

# Cocktail dinatoire

## Fonctionnement

- Prévoir 6-8 bouchées par personne, si vous offrez un cocktail dinatoire suivi d'un repas. Sinon, comptez 10-12 bouchées par personne.
- Pour chaque bouchée, la quantité minimale est 12.
- Minimum de 8 personnes.
- Pour chaque bouchée chaude, froide ou dessert, le tarif est de 3\$ par bouchée.
- Faites nous part de vos idées de bouchées désirées pour votre événement !



## Bouchées chaudes

- Brochette de crevettes, ananas, sauce thaï
- Mini fondue parmesan maison
- Poulet pop-corn, sauce à l'orange
- Saucisses sucrées
- Mini-burger bœuf, brie, oignons & champignons
- Mini pizza mozza & bacon
- Coupes de salami croustillant (tomate, bocconcini, herbes, balsamique)
- Mini croustillant brie & canneberge



# Cocktail dinatoire

## Bouchées froides

- Mousse de volaille sur croûton avec ciboulette
- Mini wrap (poulet, jambon, smoked meat ou végé)
- Terrine + confit de bleuet/canneberge/porto sur croûton
- Bruschetta à la salsa de mangue
- Rouleaux de printemps (feuille de riz)
- Brochette prosciutto & melon
- Verrine de légumes + trempette ranch
- Verrine de salade de fruits
- Mini bouchée au thon citronné & herbes
- Brochette tomate cerise & mozzarella fraîche
- Concombre farci au saumon, fromage à la crème, citron & herbes



## Bouchées sucrées

- Tartelettes miniatures – érable, citron ou fruits, selon l'inspiration du moment
- Truffe Oreo maison – fondante et chocolatée
- Profiterole – garnie de crème fouettée vanille et nappée de coulis chocolat
- Verrines desserts – red velvet, choco-Oreo, vanille-caramel, et autres créations du moment



Un assortiment varié, préparé avec soin, pour une finale sucrée qui fait toujours plaisir.