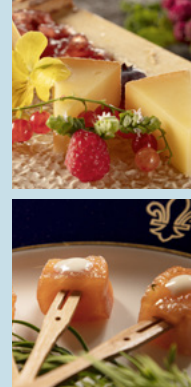


COCKTAIL ET STATION DÎNATOIRE



Canapés - 42 \$/la douzaine

AMUSE-BOUCHES CHAUDS

Croustillants de légumes grillés, agrémentés de crème sure à la ciboulette (ovo-lacto-végétarien)

Rissolé de canard, avec champignons et pommes du Québec

Fondants croustillants aux fromages régionaux sur tapenade de poivrons rouges grillés
(ovo-lacto-végétarien)

Boules de Chèvre des neiges cristallines au miel de l'Assemblée (ovo-lacto-végétarien)

Arancinis aux champignons sauvages et crème sure au persil (ovo-lacto-végétarien)

Tatakis de bœuf, confit d'oignons et fromage mi-parmesan, mi-cheddar

Ragoût d'escargots à la fleur d'ail, champignons de Paris et noisettes torréfiées

AMUSE-BOUCHES FROIDS

Quinoa végétarien, émulsion de noix de pacane, mesclun diabolique (ovo-lacto-végétarien)

Truite fumée, gelée de fruits sauvages, gingembre (pesco-végétarien)

Tartare de cerf, échalotes grillées, bleuets déshydratés, ciboulette hachée et fleur de sel

Anguille fumée, mélangée avec agrumes et boutons de marguerite

Biscottes avec un fromage du terroir, beurre de pommes et canneberges séchées
(ovo-lacto-végétarien)

Bonbons de saumon en gravlax, harponnés sur une émulsion à l'érable (pesco-végétarien)

Poké bol nordique, quinoa rouge, buccins de Matane, citron confit, sauce wafu au sirop de bouleau

Blinis végétariens, bûchette de fromage, ail et poireaux, tapenade d'aubergines (ovo-lacto-végétarien)

*Le
Parlementaire*



STATIONS CULINAIRES

Fromages d'ici | 5 fromages

Chutney innu, beurre de pommes, pains et craquelins, raisins, gelée nordique aux canneberges
15. (85 grammes par personne)

Mythes et réalités autochtones

Carpaccio de gibier, émulsion aux pousses d'épinette, copeaux de fromage Le Blackburn, poisson fumé, mayonnaise au citron confit, câpres frites et oignons marinés
18. (85 grammes par personne)

Passage à la station végétarienne

Verrine de betteraves en folie, émulsion d'inspiration verte, tofu au miso et sésame
7. (deux verrines par personne)

Histoire de garde-manger | Station chaude

Escargots à la crème d'ail et ris de veau aux champignons
15. (85 grammes par personne)

Bar à fruits de mer

Crevettes de Matane à la mayonnaise épicée et raviolis chinois frits
Salade de mactres de Stimpson, sésame et fines juliennes de légumes
Buccins froids marinés, citron confit et épices
21. (45 grammes par item)

Colorés et savoureux

Macarons de Paris, moelleux pur chocolat, verrine aux petits fruits nordiques
9. (un macaron et une verrine par personne)

