

# Cocktail dînatoire

Grave Bon



# Cocktail dînatoire

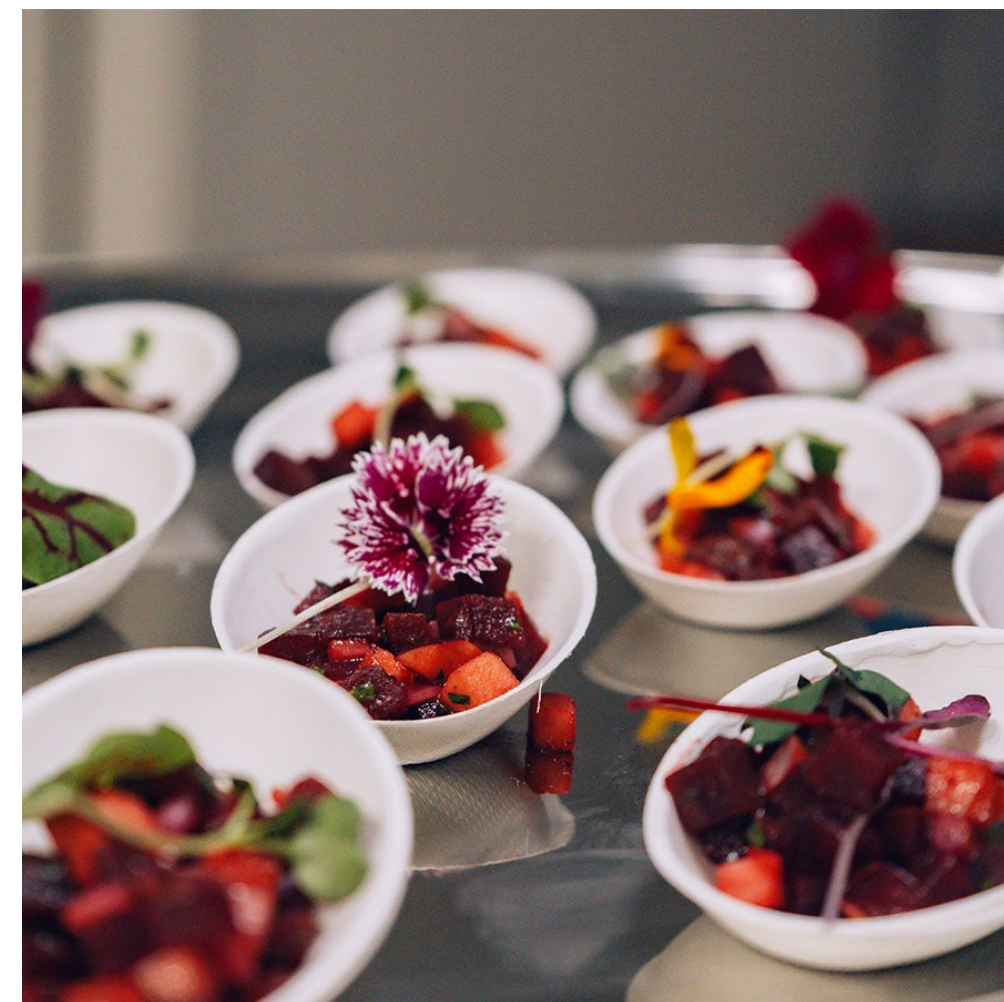


# Formule *L'apéritif*

- Pour événements de 1h00 - 1h30
- 8 pièces par personne

Une sélection de bouchées gourmandes idéale pour : cocktails de réseautage, lancements de projets ou fêtes privées conviviales.

*MENU DES BOUCHÉES À LA FIN DE CE DOCUMENT*



## Formules

**Menu Standard** 32\$ par personne

- Choix de 8 bouchées du menu *Standard* seulement.

**Formule Signature** 38\$ par personne

- Jusqu'à deux choix de bouchées du menu *Signature*, complété par des bouchées du menu *Standard*.

**Formule Premium** 52\$ par personne

- Jusqu'à deux choix de bouchées exclusives du menu *Premium*, complété par des bouchées au choix des menu *Signature* et *Standard*.

