

Tapas 2017



Prix à la douzaine

Biscotte au cheddar fort & confits oignons	14,50 \$	
Bouché de concombre, fromage et saumon fumé	23,99 \$	
Bouchée de proscuitto & cantaloup	14,99 \$	
Brochette de salami sec (Hongrois), olives & fromage Suisse	14,99 \$	
Brochette de bocconcini, fraises & vinaigre balsamique	17,99 \$	
Jerkey sur bâton maison *porc ou/et boeuf	17,99 \$	
Mini tortillas au saumon fumé	17,99 \$	
Mini pita au poulet	16,99 \$	
Mini pita aux crevettes	16,99 \$	
Mini brochette bocconcini et saucisse maison	19,99 \$	
Pancetta maison, bruschetta aux tomates & fromage de chèvre	17,99 \$	
Verrine tomates & raisins	19,99 \$	
Verrine melon d'eau et concombre	19,99 \$	
Verrine salsa de crevettes & mangues	26,99 \$	
Verrine légumes et trempette	17,99 \$	
Tartare de légumes	14,99 \$	

PLATEAU DE CHARCUTERIE (10 PERSONNES ET +)

CRAQUELINS-OLIVES-ABRICOTS/ 3 SORTES DE FROMAGES /2 SORTES DE CHARCUTERIE
CONFIT D'OIGNON MAISON, 2 SORTES DE FRUITS

10,99 \$/ pers.

**EXTRA : Chocolat noir

PLATEAU (10 PERSONNES ET +)

Verrine de pâté de campagne, confit d'oignon et biscottes	7,99 \$/pers.	
Salsa de cantaloup en bol (accompagné de chip au maïs)	6,99 \$/pers.	
Craquelin & crème au thon, aneth et citron	5,99\$ /pers.	
Trio de salade en verre /(salade de brocoli)-salade de roquette à la saucisse salade légumineuse, pomme et canneberges (végé)	3,99\$/ pers.	

DESSERT

Prix à la douzaine

Verrine au citron	13,99 \$	
Verrine fraises & Grand Marnier	15,99 \$	
Verrine de mousse au chocolat	15,99 \$	
Coupe Salade de fruits maison	13,99 \$	

Réservation : 418-566-2830