

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 ou froide, le tarif est de 2.50\$ par bouchée.
- Pour chaque bouchée sucrée, le tarif est de 1.25\$
- Faites nous part de vos idées de bouchées désirées pour votre événement !



Bouchées chaudes

- Brochette (poulet ou crevettes), sauce thaï,
- Mini fondue parmesan
- Saucisse cocktail avec bacon (sauce à l'érable)
- Poulet pop-corn avec sauce à l'orange
- Saucisses sucrées
- Mini-burger de boeuf (brie, oignon, champignon),
- Saucisse smoked-meat bacon (Ferme Janole) avec sauce épicée
- Crostinis de pomme, brie et noix
- Mini-pizzas mozza et bacon
- Boulettes de poulet mexicaine
- Rouleaux de printemps aux légumes



Cocktail dinatoire

Bouchées froides

- Mousse de volaille avec croûton maison
- Bouchées de concombre au saumon fumé et fromage à la crème
- Canapé de tomates et fromage de chèvre avec coulis de caramel balsamique
- Mini wrap aux légumes avec : poulet, saumon fumé, smoked meat ou porc effiloché)
- Terrine avec confit de bleuet, canneberges et porto sur croûton
- Oeuf mimosa épicé
- Bruschetta avec salsa de mangue
- Brochette de fruits de la saison avec fromage
- Brochette prosciutto et melon
- Salade grecque sur brochette avec pesto et miel
- Mini tomates à la mousse de chèvre
- Légumes en verrine avec trempette ranch



Bouchées sucrées

- Mini gâteau au fromage
- Tartelette (citron, érable ou chocolat)
- Brochette de fruits nappée de chocolat
- Verrines de mousse au chocolat avec fruit
- Truffe oreo
- Cupcake (vanille, érable ou chocolat)
- Profiterole avec mousse au framboise
- Mini brownie chocolat, caramel et fleur de sel