# Formule *Le dînatoire*

– Pour événements de 2h00 - 3h00

– 12 pièces par personne

Une sélection de bouchées gourmandes idéale pour : cocktails de réseautage, lancements de projets ou fêtes privées conviviales.

*MENU DES BOUCHÉES À LA FIN DE CE DOCUMENT*



## Formules

**Menu Standard** 45\$ par personne

– Choix de 12 bouchées du menu *Standard* seulement.

**Formule Signature** 54\$ par personne

– Jusqu'à deux choix de bouchées du menu *Signature*, complété par des bouchées du menu *Standard*.

**Formule Premium** 78\$ par personne

– Jusqu'à deux choix de bouchées exclusives du menu *Premium*, complété par des bouchées au choix des menu *Signature* et *Standard*.

# Formule *L'expérience*

- Pour événements de 3h00 +
- 15 pièces par personne

Une sélection de bouchées gourmandes idéale pour : cocktails de réseautage, lancements de projets ou fêtes privées conviviales.

*MENU DES BOUCHÉES À LA FIN DE CE DOCUMENT*



## Formules

**Menu Standard** 55\$ par personne

- Choix de 15 bouchées du menu *Standard* seulement.

**Formule Signature** 65\$ par personne

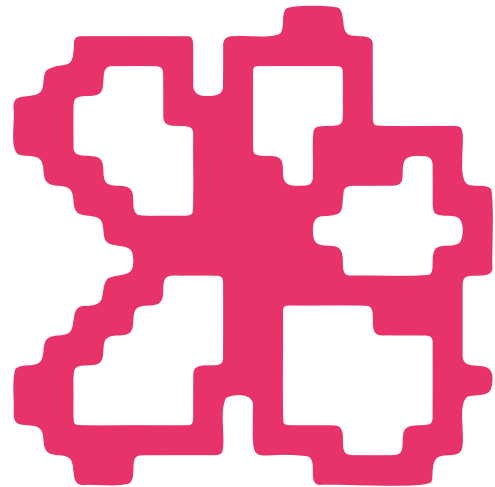
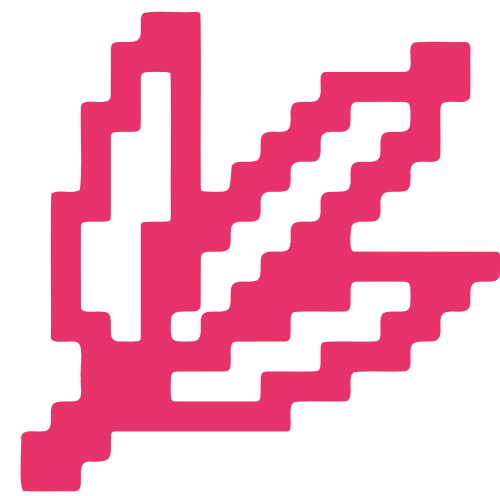
- Jusqu'à deux choix de bouchées du menu *Signature*, complété par des bouchées du menu *Standard*.

**Formule Premium** 95\$ par personne

- Jusqu'à deux choix de bouchées exclusives du menu *Premium*, complété par des bouchées au choix des menu *Signature* et *Standard*.

# Bouchées *Standard*

■ Végé ■ Viande ■ Volaille  
■ Poisson / Fruits de mer



■ **Mini tertelette courgette & tomate** – Courgette, tomate confite, ail doux, thym, fromage, pâte sablée

■ **Arancini mozzarella & tomate** – Riz arborio, mozzarella, tomate, basilic

■ **Tartare de betterave et pomme du Québec** – Betterave en brunoise, pomme Bourassa, échalote, sirop d'érable



■ **Boules de mac & cheese à la courge musquée** – Cheddar, courge musquée rôtie, épices douces, panure croustillante

