

# Bouchées cocktail

---

## FROIDES

---

### Tuile de parmesan

Fromage parmesan, poivre noir

### Mousse d'anchois et fromage frais au carvi

Anchois, fromage à la crème, câpre, cornichon, beurre servis sur pita grillé

### Mousseline de volaille aux abricots

Terrine de volaille, confiture d'abricots servis sur une mie de pain grillée

### Crevette lime & chili

Crevette, fromage à la crème, concombre anglais, lime et chili

### Crevette sur toast aux tomates séchées et pesto

Crevette, sauce aux tomates séchées, citron

### Mousse de saumon fumé sur brioche

Saumon fumé, fromage frais, oignon rouge, câpre servis sur une pâte à chou

### Pizza à la hongroise (en pointe)

Pita, sauce tomate, tomate fraîche, oignon, saucisse hongroise, fromage mozzarella

### Foccacia au feta et aux olives (en pointe)

Pâte à pizza, huile d'olive, ail, fromage feta, olive kalamata, romarin

### Tomate au basilic et bocconcini

Tomate cerise, basilic, bocconcini marinés dans de l'huile d'olive et vinaigre balsamique servis sur pic

### Jardinière de légumes

Carotte, céleri, poivron rouge et jaune, concombre anglais accompagné d'une trempette à l'aneth. Servi dans une verrine

# Bouchées cocktail (suite)

---

## FROIDES (SUITE)

---

### Mousse de foie et gelée de porto rouge

Pâté de foie, porto, échalote grise servis sur pain pumpernickel grillé

### Brochette de proscuito et melon macéré au porto blanc

Proscuito, melon servis sur pic

### Pancetta et mozzarella

Pancetta piquant, mozzarella, huile d'olive, beurre, poivre noir servis sur pain de seigle

### Brie triple crème et blanc de dinde fumée

Brie triple crème, blanc de dinde fumée, coulis de groseilles, ciboulette servis sur pain pumpernickel

### Cuillère de saumon

Saumon fumé, échalote, câpre, citron, huile d'olive servis dans une cuillère chinoise

### Crevette cocktail (16/20) minimum 25 personnes

Crevette, sauce cocktail, sauce chili, zeste de citron servis dans un shooter

### Datte farcie au fromage bleu

Datte fraîche, fromage cambozola, noix de Grenoble

### Terrine de kangourou et compote d'oignon rouge à l'érable

Terrine de kangourou et compote d'oignon rouge servis sur pain pumpernickel grillé

### Bœuf à la dijonnaise

Bœuf angus rehaussé de rainfort, présenté sur pain de seigle

### Tex Mex (Quesadillas)

Poulet, poivrons, oignons, huile d'olive, chili

# Bouchées cocktail (suite)

---

## CHAUDES

---

Saucisse Walter grillée et poivrons

Brochette de fromage halloumi nature grillé et datte  
Fromage arabe, datte fraîche

Petites Boulettes suédoises sauce aigre-douce  
Porc & veau

Poulet à la sichuanaise et arachides  
Filet de volaille mariné miel et moutarde nappé d'une sauce sichuanaise aux arachides.

\* Ces choix d'amuse-gueules requièrent du personnel de cuisine

---

## SUCRÉES

---

Truffe au porto et cacao  
Brochettes de fruits de saison chocolatées  
Bouchées de brownies