



COCKTAIL DINATOIRE

BOUCHÉES FROIDES

- *BRIOCHETTE DE CANARD CONFIT ET SA GELÉE AU VIN ROUGE
- *ROULEAU DE MOUSSE DE CHAPON AU GINGEMBRE CONFIT, MOUTARDE SOYA
- *BALUCHON DE GAMBAS AU SAUMON CANADIEN, HUILE D'ANETH
- *MAKI DE COUSCOUS AUX ASPERGES ET SA CRÈME D'ORANGE
- *BLINIS DE POMMES DE TERRE, MOUSSE DE FROMAGE FRAIS AU BASILIC
- *MINI ÉCLAIRS AU CRABE, SHITAKES ET WASABI

BOUCHÉES CHAUDES

- *BOUDIN BLANC DE VEAU DE GRAINS AUX CANNEBERGES, INFUSION À L'ÉRABLE
- *BEIGNET DE COURGETTES ET FROMAGE FÊTA À LA MENTHE FRAÎCHE
- *MINI CRABE CAKE À L'ÉCHALOTE EN CROÛTE DE PANKO, MAYO AU KÉFIR
- *ACRAS DE MORUE & SA MAYO COLOMBO
- *CROQUANT DE CREVETTE & NORI, SAUCE THAÏ
- *MINI-BURGER AU BŒUF CAJUN
- *ROULEAU IMPÉRIAL D'EFFILOCHÉE DE PORC BRAISÉ, SAUCE B.B.Q. WHISKY
- *BONBON DE PHILO AUX DATTES, PISTACHES & BRIE FONDANT

- *MINI-BURGER D'AGNEAU À LA TUNISIENNE
- *SUPPLI AL TELEFONO, COULIS DE TOMATE AU BASILIC FRAIS

CUILLÈRES

- *BŒUF CANADIEN BRAISÉ SUR TRÈFLE GERMÉ ET CRÈME DE RAIFORT
- *TRUITE DE MER AU CITRON VERT ET SALSA AUX HERBES FRAÎCHES
- *CONFIT DE CANARD & SALADE DE VERMICELLE À LA CORIANDRE,
CAMEL BALSAMIQUE
- *CAVIAR D'AUBERGINES ET SA TUILE DE PADANO
- *RÉMOULADE DE CÉLERI-RAVE AU HOMARD ET GRÉMOLATA
- *CREVETTE RÔTIE CAJUN, SALSA DE MAÏS & QUACAMOLE
- *PÉTONCLE MARINÉ À LA FLEUR D'AIL SUR ORZO
AUX AGRUMES,CHIP DE BACON

MACARONS SALÉS

- *MACARON AU FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS ET BASILIC
- *MACARON MOUSSELINE DE TOMATES SÉCHÉES & CÉLERI
- *MACARON AU PAIN D'ÉPICES & FOIE GRAS AU TORCHON
- *MACARON MOUSSE DE HOMARD ET BEURRE À L'AIL
- *MACARON ROQUEFORT ET PACANES RÔTIES
- *MACARON OUVERT SAUMON FUMÉ ET FROMAGE FRAIS ANETH ET ANIS
ÉTOILÉ

VERRINES

- *PANNA COTTA D'ASPERGES ET ORANGES
- *MOUSSE DE CRABE D'ALASKA, ÉCRASÉE D'AVOCATS FAÇON
QUACAMOLE À LA CORIANDRE
- *PANACOTTA DE TOMATES CERISES RÔTIES & SALSA VERDE

*MOUSSE DE SAUMON FUMÉ & LENTILLES DU PUY, YOGOURT AUX
POMMES VERTES

*MOUSSE DE FROMAGE FRAIS & BETTERAVES JAUNES, COULIS DE
POIVRONS ROUGES & CHIP DE BAGEL

*MOUSSE DE CHOU-FLEUR, BROUILLADE D'ŒUF & CRÈME AIGRELETTE
CIBOULETTE

CRU...PAS CRU!