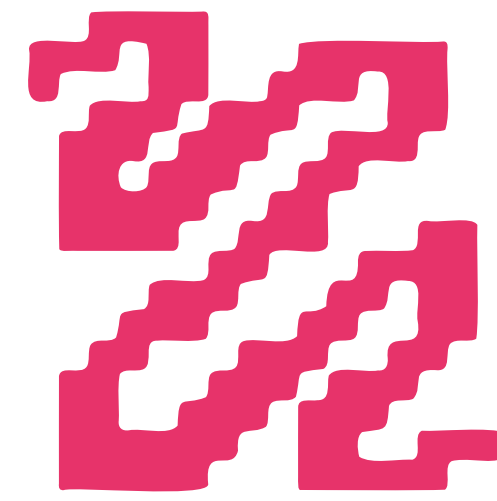
■ **Champignons de Paris farcis aux fromages** – Ricotta, mozzarella, ail confit, herbes fraîches, panko

■ **Mini tartelette brie & oignons caramélisés** – Brie, oignons caramélisés, balsamique, thym, pâte sablée

■ **Croquette espagnole au jambon serrano** – Sauce mournay, jambon serrano, panure dorée

# Bouchées *Standard*

■ Végé ■ Viande ■ Volaille  
■ Poisson / Fruits de mer



■ **Mini sliders au bœuf** – Bœuf écrasé, cheddar, oignons grillés

■ **Mini sliders au poulet** – Poulet croustillant, sauce tonkatsu, chou rouge

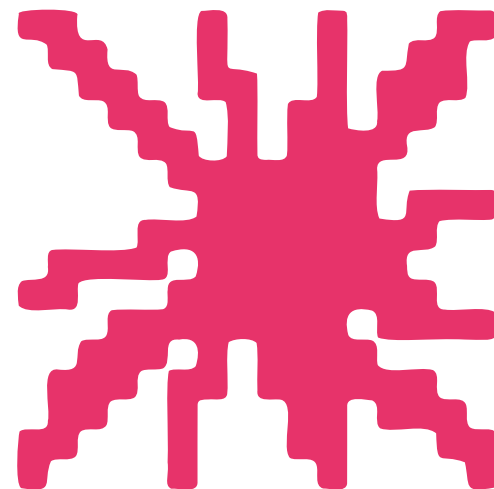
■ **Accras de morue** – Morue, herbes, piment doux, épices et panure



■ **Brochette de poulet satay** – Haut de cuisse de poulet, arachides, miel, gingembre, citronnelle

■ **Gâteau de crabe** – Crabe, herbes fraîches, citron, panure légère

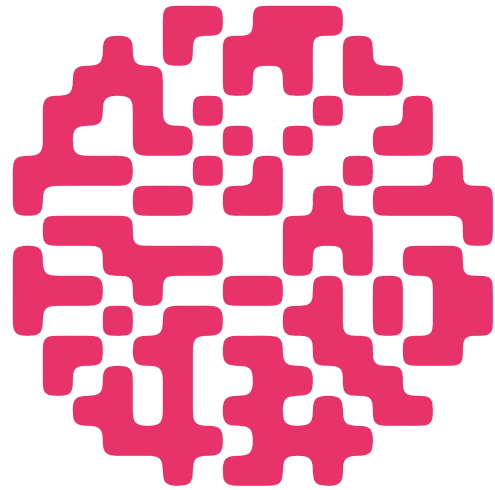
■ **Brochette de bœuf satay** – Steak de bœuf, arachides, miel, gingembre, citronnelle



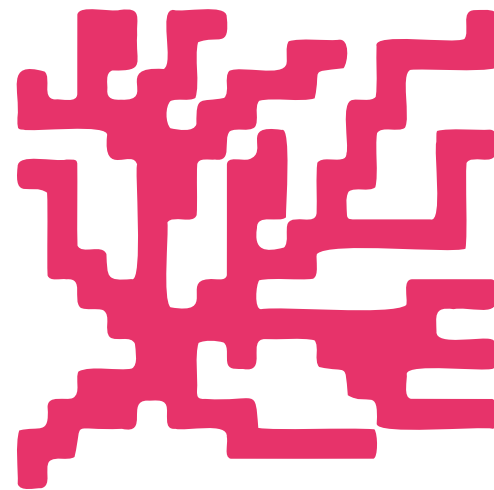
■ **Crevette coco** – Crevette, panko et coco, sauce aigre-douce

