

Voici liste de nos canapés :

### **Froid**

Cuillère crevette salsa  
Cuillère pétoncle fraise et vinaigre balsamique  
Tartare aux deux saumons  
Mousse aux légumes et craquelin  
Fajitas aux poulets  
Croûton brie et asperge  
Caissette d'asperge et pesto  
Tartare de bœuf  
Mousseline de gibier et confit d'oignon  
Cuillère de saumon fumé huile de cameline parfumée  
Canard confit, miel et balsamique  
Croûton de Bruschetta  
Brochette de Prosciutto, melon et bocconcini

### **Chaud**

Feuilleté de canard à l'orange  
Baluchon pomme et Oka avec gelée d'érable  
Croûton brie et noix  
Mini quiche jambon et poireau  
Mini pizza oignon confit et poire  
Brochette de porc au sésame  
Brochette de poulet aux arachides  
Cube de saumon à la noisette et à l'érable  
Champignon farcie bacon et fromage

### **Dessert**

Mini tartelette à l'érable et chocolat  
Snobinette framboise et pistache  
Plateau de chocolats

**Pour une réception de style « 5 à 7 », prévoir un nombre de 3 à 5 bouchées par personne, mais pour une réception dinatoire, qui est également considérée comme un repas, prévoir un nombre de 7 à 9 bouchées par personne. Les bouchées sont toujours vendues à la douzaine au montant de 23\$ +tx et un minimum de 2 douzaines par saveur. Vous avez également la possibilité d'avoir du personnel pour le service de vos bouchées, vous pouvez vous informer des coûts en nous contactant au 418 723-3311.**

**Idéalement, prévoir un délai de 7 jours pour une demande de bouchées**