

# SUGGESTIONS DE CANAPÉS

## CANAPÉS SERVIS FROIDS

**35\$ la douzaine**

- ~ Tartare de saumon de l'atlantique à l'aneth
- ~ Brochette de tomates cerises et « bocconcini »
- ~ Terrine de gibier maison sur confit d'oignons à la crème de cassis de Mona
- ~ Mousse de saumon fumé et câpres sur croûton
- ~ Tartare de filet de bœuf relevé et réduction de balsamique
- ~ « Ceviche » de crevettes nordiques à la coriandre et mangue
- ~ Rouleaux de printemps au canard confit et sa compote de canneberges
- ~ Fondant de foie de volaille et compote de canneberges
- ~ Nachos salsa de fruits exotiques
- ~ Concombres farcis au thon, yaourt et coriandre
- ~ Bruschetta sur croûton
- ~ Tartare de saumon au Miss Vickie's lime et poivre

## CANAPÉS SERVIS CHAUDS

**42,50 \$ la douzaine**

- ~ Mini-baluchon de canard confit
- ~ Boudin noir artisan et pommes caramélisées
- ~ Crevette et ananas en broche sautés au miel de l'auberge
- ~ Kebab de blanc de poulet style « Teriyaki »
- ~ « Grilled cheese » au fromage fin et jambon
- ~ Mini-burger de porc effiloché
- ~ Pilon de poulet fumé maison sauce crème sure épicée
- ~ Accras de morue et crevettes
- ~ Mini-brochette de poulet au yaourt, cari et citron
- ~ Boulette de veau au Migneron de Charlevoix

## CANAPÉS DESSERT

**35 \$ la douzaine**

- ~ Choux à la crème
- ~ Mini-tarte au sucre
- ~ Verrine mousse au chocolat et gelée de framboise
- ~ Verrine au fromage à la crème et crumble
- ~ Mini-salade de fruits exotiques, sirop à la vanille