

MENU

DÉJEUNER

Satay de melon cheddar
Mini danoises aux framboises
Mini Torsade à la cannelle

Mini danoises aux pommes
Mini danoises pacanes érable
Découpe de fruits frais et yogourt vanille

DÎNER

Assortiments de crudités et trempettes

TRIO DE BOUCHÉES HORS D'OEUVRE

Crostini de fromage à la crème parfumé au fromage de chèvre et basilic, tomates, crumble salée
Tartine de légumes grillés sauce bourbon fumé, crumble parfumé à l'aneth
Couscous géant à la salsa de concombres et de maïs en verrine, huiles parfumé, mayonnaise à l'avocat
Mini pain pumpernickle aux oeufs fourchettes crémeux façon grand-mère, ciboulette
Burritos grillé au poulet mesquite, sauce chipotle

BOUCHÉES CHAUDES

Boulettes végétariennes façon coréenne, duo de sésames et oignons verts
Mac and cheese aux trois fromages, canard effiloché, crumble de Ruffles et oignons frits
Polpette de tourte aux cinq viandes, mayonnaise fond de veau et canneberge
Poutine à l'effiloché de boeuf, pommes de terre de la ferme Turcot, fromage en grain de la fromagerie Roy de Rawdon

DESSERTS

Cakepop de brownies au crumble croquant multicolore
Churros au pommes, coulis à l'érable
Verrine de tartare de fruits, yogourt grec et croustillant
Tartelette au sucre du chef Richard
Suçon aux petits fruits et avoines
Renversé aux cerises façon grand-mère

Bar à jus, café, thé en tout temps

