



## Cocktail dînatoire 2025

### 12 personnes et plus

16 bouchées chaudes et froides  
4 bouchées sucrées

#### **Froides**

**Salsa de légumes et tortilla séché**

**Tartare de saumon à l'avocat et aneth**

**Crevettes aux sésames sur verdurette**

**Tataki de chevreau aux poivrons rôtis**

**Lapin à la mayo épicée en couche de laitue**

#### **Chaudes**

**Baluchon d'Oie confite et herbes folles**

**Samosa de veau et crème sure tandoori**

**Wellington de poulet et duxelles de champignon**

#### **Desserts**

**Mousse au chocolat au lait**

**Tartelette au citron**

**Menu à 65\$ par personne taxes et pourboire en sus**

**À domicile : 400\$ service du chef  
45\$ de l'heure, personnel supplémentaire (4 heures minimum)**