



BORD'ELLE

BOUTIQUE BAR AND EATERY

LISTE DE CANAPÉS 5\$

\$5 par canapé. Quantité minimale de 50 unités par commande.

BOUCHÉE DE TATAKI DE BOEUF

Filet de bœuf AAA, sauce ponzu, oignons verts

TARTARE DE SAUMON

Saumon sauvage bio, soya au sésame épicée servi sur concombres anglais

TARTARE DE FILET MIGNON

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

BROCHETTE DE POULET THAÏ

Cuisse de poulet grillée laquée d'une sauce thaï douce et ananas

TARTARE VÉGÉTALIEN

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

MINI BOL MAC & CHEESE

Sauce trois fromages, prosciutto, échalotes et chapelure

BRUSCHETTA AU VIN ROUGE

Bruschetta de tomates et concombres marinée avec vinaigrette au vin rouge garnie avec parmesan

BOUCHÉE DE GÂTEAU AU FROMAGE STYLE PARISIEN

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

CANAPÉ LIST \$5

\$5 per canapé. Minimum quantities of 50 pieces per order.

BEEF TATAKI

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

SALMON TARTARE

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

FILET MIGNON TARTARE

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

THAÏ CHILI CHICKEN SKEWER

Grilled chicken thighs, pineapple, sweet Thai sesame glaze

VEGAN TARTARE

Wild mushroom brunoise, roasted eggplant, red beets, 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 marinated with red wine vinegar garnished with parmesan

PARISIAN STYLE CHEESECAKE BITES

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

LISTE DES CANAPÉS 7\$

\$7 par canapé. Quantité minimale de 25 unités par commande.

CÔTELETTE D'AGNEAU SUCRÉ ET ÉPICÉE

Côtelette d'agneau de la Nouvelle-Zélande grillée, glaçage au piment et érable

COCKTAIL DE CREVETTES

Crevettes tigrées pochées accompagné par une trempette au raifort

SASHIMI AU SAUMON

Saumon biologique avec sauce soya au wasabi

TACOS DE BOEUF BRAISÉ

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

BROCHETTE DE FILET MIGNON

Filet mignon, poivrons rouges, oignons, demi-glaçé

TACO DE CREVETTE

Crevettes épicées sautées, avocat, citron, érable, chou violet, servi sur tortilla de farine grillée

TATAKI DE THON

Tataki de thon albacore, soya au wasabi, sésame

PREMIUM CANAPÉ LIST 7\$

\$7 per canapé. Minimum quantities of 25 pieces per order.

SWEET AND SPICY LAMB CHOP

Grilled New Zealand lamb chops glazed with a maple chilli reduction

SHRIMP COCKTAIL

Poached tiger shrimp accompanied with horseradish dip

SALMON SASHIMI

Thinly sliced organic salmon in a wasabi soy sauce

BRAISED BEEF TACO

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

FILET MIGNON SKEWER

Filet mignon, red peppers, onion demi-glace

SHRIMP TACO

Spicy sauteed shrimp, maple and lemon avocado, purple cabbage, grilled flour tortilla

TUNA TATAKI

Lightly seared yellowfin tuna tataki, sesame, soy wasabi glaze

STATIONS GOURMANDES

PLATEAU DE FROMAGES ET CHARCUTERIES \$55 / 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 \$35 / PERSONNE

Sélection d'huîtres fraîches du marché
Minimum 30 personnes

*POSSIBILITÉ DE SERVIR LES STATIONS
GOURMANDES EN FORMULE CANAPÉS*

FOOD STATIONS

CHEESE AND CHARCUTERIE PLATTER \$55 / 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 \$35 / PERSON

Chef's selection of market fresh oysters
Minimum 30 people

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