

COCKTAIL DÎNATOIRE

Un cocktail dînatoire est une formule dite « apéro » basée sur de multiples bouchées, comme des verrines, cuillères gourmandes ou plats revisités. Les cocktails dînatoires* sont offerts lors de différents évènements, d'une simple rencontre protocolaire à la plus mondaine des soirées, d'un anniversaire à un mariage.

LES PORTIONS

Les quantités sont généralement évaluées sur la durée du cocktail :

Pour un cocktail d'une heure, prévoir de **6 à 8 bouchées**
Pour un cocktail de 2 heures, prévoir de **10 à 12 bouchées**
Pour un cocktail de 3 heures, prévoir de **15 à 18 bouchées**
Pour un cocktail de 4 heures, prévoir de **20 à 25 bouchées**

Toujours prévoir un minimum de **5 à 6 variétés par convive**, prévoir également de 2 à 3 bouchées d'une même variété, les convives apprécient pouvoir déguster à nouveau la même bouchée.

LE SERVICE

En général, les convives sont debout et se déplacent pendant l'activité. Le service en plateau est de rigueur. Prévoir des petites serviettes, des endroits où les convives peuvent se débarrasser des accessoires tels que verrines, cuillères, piques, brochettes, etc.

Pour une soirée de grand nombre, prévoir des stations pour les bouchées, dans la mesure où elles ne créent pas d'embouteillage.

* Il nous fera plaisir de réaliser votre cocktail dînatoire pour tout groupe de **25 personnes et plus**. Un cocktail dînatoire est considéré comme un repas. Les verres pour les consommations sont inclus dans nos tarifs.

LE CHOIX

POISSON

- Rillettes océanes au parmesan et câpres (FROID)
- Cubes de saumon, vanille et noisettes à l'érable (CHAUD)
- Croque au saumon fumé, gratiné au fromage de chèvre (CHAUD)
- Cuillère d'esturgeon fumé au camembert (FROID)
- Rôti de saumon fumé avec endives à l'orange et balsamique (FROID)
- Tartare de saumon frais à la fleur de sel (FROID)
- Rouleau de saumon fumé farci (FROID)
- Rillettes de saumon à l'aneth et poivre rose (FROID)
- Gravlax de saumon à l'huile aromatisée (FROID)

CRUSTACÉ ET COQUILLE

- Crevette grillée au gingembre et sésame noir (CHAUD)
- Coquille de pétoncles au curcuma et tombée d'épinards (CHAUD)
- Crevette grillée et melon sur épée (FROID)
- Feuille d'endive la mousse de crevettes avec pommes et mandarines (FROID)
- Carpaccio de pétoncles aux fruits exotiques (FROID)

TOMATE ET FROMAGE

- Tartare de tomate à l'huile d'avocat et bocconcini (FROID)
- Taboulé de quinoa à la noisette et cidre de glace (FROID)
- Tomate cerise farcie de mousseline de gibier au balsamique (FROID)
- Médaille de chèvre aux abricots séchés et au pavot (FROID)

ŒUF

- Œuf de caille sur duxelles au vinaigre d'érable (FROID)
- Roulade japonaise fumée aux oignons caramélisés (FROID)

POULET ET PORC

- Ravioli de poulet grillé à la mangue (CHAUD)
- Brochette de poulet grillé asiatique (CHAUD)
- Pita de poulet au guacamole et crème sure (FROID)
- Ailes de poulet au cidre de glace (CHAUD)
- Feuille de chou farcie au porc (CHAUD)
- Rillettes de poulet au thym (FROID)

CANARD

- Tatin de canard et clémentines confites (CHAUD)
- Bonbon de canard fumé au pruneau à la pâte d'amande (CHAUD)
- Terrine de foie de canard aux oignons caramélisés à l'érable (FROID)
- Rillettes de canard aux pruneau et porto (FROID)

AGNEAU ET GIBIER

- Croquette d'agneau et cumin à la menthe (CHAUD)
- Mousseline de gibier et confit d'oignons au vin rouge (FROID)
- Rillettes de jarret d'agneau confit (FROID)
- Cailles à la sauce satay (CHAUD)

DOUCEURS SUCRÉES

<input type="checkbox"/>	Tartelette au beurre d'érable
<input type="checkbox"/>	Macarons à la crème de nougat
<input type="checkbox"/>	Tulipe TOUT CHOCOLAT
<input type="checkbox"/>	Tartelette pralinée aux abricots et oranges confites
<input type="checkbox"/>	Snobinette à la pistache et framboise
<input type="checkbox"/>	Crème prise yogourt, pistaches, fraise et crumble coco
<input type="checkbox"/>	Bonbons chocolats variés
<input type="checkbox"/>	Sablé au chocolat noir et à la framboise
<input type="checkbox"/>	Tartelette chocolat noir 72 % et miroir porto
<input type="checkbox"/>	Tartelettes choco-noisette
<input type="checkbox"/>	Tiramisù revisité Aux Bienfaits
<input type="checkbox"/>	Crème au beurre choco-érable

<input type="checkbox"/>	Pour un cocktail d'une heure, prévoir de 6 à 8 bouchées	28,95 \$
<input type="checkbox"/>	Pour un cocktail de 2 heures, prévoir de 10 à 12 bouchées	35,95 \$
<input type="checkbox"/>	Pour un cocktail de 3 heures, prévoir de 15 à 18 bouchées	42,95 \$
<input type="checkbox"/>	Pour un cocktail de 4 heures, prévoir de 20 à 25 bouchées	49,95 \$
<input type="checkbox"/>	Pour un format CANAPÉS*, prévoir un minimum de 3 douzaines par choix	20,99 \$/douz.

* La vaisselle n'est pas incluse dans le choix CANAPÉS