



BORD'ELLE

BOUTIQUE BAR AND EATERY

LISTE DE CANAPÉS 5\$

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

BOUCHÉES DE TATAKI DE BOEUF

Filet de bœuf AAA, sauce ponzu, oignons vert

TARTARE DE SAUMON

Saumon sauvage bio, soya au sésame épicé servi sur concombre anglais

TARTARE DE FILET MIGNON

Filet mignon, ciboulette, cornichon, zeste de citron servi sur croûton rôti

BROCHETTES DE POULET THAÏ

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

TARTARE VÉGÉTALIEN

Champignons sauvages brunoise, aubergines rôties, ciboulette, basilic, racine de taro

MINI BOLS MAC & CHEESE

Sauce trois fromages, prosciutto, échalotes et chapelure

BRUSCHETTA AU VIN ROUGE

Bruschetta de tomates et concombres avec vinaigrette au vin rouge

BOUCHÉES DE GÂTEAU AU FROMAGE STYLE PARISIEN

Gâteau aux carottes, ganache de caramel maison, oix de Grenobles rôties

CANAPÉS LIST \$5

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

BEEF TATAKI BITES

Thinly sliced AAA beef tenderloin, marinated in ponzu, green onion

ORGANIC SALMON TARTARE

Wild organic salmon, sesame, spicy soy served on an English cucumber

FILET MIGNON TARTARE

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

THAI CHILI CHICKEN SKEWERS

Grilled chicken thighs, pineapple, sweet Thai sesame glaze

VEGAN TARTARE

Wild mushroom brunoise, roasted eggplant, basil, sesame, served on a taro chip

MINI MAC N' CHEESE

Three cheese sauce, prosciutto, green onions and breadcrumbs

RED WINE BRUSCHETTA

Tomato and cucumber bruschetta with red wine vinegar

PARISIAN STYLE CHEESECAKE BITES

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

LISTE DE CANAPES 7\$

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

CÔTELETTES D'AGNEAU SUCRÉS ET ÉPICÉES

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

COCKTAIL DE CREVETTES

Crevettes tigrées pochées, trempette au raifort

SASHIMI AU SAUMON SAUVAGE

Saumon biologique sauvage avec sauce soya au wasabi

TACOS DE BOEUF BRAISÉ

Bœuf braisé 5 heures, chou violet, mayo épicée servi sur tortilla de farine grillée

FILET MIGNON KEBAB

Filet mignon, poivrons rouges, oignons, demi-glacé

TACOS DE CREVETTES

Crevettes épicées sautées, avocat, citron, érable, chou violet

BOUCHÉES DE TATAKI DE THON ALBACORE

Tataki de thon albacore, soya au sésame épicé

PREMIUM CANAPE LIST 7\$

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

SWEET AND SPICY LAMB CHOPS

Grilled AAA New Zealand lamb chops in a maple chilli glaze

SHRIMP COCKTAIL

Poached tiger shrimp, horseradish dip

WILD SALMON SASHIMI

Wild organic salmon with a wasabi soy sauce

BRAISED BEEF TACOS

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

FILET MIGNON KEBAB

Filet mignon, red peppers, onion demi-glacé

SHRIMP TACOS

Spicy sauteed shrimp, maple and lemon avocado, purple cabbage

TUNA TATAKI

Lightly seared yellowfin tuna tataki, sesame, soy wasabi glaze

STATIONS GOURMANDES

PLATEAU DE FROMAGES ET CHARCUTERIES \$65 / PLATEAU

Fromages du monde, charcuteries mixtes, fruits frais
Suggéré pour 5 personnes par plateau

STATION DE FROMAGES, CHARCUTERIES & DESSERTS \$1800

Fromages du monde, charcuteries mixtes, fruits frais
Suggéré pour 100+ personnes ou plus. Demandez de voir des photos!

STATION D'HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ \$45/PERSONNE

Sélection d'huîtres fraîches du marché
Minimum 30 personnes

STATION POISSON DE COQUILLAGE \$65/PERSONNE

Huîtres fraîches du marché, Crabe royal de l'Alaska, Crevettes tigrées, Queues et pinces de homard, les pattes de crabe des neiges
Minimum 50 personnes

STATION DE FRUITS DE MER FRAIS DU MARCHÉ \$55/PERSONNE

Huîtres fraîches du marché, crevettes tigrées, ceviche de pétoncles princesse, tataki de thon et le tartare de saumon
Minimum 50 personnes

STATION DE BOUCHER \$65/PERSONNE

Steak de côtes AAA tomahawk âgé sec de 45 jours, Lambchops de Nouvelle-Zélande, 8 heures de côtes de bœuf braisé, Filet mignon 1855
Minimum 50 personnes

"POSSIBILITY FOR SELECT FOOD STATIONS TO BE PASSED AROUND AS CANAPES ASK US ABOUT THIS OPTION!"

FOOD STATIONS

CHEESE AND CHARCUTERIE PLATTER \$65 / PLATTER

Select international cheeses, cured meats and fresh fruit
Suggested for 5 people per platter

CHEESE, CHARCUTERIE & DESSERT STATION \$1800

Select international cheeses, cured meats, chef's choice for desserts, and fresh fruit
Suggested for 100+ people or more. Ask for photos!

FRESH OYSTER STATION \$45/ PERSON

Chef's selection of market fresh oysters
Minimum 30 people

PREMIUM SHELLFISH STATION \$65/ PERSON

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

FRESH SEAFOOD STATION \$55/ PERSON

Includes market fresh oysters, Tiger shrimp, Princess scallop ceviche, Tuna tataki, Salmon tartare
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 CANAPES ASK US ABOUT THIS OPTION!"