# Bouchées *Signature*

■ Végé ■ Viande ■ Volaille  
■ Poisson / Fruits de mer



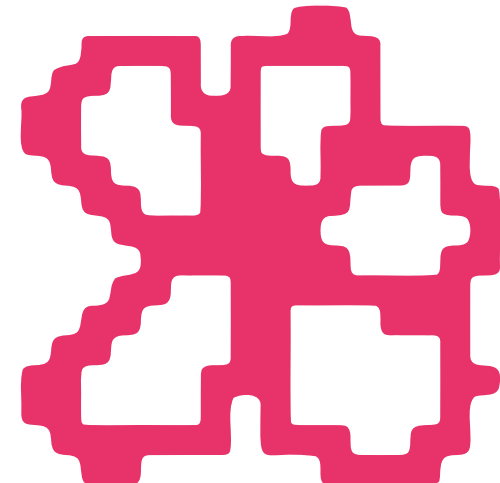
■ Tacos birria de champignons braisés – Pleurote effiloché, consommé de légumes et champignons, tortilla de maïs, oignon, coriandre, salsa maison



■ Tacos birria de bœuf braisé – Bœuf effiloché, mozzarella, consommé de bœuf, tortilla de maïs, oignon, coriandre, salsa maison

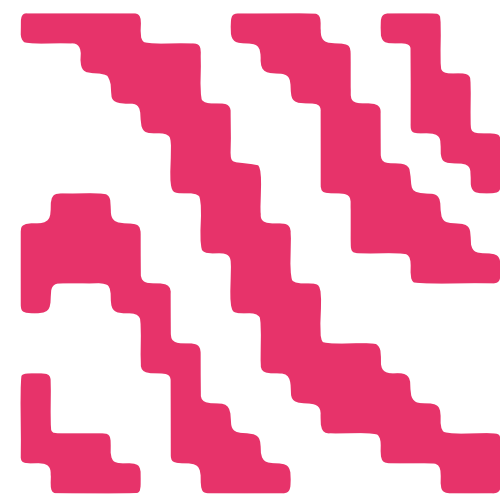
■ Ceviche sur tartelette de plantain – Poisson blanc mariné aux agrumes, coriandre, oignon rouge, plantain croustillant

■ Tacos birria de poulet braisé – Poulet effiloché, consommé de poulet, tortilla de maïs, oignon, coriandre, salsa maison



# Bouchées *Premium*

■ Végé ■ Viande ■ Volaille  
■ Poisson / Fruits de mer



■ **Arancini truffe et champignons** – Riz arborio, champignons, truffe, parmesan, panure dorée

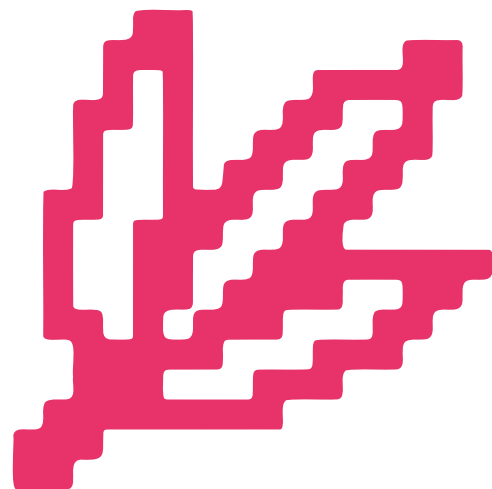
■ **Mini Wellington de bœuf** – Filet de bœuf Wagyu A5, pain de mie toasté, sauce tonkatsu, pointe de caviar d'esturgeon

■ **Huître Rockefeller** – Huître chaude, beurre aux herbes, gremolata et parmesan

■ **Figue farcie au foie gras** – Figue grillée, fois gras



■ **Guédille de homard** – Homard du Québec, mayo citronnée, fines herbes, pain brioché beurré



■ **Thon en croûte de sésame** – Thon saisi en croûte de sésame, soya, gingembre, wasabi

■ **Sliders de canard, canneberge et érable** – Canard effiloché, gastrique de canneberges, érable, oignons frits croustillants, pain brioché beurré