



Entrée

Assiette de mise en bouche de fruits de la mer

Blinis à la mousse de saumon
Mini brochette de crevettes mayo épicée
Saumon fumé mayo wasabi

ou

Assiette de mise en bouche de la terre

Crostini de pâté de foie et confit d'oignons
Mini tournedos porc et bacon
Mini rouleaux impériaux

Salades

Salade de riz aux crevettes
Salade betteraves jaunes et canneberges
Salade Grecque
Salade au crabe

Crudités et trempettes

Mets principaux

Froid

Sections de crabe à volontés

Pâté, terrine, charcuteries et saucissons secs
Sushis du chef (4/pers)
Saumon sous toutes ses formes
(tartare, fumé gravlax et érable)
Crevettes fraîches en écale et sauce cocktail
Sections de crabe et beurre à l'ail

Chaud

Ballottine de poulet farcie
Riz aux légumes
Filet de morue en sauce crème
Gratin dauphinois
Julienne de légumes (courgettes, carottes, betteraves)
Moules champêtres

Table à découpe

Rosbif à la façon du chef
Longe de porc farcie

Desserts

Plateaux de mignardises assorties
Plateaux de fruits frais
Gâteaux entiers et coulis aux petits fruits,
caramel et fraise.
Plateaux de fromages fins du Québec
Gâteau au chocolat

Café et infusions

