

CANAPÉS LIST \$4

\$4 per canapé. Minimum quantities of 50 pieces per order.

BEEF TATAKI BITES

Thinly sliced AAA beef tenderloin, marinated in ponzu, topped with ramen dust

ORGANIC SALMON TARTARE

Wild organic salmon with sesame and spicy soy served on an english cucumber

FILET MIGNON TARTARE

Filet mignon ,chives, gherkin and citrus zest served on a roasted crouton

THAI CHILLI CHICKEN SKEWERS

Grilled chicken thighs with pineapple and a sweet thai sesame glaze

MINI MAC N' CHEESE

Orchiette,three cheese sauce, prosciutto, green onions and breadcrumbs

CHILI TOFU BITES

Spicy seared tofu with sesame and micro greens

MELTED BRIE

Triple cream brie melted on a baguette with a wild berry chutney

RED WINE BRUSCHETTA

Tomato and cucumber bruschetta with red wine vinegar

WATERMELON FETA SALAD

Fresh watermelon with crumbled feta and a balsamic reduction

CHOCOLATE BROWNIE BITES

Freshly baked brownie, read cocoa, fruits

PARISIAN STYLE CHEESECAKE BITES

Carrot cheese cake, in-house caramel ganache, roasted walnuts

PREMIUM CANAPÉ LIST 6\$

\$6 per canapé. Minimum quantities of 25 pieces per order.

MOZZARELLA DI BUFFULA

Fresh quebec buffalo mozzarella, cherry tomatoes, black garlic, basil

SWEET AND SPICY LAMB CHOPS

Grilled AAA new Zealand lamb chops in a maple chilli glaze

PRINCESS SCALLOPS

Seared jumbo (u-10) scallops with a coffee bacon marmalade

SHRIMP COCKTAIL

Poached tiger shrimp with a horseradish dipping sauce

WILD SALMON SASHIMI

Wild organic salmon with a wasabi soy sauce

BRAISED BEEF TACOS

5-hour braised beef, purple cabbage and a spicy mayo on a grilled flour tortilla

FILET MIGNON KEBAB

Filet mignon, red peppers, demi-glace, labneh

SHRIMP TACOS

Spicy sauteed shrimp, maple and lemon avocado, purple cabbage

TUNA TATAKI

Lightly seared yellow fin tuna tataki with sesame and a soy wasabi glaze



FOOD STATIONS

CHEESE AND CHARCUTERIE PLATTER \$29/ PLATTER

Select international cheeses, cured meats and fresh fruit
Suggested for 3 or more people

CHEESE, CHARCUTERIE & DESSERT STATION \$1500

Select international cheeses, cured meats and fresh fruit
Suggested for 200 people or more

FRESH OYSTER STATION \$15/ PERSON

Chef's selection of market fresh oysters
Miniumum 30 people

FRESH SEAFOOD STATION \$35/ PERSON

Includes market fresh oysters, Tiger shrimp, Princess scallop ceviche, Tuna tataki, Salmon tartare
Minimum 50 people

PREMIUM SHELLFISH STATION \$45/ PERSON

Includes market fresh oysters, Alaskan king crab, Tiger prawns, Lobster tails and claws, Snow crab legs
Minimum 50 people

PREMIUM MEAT STATION \$65/ PERSON

Includes 45 day dry aged AAA tomahawk ribsteak, New zealand Lambchops ,
8 hours braised beef shortribs, 1855 Filet Mignon
Minimum 50 people

**** POSSIBILITY FOR SELECT FOOD STATIONS
TO BE PASSED AROUND AS CANAPÉS**

LISTE DES CANAPÉS 4\$

\$4 par canapé. Quantité minimale de 50 par commande.

BOUCHÉES DE TATAKI DE BOEUF

Mince filet de boeuf AAA avec sauce ponzu et poussière de ramen

TARTARE DE SAUMON

Saumon King bio, soya au sésame épicé servi sur concombre frais

TARTARE DE BOEUF FILET MIGNON

Tartare de boeuf, ciboulette et cornichon, zest de citron, sur croûton rôti

BROCHETTES DE POULET THAI

Cuisses de poulet grillées laquées d'une sauce thai douce et ananas

MINI BOLS MAC & CHEESE

Sauce trois fromages avec prosciutto, échalotes et miettes de pain

BOUCHÉES DE TOFU AU CHILI

Tofu épicé poêlé avec sésame et micro-pousses

BRIE FONDU SUR CROÛTON RÔTI

Brie triple crème fondu sur baguette avec chutney de baies sauvages

BRUSCHETTA AU VIN ROUGE

Bruschetta de tomates et concombres avec vinaigrette au vin rouge

MELON D'EAU ET FETA

Melon d'eau frais avec feta émitté et réduction balsamique

BOUCHÉES DE BROWNIES AU CHOCOLAT

Brownie fraîchement cuit, cocoa rouge, fruits

BOUCHÉES DE GÂTEAU AU FROMAGE STYLE PARISIEN

Gâteau aux carottes, ganache de caramel maison, noix de grenobles rôties



LISTE DES CANAPÉS 6\$

\$6 par canapé. Quantité minimale de 25 par commande.

MOZZARELLA DI BUFFULA

Mozzarella fraîche de buffle du Québec, tomates cerises, ail noir, basilic

CÔTELETTES D'AGNEAU SUCRÉS ET ÉPICÉES

Côtelettes d'agneau AAA de la Nouvelle-Zélande grillées avec glaçage au piment et érable

PÉTONCLES PRINCESSES

Pétoncles géantes (u-10) poêlées avec confiture de café et bacon

COCKTAIL DE CREVETTES

Crevettes tigrées pochées avec trempette au raifort

SASHIMI AU SAUMON SAUVAGE

Saumon biologique sauvage avec sauce soya au wasabi

TACOS DE BOEUF BRAISÉ

Boeuf braisé 5 heures, chou mauve et mayo épicée sur tortilla de farine grillée

FILET MIGNON KEBAB

Filet mignon, poivrons rouge, demi-glace, labneh

TACOS DE CREVETTES

Crevettes sautées épicées, avocat érable et citron, chou violet

BOUCHÉES DE TATAKI DE THON ALBACORE

Tataki de thon albacore avec soya au sésame épicé



STATIONS ALIMENTAIRES

PLATEAU DE FROMAGES ET CHARCUTERIES \$29/PLATEAU

Fromages du monde, charcuteries mixtes, fruits frais

Suggéré pour 3 personnes ou plus

STATION DE FROMAGES, CHARCUTERIES & DESSERTS \$1500

Fromages du monde, charcuteries mixtes, fruits frais

Suggéré pour 200 personnes ou plus

STATION D'HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ \$15/ PERSONNE

Sélection du chef d'huîtres fraîches du marché

Minumim 30 personnes

STATION DE FRUITS DE MER FRAIS \$35/ PERSONNE

Huîtres fraîches du marché, crevettes tigrées, ceviche de pétoncles princesse, tataki de thon et le tartare de saumon

Minumim 50 personnes

STATION POISSON DE COQUILLAGE \$45/ PERSONNE

Huîtres fraîches du marché, Crabe royal de l'Alaska, Crevettes tigrées, Queues et pinces de homard, les pattes de crabe des neiges

Minumim 50 personnes

STATION DE BOUCHER \$65/ PERSONNE

ISteak de côtes AAA tomahawk âgé sec de 45 jours, Lambchops de Nouvelle-Zélande, 8 heures de côtes de bœuf braisé, Filet mignon 1855

Minumim 50 personnes

**** POSSIBILITÉ DE PASSER DES STATIONS ALIMENTAIRES
COMME DES CANAPES**