



Buffet dînatoire signature

Design culinaire signé Bernard & Fils traiteur

Les agaces

- ★ Épinglettes d'endives italiennes à la mousseline de poivrons rouges (2/ pers.) 🍴
- ★ Royal de foie gras de canard au torchon sur croustillant à l'épinette blanche (2/ pers.) 🍴
- ★ Pavés de cœur de saumon à la ratatouille (2/ pers.) 🍴🌿
- ★ Mosaïque de fromages locaux (Cendrillon, St-Raymond, brie des Bois Francs) 🍴🌿

Verrines inventives

- ★ Cocktail de crevettes, mangue et melon à l'Espelette 🍴🌿
- ★ Fatras de Corynthe (artichauts, émincé de cœurs de palmier, raisins et vinaigrette acidulée) 🍴🌿

Les indispensables (chauds ou froids) 🔥

- ★ Tendre bœuf en ripoité à l'écorce d'orange et au poivre de Sichuan (3/ pers.) 🌿
- ★ Mignonette de porc aux pommes vertes fromagées (3/ pers.) 🍴🌿
- ★ L'index de poulet de ferme bio fumé woko à la fleur de violette (2/ pers.) 🌿
- ★ Croque-légumes aux 5 épices asiatiques (2/ pers.) 🌿
- ★ Sphères d'arancini à la « parmesane Medley » (sauce à l'infusion de mangue et de poivre africain) (2/ pers.) 🍴🌿

La finale sucrée

- ★ Verrine d'Angelot (mousseline de chocolat, café et crème brûlée) (1/ pers.) 🍴🌿
- ★ Sucettes d'ananas au chocolat, à l'avalanche de noix de coco (1 / pers.) 🍴🌿
- ★ Lady vanillé à la poire et coulis de framboise (1 / pers.) 🍴🌿

- ★ Grissini et petits pains bio artisanaux 🍴🌿

20 personnes et plus

32\$/ pers. pour un menu composé de tous les items marqués d'une étoile ★

38\$/ pers. pour le menu en entier

Rehaussez vos réceptions avec une touche d'originalité

- Grands cornets croustillants aux 3 parfums servis sur plexi (terre, mer, air) **(Minimum 1 dz. de chaque sorte) service requis** 25\$/ dz.
- Dumplings au poulet de ferme bio & sauce aux arachides, présentés sur cuillère gypsy **(Minimum 2 dz.) (servi chaud ou froid)** 20\$/ dz.
- Cuillères de pain maison garnies de saumon fumé à chaud ou de concassé de poulet de ferme bio à la coriandre fraîche **(Minimum 1 dz.)** 25\$/ dz.
- Lingots de thon rouge frais à l'injection de mangue et wasabi **(Minimum 1 dz.)** 30\$/ dz.
- Crevettes flottantes HO (montées sur bâton et ses appareils de juliennes de courgettes) **(Minimum de 1 dz.)** 25\$/ dz.
- Parapluies de saumon fumé au sésame noir sur socle de fruit vert **(Minimum de 1 dz.)** 25\$/ dz.
- Petites verrines sucrées, pour finaliser votre événement Angelot, Panna Cotta et notre petit nouveau Le Lauréat 30\$/ dz.
- Table de sorbets à l'azote liquide, faits d'extraits de pulpe de fruits frais aux parfums: mangue, framboise, fraise et citronnelle, caramel et fleur de sel, poire, noix de coco, papaye, banane, citron aux 2 zestes. **(service requis, cuisinier et azote non inclus)** 8\$/ pers.

