

MENU COCKTAIL DÎNATOIRE

On vous suggère environ 15 bouchées par personne

36\$ la douzaine

- Gravlax de saumon, inspiration du moment
- Caviar d'aubergine, menthe, noix de pin et zeste de citron **(V)**
- Carpaccio de bœuf, noix de pin, oignons marinés, parmesan, vinaigrette au babeurre
- Tartare de saumon, vinaigrette jalapenos, coriandre, oignons rouges
- Tartare de bœuf, câpres, oignons rouges, cornichons, pomme de terre allumettes et romarin
- Quinoa façon tabouleh, raisins rouges, pesto de roquette et feta **(V)**
- Betteraves et chèvre, vinaigrette à l'érable **(V)**
- Bocconcini caprese **(V)**
- Huîtres sur écailles, citron, mignonette et garnitures

42\$ la douzaine

- Croquette de short ribs de bœuf, sauce hoisin, cresson et oignons marinés
- Tomates Roma rôties, fleur de sel, thym, pangrattato **(V)**
- Calmars frits, mayo ail et citron
- Magret de canard rôti, réduction de soya et érable, suprême d'orange
- Tartare de canard, ciboulette, oignons rouges, vinaigrette miso
- Fromages du Québec, pain de campagne grillé, purée d'oignon caramélisée **(V)**

60\$ la douzaine

- Steak de thon mariné au mirin, soya, lime et coriandre, wonton croustillants
- Satay de boeuf
- Satay de porc
- Brochette de poulet
- Brochette de crevette
- Mini burger, pain viennois, cornichons, tomate, laitue, sauce Grinder

65\$ la douzaine

- Huîtres gratinées à la façon Rockefeller
- Poêlée de calmars et saucisses, tomates, câpres et fines herbes

72\$ la douzaine

- Arancini au homard et gruyère, coulis de tomate
- Côtelettes d'agneau marinées aux herbes, sauce moutarde, miel et romarin
- Découpé de Steak New-York, sauces chimichurri et ketchup Grinder
- Pétoncles poêlées au beurre de noisette, pommes et céleris marinés
- Pince de crabes des neiges, beurre kombu et jalapeno

24\$ la douzaine : Mini Dessert (V)

- Pudding chômeur
- Sundae maison

Option Végétarien : (V)

We suggest about 15 appetizers per person

36\$ per Dozen

- Smoked salmon Gravlax, chef inspiration
- Eggplant caviar, mint, pine nuts, lemon zest **(V)**
- Beef carpaccio, pine nuts, parmesan, pickled onions, buttermilk dressing
- Salmon tartare , avocado vinaigrette, coriander
- Beef tartare, capers, red onions, gherkins, matchstick potatoes, rosemary
- Quinoa tabouleh, xérès vinegar red grapes, arugula and feta pesto **(V)**
- Beets & goat cheese, maple vinaigrette **(V)**
- Caprese bocconcini **(V)**
- Oyster on shells, lemon, mignonettes and garnish

42\$ per Dozen

- Beef short rib nugget, horseradish mayo, hoisin glaze, watercress & marinated onion
- Roasted Roma tomatoes, thyme, fleur de sel, pangrattato **(V)**
- Fried calamari, garlic and lemon mayo
- Roasted duck magret, soya and maple reduction, orange supremes
- Duck tartare, pine nuts, parsley, lemon, olive oil and tarragon
- Quebec cheese selection, grilled bread and caramelized onion purée

60\$ per Dozen

- Marinated tuna steak, mirin, soya, lime and coriander, fried wonton
- Beef satay
- Porc satay
- Chicken skewer
- Shrimp skewer
- Mini beef burger, brioche bun, pickles, tomato, lettuce, Grinder sauce

65\$ per Dozen

- Baked oysters, Rockefeller
- Pan seared calamari and sausage, tomatoes, capers and fine herbes

72\$ per Dozen

- Lobster arancini, gruyère, tomato coulis
- Grilled rack of lamb, marinated in herbs, mustard sauce, honey, rosemary
- New York strip, chimichurri sauce, Grinder ketchup
- Pan seared scallops, hazelnut butter, apple and marinated celery
- Crabes des neiges claws, kombu butter and jalapeno

24\$ per Dozen: Mini Desserts (V)

- Pudding chômeur
- Homemade sundae

Vegetarian option : **(V)**