

Cocktail

Apéro

Idéal pour souligner un petit événement!

6 services au choix.

Bouchées à 2.00\$

Antipasto de légumes grillés, aubergines, courgettes, poivrons en verrine

Roulade d'asperge au provolone enrobée de proscuitto, caramel balsamique

Crostini à l'ail et au parmesan, tapenade d'artichauts, olives noires et vertes

Satay de poulet grillé au sésame, trempette asiatique au soya

Verrine de pommes sautées au cari, yogourt à la menthe et crumble de noix

Verrine de couscous aux fruits séchés, raisins et abricots, saucisse merguez

Datte farcie au fromage brie, pancetta et laque à l'érable

Boule de fromage de chèvre à la ciboulette de chorizo, croquant de noix

Blinis à la truite fumée, crème au citron, oignons rouges et câpres frits

Naan grillé, tartinade de dattes et amandes au miel, humus et micro-pousses

Petits cupcakes de madame Rose-Vanille

Mignardise de la pâtisserie les Gâteries d'Oli

11.95\$ par personne

Le 5 à 7

Parfait pour échanger lors de rencontres!

En plus du cocktail l'apéro ajouter 3 services au choix.

Bouchées à 2.50\$

Stick de crevette géante et pancetta grillé, salsa de mangue

Tataki de thon, croûte de poivre long et agrumes, salade de wakamé

Gravlax de saumon à la grappa, melon, roquette et fleur de sel

Mini-taco de porc effiloché, Monterey jack, sauce BBQ au Jack Daniels

Verrine de confit de canard, oignons caramélisés, chèvre et épinards

Les mignons macarons des Gâteries d'Oli

18.95\$ par personne

Le petit dinatoire

Recevez avec panache et brio!

En plus du cocktail l'apéro et le 5 à 7 ajouter 3 services au choix.

Bouchées à 3.00\$

Arancini de homard au panko parfumée à l'huile de truffes blanches

Croquette de mac&cheese au Louis d'or, sauce BBQ au Jack Daniels

Nano-burger d'agneau, tzatziki à la menthe et pesto de tomates séchées

Mini-boîte asiatique, filet de porc de laqué aux sésames, sauté de légumes

Grilled-cheese au vieux cheddar, chutney de poire et oignons doux

Le fameux Paris-Brest de la pâtisserie les Gâteries d'Oli

27.95\$ par personne

Cocktail

Le grand dinatoire



Il s'agit là d'un véritable repas complet!

Menu Signature (prestation sur place du chef Willard)

En plus du cocktail l'apéro, le 5 à 7 et du petit dinatoire

ajouter 3 services au choix.

Bouchées à 4.00\$

Club-sandwich au foie gras, chips de pancetta, confiture d'oignons, boston, mayo au foie gras

Pintade farcie aux fruits séchés, abricots, pacanes caramélisées et chutney de poire

Pétoncle bardé de bacon de sanglier, purée de chou-fleur aux lardons, huile de truffes noires

Tournedos de cerf, poêlée de champignons sauvages, réduction au porto

Pavé de flétan croustillant, lentilles de Puy, concassé de tomates cerises

Le favori des Gâterie d'Oli, dacquoise aux noisettes, mousse au chocolat pralinée

39.95\$ par personne

Un minimum de 25 personnes et un délai de 48h est requis. pour les différentes formules de cocktail.

Des frais de personnel de service peuvent s'appliquer.

Il nous fait grandement plaisir de servir la clientèle végétarienne et/ou allergique, sans frais.