

Pour une réception de style coquetel au jardin et dans le Pavillon d'été, nous vous proposons tout un choix de canapés froids ou chauds, mini-grillades, desserts et fromages du terroir qui feront le délice de vos invités tout au long de votre événement. Il ne vous reste qu'à choisir parmi les listes suivantes pour créer la sélection de délicieuses bouchées qui vous convient.

Lorsque vous ferez votre choix nous vous prions de prendre en considération le fait qu'un montant minimum de 32\$ par personne, avant taxes et frais de service et ce en incluant les breuvages, est requis, pour la tenue d'un événement de style coquetel. Les frais de location sont en sus, et sont fixés selon le nombre de personnes qui assistent à la réception.

Les bouchées

\$2.50 de la portion

- Pointe d'asperges et trempette au gingembre mariné
- Pointe de tarte aux oignons caramélisés à l'alsacienne
- Mousse de Parmigiano Reggiano et basilic
- Pétoncle des Grands Bancs enrobé de bacon et servi avec une glaçure au sirop d'érable et vinaigre balsamique (\$3.00)
- « Satay » de poitrine de poulet de grains servie avec arachides rôties et une glaçure à la marmelade d'oranges de Séville et coriandre (\$3.00)
- Mini-gâteau de figues, pignons et romarin garni de Gorgonzola
- Terrine de venaison et sanglier aux canneberges et aux noisettes
- Gravlax de saumon et sauce à la moutarde Pommery et à l'aneth (\$3.00)
- Canapé aux champignons sauvages, fraises, Brie et thym frais
- Canapé au poulet grillé, jambon Pancetta et pesto (\$3.00)
- Crevette au cari, enrobée de noix de coco grillé (\$3.00)
- Mousse de saumon fumé à l'orange et à l'aneth et crudités (\$3.00)
- Brandade de morue à l'ail et huile d'olive extra-vierge servie sur pain grillé
- Brochette de saussisses maison de chorizo, italien épicé ou agneau avec poivre rouge et fromage chèvre

Les douceurs

\$4 de la portion

- Shortcake aux fraises miniature
- Friandises à l'érable
- Financier aux cassis et aux amandes
- Tartelette au citron
- Truffles au chocolat
- Profiterole farci de crème au chocolat et aux noisettes
- Pointe de tarte au sirop d'érable et aux pacanes
- Carré au chocolat noir garni de fraises du jardin
- Fraises des champs et trempette de sucre brun et crème sure