

Formule cocktail dînatoire bouchées et stations gourmandes

Une formule haut de gamme pour une soirée réussie

Des bouchées servies au plateau et des stations gourmandes animées par de chefs. Choisissez le nombre de bouchées et le nombre de stations gourmandes en fonction du nombre de participants et de votre budget.

• Bouchées servies au plateau

Zeppole au parmesan et mayonnaise aux épices
Thon mariné mi-cuit sauce asiatique
Cannelé aux deux fromages et prosciutto
Tartelette de crème brûlée de foie gras et magret de canard séché
Dôme au parfait de volaille
Feuilleté tiède au brie et miel
Mini burger de sanglier
...
(nombre de bouchées à définir selon vos besoins)

• Buffet campagnard

Un buffet gourmand aux saveurs du terroir:
Terrines de gibier maison, foie gras
Pâté en croûte
Jambon braisé
Saucissons et saucisses sèches
Le tout accompagné de pains de campagne

• Paella géante

Guillaume vous proposera une paëlla géante servie sur assiettes.
Un paella maison aux accents de Méditerranée et du Québec!
(Bouillon de homard, crevettes de Matane, chorizo, poulet, lotte...)

• Fumé ou mariné?

Une dégustation de produits fumés ou marinés maison:
Saumon et omble fumés
Gravlax de saumon
Magret de canard...
Différentes sauces aux accents du Québec accompagnent cette dégustation

• Les poutines Artevino

Des poutines « revisitées » par nos chefs...
Poutine de porcelet braisé, jus corsé et Louis d'or
Poutine au homard, bisque de homard maison, mozzarella et parmesan

• Les pâtes

Des pâtes maison préparées minute par un chef:
Gnocchis sauce à la truffe
Cannellonis des pétoncles et jus de coques

• Buffet fromages

Une dégustation de 4 fromages affinés du Québec accompagnés de petits pains maison (sésame, raisin et noisette, campagne, canneberges...). Les fromages au lait crus sont privilégiés!

• Station desserts

Assortiments de macarons
Mignardises du moment
Crèmes brûlées



Tarifs: sur demande

