



Délices de la Gaule

Forfaits Cocktails

2019

Le #1 10.75\$/pers

Rosettes de Saumon fumé et câpres
 Cornets de Magret de Canard et abricots
 Dattes séchées avec Fromage Bleu et
 Noix de Grenoble
 Pâtes à choux salade de poulet et gingembre
 Brochettes de Raviolis au Fromage,
 tomates rouges et basilic frais
 Concombre farci au Thon Sashimi, Wasabi et
 Sésame noir

Le #2 16.50\$/pers

Cornets de Prosciutto et Melon
 Tomates Farcies Pesto et Boconcini
 Pâtes à Choux Mouse de Paté de Foie et Radis
 Chorizo Crevettes grillées et Zeste de Citron sur
 Croustilles Plantain
 Tapenade d'Olives Noires et Salsa de Tomates et
 Coriandre sur tartelette
 Vol-au-Vent de Pâté Gibier et Canneberges
 Verrines de Tartare de Saumon servi avec
 Ratatouille de tomate et mangue
 Sucettes de Fromage de Chèvre aux
 Pacanes en croûte
 Canapés de Magret Canard et Coeurs de Palmier

Le #3 17.95\$/pers

Le Froid
 Brochette Antipasti Olives Farcies,
 Prosciutto et Jambon
 Rosettes de Saumon fumé et Câpres
 Dattes Séchées avec Fromage bleu et
 Noix de Grenoble
 Verrines de Tartare de Thon sur
 une Salsa Concombre aux Graines de sésame
 Houmous de Poivrons rouges grillés et
 persil sur Croustilles de Pita

Le Chaud
 Canapés de Boulettes de Bison sauce au Porto
 Minis Quiches aux Pommes et Fromage Brie
 "Satay" de Poulet Sauce aux Arachides
 Petit Burger Boeuf Angus avec Fromage Suisse et
 Oignons Caramélisés

Le #4 23.50/pers

Le Froid
 Cornets de Dinde Fumé et Ananas avec Paprika
 Cuillère de Céviche de Pétoncles aux
 Canneberges et "Grand Marnier"
 Brochette Traditionel avec Raisin rouge et Vert et
 Fromage Cheddar du Québec
 Rouleaux de Rosbif et Fromage Rocquefort
 Verrines de Tartare de Saumon avec
 Ratatouille à la Tomate et Mangue

Le Chaud
 Croustade de Brie et Canneberges
 Mini Rouleaux Imperiaux au Canard Sauce Thaï
 Quiche au Fromage Suisse et Oignons Caramelisé
 Vol-au-Vent de Veau Sauce Madère
 Petits Burgers au Porc Effiloché
 Quesadilla Fromage, Poulet et Salsa piquante
 Pâtisserie Miniature du "Gourmand"