*TATAKI DE THON SUR ZARU SOBA JAPONAISE

*TARTARE DE TRUITE DE MER À LA LIME, CÂPRES ET ANETH

*TATAKI DE BŒUF BLACK ANGUS AUX SÉSAMES & ÉCRASÉE DE PATATE
CONFITE

*CARPACCIO DE BŒUF CANADIEN, ROQUETTE ET CAMEL
BALSAMIQUE

*CEVICHE DE PÉTONCLE, HUILE D'OLIVE ET CORIANDRE

*TARTARE DE SAUMON À LA NOIX DE COCO, CÉLERI RAVE & POMMES

*CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD, MINI POUSES ET TAMARIN

PIQUÉS

*MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON, ARUGULA CROQUANTE ET
COMPOTE DE FIGES

*PROSCUITO, MINI BOCCONCINI & PESTO AU BASILIC

*BŒUF CANADIEN SÉCHÉ MAISON, ABRICOTS ET INFUSION DE CUMIN

*DUO DE SAUMON ET TURBOT EN MOUSSELINE AU PAVOT, ÉMULSION
SOYA & ÉRABLE

*QUIMAUVE MAISON AUX POIVRONS ROUGES, CONCOMBRE ET FLEUR
DE SEL

INJECTIONS

- *MINI-CUPCAKE À L'ANETH, CREVETTE RÔTIE, INFUSION PERNOD & AIL GRILLÉ
- *GRAVLAX DE SAUMON AUX POIVRES & RÉDUCTION CRÉMEUSE DE WASABI
- *CUBIC DE TERRINE DE VEAU DE GRAIN AU BRANDY, INJECTION DE POIRE & BALSAMIQUE AU POIVRE NOIR
- *CYLINDRE DE TURBOT AU CURRY & SON FUMET AU LAIT DE COCO

MIGNARDISES

- *ROULEAU DE PRINTEMPS CHOCOLAT ET ORANGE
- *VERRINE DE TARTE AU CITRON
- *MOUSSE DE MASCARPONE AUX FRUITS ROUGES FAÇON TIRAMISU
- *SUCETTE MOELLEUX CHOCOLAT AMER & CHOCOLAT BLANC
- *CRÈME BRÛLÉE À L'ÉRABLE

LIVRAISON INCLUSE

SERVICE INCLUS

PERSONNEL CUISINE INCLUS

ASSIETTES COCKTAIL PORCELAINES INCLUSES

8 BOUCHÉES :

10 BOUCHÉES :

12 BOUCHÉES :

MINIMUM 50 PERSONNES

*NOTRE ENTREPRISE N'ÉTANT PAS EXEMPTÉ D'ALLERGÈNES, NOUS NE POUVONS GARANTIR QUE NOS PRODUITS N'EN CONTIENNENT PAS.

*'SERVICES CRW' SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER LA LISTE DE SES PRODUITS ET DE SES PRIX SANS PRÉAVIS.

*TOUS LES PRIX SONT INDICQUÉS PAR PERSONNE.

*TAXES EN SUS.

*DES FRAIS DE SERVICE PEUVENT ÊTRE APPLIQUÉS SELON LA FORMULE CHOISIE.

*DES FRAIS DE LIVRAISON OU RAMASSE PEUVENT S'AJOUTER SELON LE LIEU DE L'ÉVÈNEMENT.

*DÉPOT À LA RÉSERVATION DE 25% DU TOTAL DE LA FACTURE. (NON REMBOURSABLE)

*PAIEMENT DE LA FACTURE LA JOURNÉE PRÉCÉDENT L'ÉVÈNEMENT.

*ANNULATION: 96 HEURES ET PLUS: AUCUN FRAIS

MOINS DE 96 HEURES: PAIEMENT DE LA FACTURE AU COMPLET EXIGÉ.

www.boutiquetraiteur.com

5320 boul. Hébert, Valleyfield, Québec

Tel : 450-377-2733