

# *Suggestions de canapés*

## *Canapés servis froids (33,00 \$ 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 (38,50 \$ 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 (33,00 \$ 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*