

Notre menu cocktail dînatoire 2019

L'audacieux

Formule 5 à 7 servi au plateau

Salami et duo d'olives à la crème

Croustillant de brie & salsa

Canapé de terrine & confit

Mousse de jambon sur pâte feuilleté

Mini cornet de salsa à la mini-crevette

Roulade de saumon fumé

Canapé à la tomate, chèvre et basilic

Mini-pizza maison

Mini-poivron farci de porc à la coriandre

Coupelle de philo à la salsa charcutière

Filet de canard à la confiture d'oignon

Fondue parmesan en bouchée

Datte au bacon en pic

Profiterole et melon en épée

L'impressionniste

Formule 5 à 7 servi au plateau

Saucisse européenne et son caramel à la bière

Mini burger de porc, au brie, pomme et confit d'oignon

Verrine de crevette et saumon fumé

Carpaccio de canard balsamique

Shell d'escargot sauce au vin blanc

Tartare de bœuf

Tartelette gratinée saucisson à la florentine et tomate confite

Ceviché pétoncle à la fraise et lime

Boule de chèvre en croûte de noix

Crumble de poires et canneberges au bacon

Mini crème brûlée à l'érable

Le dînatoire express

Formule table à buffet

Mini burger au poulet

Mousse de crevettes sur pâte feuilleté

Roulade de saumon fumé

Sushi

Planche de fromage du terroir et terrine

Roulade de Serrano & melon en broche

Mini verrine de jambon à l'avocat et pamplemousse

Coupelle de philo à la salsa charcutière

Mini-poivron farci de porc à la coriandre

Taboulé aux fruits séchés en verrine

Assortiment de desserts en bouchées

Café



Service de traiteur

Notre menu cocktail dînatoire 2019

Le tapas

Formule tapas servi aux tables

Choix A:

**Mini-verrine de jambon à l'avocat et pample-
mousse**

Mousse de crevettes sur pâte feuilleté

Tartelette gratinée

Choix B:

Croustillant de brie et salsas

Verrine de saucisse et caramel à la bière

Cornet jambon-mandarine

Choix C:

Roulade de saumon fumé

Verrine de taboulé aux fruits séchés

Philo de fromage fondant

Choix D:

Mini-burger porc effiloché

Filet de canard

Verrine salade de betteraves et chèvre

Choix E:

Brochette de pétoncle et bacon

Mini-poivron farci de porc à la coriandre

Canapé à la tomate, chèvre et basilic

Dessert:

Assortiment de desserts en bouchées

Café

418 882-5994
418 228-1464



Service de traiteur

bmservicedetraiteur.com

Notre menu à la carte cocktail dînatoire

Les classiques

- Ailes de poulet BBQ
- Boule de chèvre en croûte de noix
- Boulette de porc à la canneberge
- Brochette de canard et poire
- Canapé à la tomate, chèvre et basilic
- Canapé de terrine & confit
- Canapé d'œuf de caille
- Ciabatta au porc effiloché
- Coupelle de philo à la salsa charcutière
- Crevette marinée à la tomate
- Croustillant de brie & salsa
- Crudités façon drink
- Dumpling asiatique
- Enchiladas au poulet à la salsa de tomates
- Fantaisie de sandwich
- Filet de canard à la confiture d'oignon
- Fondue parmesan en bouchée
- Fromage du terroir en cubes
- Mini-burger au poulet
- Mini cornet de salsa à la mini-crevette
- Mini Egg-Roll
- Mousse de crevette sur pâte feuilleté
- Mousse de jambon sur pâte feuilleté
- Mini-pizza maison
- Mini-poivron farci de porc à la coriandre
- Mini verrine de jambon à l'avocat et pamplemousse
- Roulade de saumon fumé
- Salade de jambon à la mangue et ciboulette
- Salami et duo d'olives à la crème
- Satay de volaille
- Saucisse sous roulade bacon
- Sushi
- Brochette de fruits
- Datte au bacon en pic
- Petite douceur chocolaté
- Profiterole et melon en épée
- Snobinette de chocolat et son yogourt fruité

Les chics et tendances

- Brochette pétoncle et bacon
- Carpaccio de canard balsamique
- Ceviché pétoncle à la fraise et lime
- Cône de salami hongrois
- Cornet d'asperge et saumon fumé, sauce béarnaise
- Escargot à la tomate confite
- Gravlax aromatique
- Mini burger de porc, au brie, pomme et confit d'oignon
- Mousse de foie gras et gelée de porto
- Philo de chèvre aux bleuets
- Saucisse européenne et son caramel à la bière
- Shell d'escargot sauce au vin blanc
- Tartare de bœuf
- Tataki de canard
- Tartare de saumon
- Tartelette gratinée saucisson à la florentine et tomate confite
- Verrine de crevette et saumon fumé
- Crumble de poires et canneberges au bacon
- Mini crème brûlée à l'érable
- Mini gaufre belge à la dinde fumé mascarpone et fraise

Nos politiques

La gestion des restrictions alimentaires

Nous adaptons, sans frais, au besoin et dans la mesure du possible, notre menu pour les personnes ayant des restrictions particulières (intolérance, allergie, végétarien, végétalien). Il est important d'être **informé 7 jours à l'avance des restrictions alimentaires** ainsi que du nom et numéro de table de la personne dans la mesure du possible.

Par contre, veuillez prendre note qu'étant donné que nous sommes dans une cuisine commerciale bien que nous faisons tout ce qui est en notre possible, nous ne pouvons assurer qu'il n'y a aucune trace de contact avec des substances allergènes dans nos produits.



Les enfants

Tous nos repas sont gratuits pour le 0-4 ans.

Pour les 5-11 ans, un rabais de 20% sera appliqué sur le prix du buffet sélectionné

Ce que notre prix inclus

Vaisselle de porcelaine si formule buffet ou tapas

Café et thé en formule libre service

Le personnel pour s'occuper du service (selon la formule choisie)

Frais de service

Ce qui est possible de louer

Verrerie

(coupe à vin, verre à eau & pichet, flûte à champagne) - 0.55\$ par item

Nappe en tissu

(blanche 85X85 ou 54X120, noire 85X85) - 6.25\$

Serviette de table en tissu

(blanche ou noire) - 1.25\$

Les essentiels à savoir

Confirmation du nombre de convives, du menu et de l'heure du repas 14 jours avant l'événement

Aucune diminution ou augmentation du nombre de couverts sera acceptée moins de 72h avant l'événement.

Nos prix sont taxes en sus. Les frais de service sont inclus.

Les frais de service inclus un service continu pour le repas à partir de l'heure prévue.

Une pause cumulable de 15 minutes est tolérée avant d'effectuer une charge.

Pour toute interruption du service des frais supplémentaires seront facturés au tarif horaire de 30.44\$/heure/employé présent.