



COCKTAILS ÉVOLUTION

COMPOSEZ VOTRE MENU À PARTIR DE NOTRE COLLECTION ÉVOLUTION

Minimum 12 pièces par variété.

ÉMOTION - pièces à 1.80\$

Végé

- Brunoise de légumes aigre-doux et coriandre fraîche, pickles de graines de moutarde
- Tartare de champignons, sarriette, échalote et gruyère croustillant
- Brochette Caprese de tomate raisin et bocconcini, pesto de roquette
- Mini-cupcake de betterave, chèvre des neiges & pickles d'orange
- Suçon de fromage suisse au thé à l'hibiscus
- Classique pomme de terre grelot farcie au fromage frais et ciboulette

Terre

- Pique de melon mariné au porto, copeaux de jambon prosciutto
- Sucette de Candy bacon aux épices à steak de Montréal (chaud)
- Mini taco de porc effiloché, sauce BBQ & cheddar fumé (chaud)

Mer

- Épingle de daïkon, cobia mariné, wasabi & nori
- Brochette de crevette tempura, coco & curry jaune (chaud)
- Carré de gaufre à l'aneth, mousse de saumon & œufs de tobiko

La présentation des plats peut différer des photos.



DREAM - pièces à 2.10\$

Végé

- Tartelette sablée au beurre de chou-fleur et copeaux de cacao amer
- Soupe à l'oignon moléculaire sur chip de pain de campagne & tuile de gruyère
- Mousseline de quinoa crémeuse, chips de gomasio & mousse de poivron rôti
- Tartelette de chèvre, chutney de carotte & poivre des dunes
- Polenta au parmesan, crème de cèpes & tomates séchées
- Bille de chèvre aux 2 sésames, sirop de kalamansi
- Bonbon de datte, crémeux aux pistaches & filo croustillante (chaud)
- Arancini croustillant au bleu d'Elizabeth, hummus de betterave (chaud)

Terre

- Tataki de bœuf, échalote verte & injection de mandarine et cannelle
- Tartare de veau, arachides & ciboulette, craquelin de betterave (service indispensable)
- Foie gras de canard au cidre de glace, gel de pomme empire & pain d'épices
- Macaron aux pistaches, effiloché de canard & confit d'abricot à la marjolaine
- Kefta de poulet à la citronnelle, lime kaffir & yaourt épicé (chaud)
- Cheeseburger d'agneau, Oka et miel dans un pain berbère (chaud)

Mer

- Cuillère de caviar de truite, espuma au gin St-Laurent & zeste de lime, (service indispensable)
- Blinis à la mousse de crevette, cari rouge & algues wakame
- Melon d'eau compressé, chair de crabe des neiges & injection de vinaigrette balsamique
- Saumon mariné, fromage à la crème fumé, rôsti de pomme de terre
- Cromesquis de mac'n'cheese au homard, mayonnaise et pickles de chou rouge (chaud)
- Cube de gravlax de saumon, betterave jaune & crème de raifort
- Mini savarin de courge, maquereau fumé & pomme verte

Sucrés

- Macarons assortis
- Mini tartelette citron meringue
- Mendant aux fruits séchés
- Petit four de ganache au chocolat au cœur de caramel
- Petit four de mousse aux framboises au cœur chocolaté
- Petit four tout caramel
- Moelleux au chocolat, noix de Grenoble & pistaches torréfiées
- Mini madeleine aux agrumes
- S'mores nouvelle version
- Verrine de mousse légère selon l'inspiration du pâtissier

SIGNATURE - pièces à 3.90\$

Végé

- Tomate en pomme d'amour, pistaches et pavot (service indispensable) 🍴
- Crème brûlée de courge butternut, mousse de champignons et noisettes (service indispensable) 🍴

Terre

- Côtelette d'agneau du Québec en croûte d'herbes et carvi (chaud) 🍴
- Tataki de veau de grain, popcorn au caramel salé & injection de maïs rôti 🍴
- Royale de foie gras en verrine, espuma de parmesan, gel de pomme & crumble de pain d'épices (service indispensable) 🍴
- Boudin noir façon Bernard, gel et chips de carotte & sablé d'herbes 🍴
- Pot au feu d'Asie, macreuse de boeuf grillée et bouillon ramen (service indispensable)
- Fourchette de pâtes Mélio à la farine de grillons, bouillon de miso et feuille de mizuna (service indispensable)
- Suçon de dindon, glaçage crémeux de maïs et popcorn au paprika 🍴

Mer

- Lingot de thon rouge mariné au miel et soya, salade d'algues et infusion de sésame noir < 🍴
- Autour du homard, servi tiède, émulsion de truffe & pointe d'asperge verte (service indispensable) < 🍴
- Pieuvre marinée et grillée, mousse de pois vert et chips de chorizo < 🍴
- Ceviche de pétoncle, salsa vierge, kalamansi et wakame <
- Taco aux poivrons rouge, homard flambé au mezcal & crème de maïs < 🍴

La présentation des plats peut différer des photos.



Bernard Traiteur Visionnaire accompagne depuis 20 ans une clientèle issue du milieu corporatif, institutionnel, ou même privé dans leurs projets culinaires de toutes les envergures.

