



Événement MENU CANAPÉ

*minimum 10 personnes

AJOUTEZ DES CANAPÉS AU MENU TABLE D'HÔTE
POUR 6\$/CHACUN PAR PERSONNE *MINIMUM 3 CANAPÉS

OU

CHOIX DE 6 CANAPÉS POUR 35\$/PAR PERSONNE
AVEC UN FRAIS DE SERVICE

VÉGÉTALIEN

BRUSCHETTA AUX TOMATES

Bruschetta aux tomates fraîches servie sur crostini

VÉGÉTARIEN

BRUSCHETTA D'AUTOMNE

Bruschetta de courge musquée, servie avec de la fromage à la crème aux pommes et l'oignon sur crostini

CHAMPIGNONS FARCIS

Champignons grillés farcis d'un mélange de fromage à la crème et d'échalotes

SALADE GRECQUE

Verrine de salade grecque avec concombre, tomate, olive Kalamata, oignon rouge et fromage feta

FROMAGE DE CHÈVRE FRIT

Fromage de chèvre pané à la main et frit, servi sur oignons caramélisés et crostini. Garni de miel

TERRE

BROCHETTES DE GRILLADE

Brochettes de grillade Terriyaki & poivrons rouges rôtis

RILLETES DE CANARD & WHISKY

Rillettes de canard et whisky dans une coquille croustillante, garnies d'une relish à l'oignon rouge

BOUCHES DE CHORIZO TINTO

Bouchées de chorizo dans une sauce Tinto au vin rouge

POULET & GAUFRES

Poulet pané à la main et frit, servi sur une brochette avec melon d'eau et gaufres. Garni de sirop d'érable

TARTARE DE BOEUF

Tartare de bœuf locale de la Boutique Bon Boeuf, servi sur un craquelin

KAFKA KABEBS DE BOEUF

Brochettes de bœuf kafka kabebs grillées dans un glaçage aux bleuets

MER

CREVETTE BANG BANG

Crevettes frites à la noix de coco et panko, garnies d'une sauce chili douce et des graines de sésame

CREVETTES CAJUN

Crevettes sautées avec d'épicées cajun, servies sur guacamole et un petit tortilla craquelin

CEVICHE

Ceviche de crevettes fraîches et cuites avec l'ananas grillé

SAUMON SUR SEIGLE

Saumon fumé servi sur pain de seigle avec fromage à la crème fouetté et câpres

.....

INFO@LACUISINEPRIVEE.COM
WWW.LACUISINEPRIVEE.COM