

Les canapés chauds (commande minimum de 3 dz / sélection)

- Brochette de saumon épicé et trempette à la mousseline de carotte et panais
- Boulette de veau à la sauce aigre douce
- Crevette au citron vert frit à la panko, lait de coco et sauce ponzu
- Petit pain farci d'escargots gratiné au gorgonzola
- Feuilleté de porc sauce à l'asiatique et sésame grillé
- Côtelette d'agneau et sa gelée du moment (ajoutez 2 \$ l'unité)
- Mini-pogo de merguez et mayonnaise au cari
- Croquette de bocconcini au basilic et poivrons grillés
- Mini-brochette de poulet au pesto, canneberges et pistaches

3.50 \$ chaque ou 42.00 \$ / dz

**Minimum de 3 dz par choix de bouchée.*

Prévoyez environ 5 bouchées par invité pour un cocktail de bienvenue, 8 bouchées pour un cocktail 5 à 7 et 10 à 15 bouchées pour un repas dinatoire.

** Taxes & service non inclus.*



Les Canapés 2016

Les canapés froids (commande minimum de 3 dz / sélection)

- Verrine de ratatouille à la mousse de chèvre frais à l'estragon
- Profiterole farci de salade de crevettes
- Bonbon de foie gras (ajoutez 3 \$ l'unité)
- Terrine de merguez sur pain baguette
- Cône à la mousse de mascarpone, avocats et citron vert
- Cuillère de tartare de boeuf
- Cuillère de granité à la lime et croquant à la menthe
- Profiterole à la mousseline de pâté de foie et pousses régionales
- Croûton maison au chèvre et gelée de pomme de l'Île Nepawa

2.75 \$ chaque ou 33 \$ / dz

**Minimum de 3 dz par choix de bouchée.*

Prévoyez environ 5 bouchées par invité pour un cocktail de bienvenue, 8 bouchées pour un cocktail 5 à 7 et 10 à 15 bouchées pour un repas dinatoire.

** Taxes & service non inclus.*



GOUVERNEUR
HÔTELS