🌿🍷
- Épinglette du royaume des prairies (mouseline de viande de bison aux deux sésames et moutarde à l'ancienne) 🍷🌿🍷
- Délice de Gaudi (quartier de figue fraîche, tranche fine de prosciutto et feuille de basilic frais)

Douceur sucrée

- Étoile filante chocolatée à la noix de coco grillée 🍷🌿🍷

20 personnes et plus

6 canapés/ pers.	9.90\$
8 canapés/ pers.	13.20\$
10 canapés/ pers.	16.50\$
12 canapés/ pers.	19.80\$
14 canapés/ pers.	23.10\$

Pour agrémenter vos cocktails

Laissez-nous vous offrir nos différentes options de service de bar, ainsi que nos martinis magiques personnalisés.

