



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 2.75\$ 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 de crevettes avec sauce thaï,
- Mini fondue parmesan
- Poulet pop-corn avec sauce à l'orange
- Saucisses sucrées
- Mini-burger de boeuf (brie, oignon, champignon),
- Saucisses variées de la Ferme Janole avec sauce épicée
- Crostinis de pomme, brie et noix
- Mini-pizzas mozza et bacon
- 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, jambon, smoked meat)
- Terrine avec confit de bleuet, canneberges et porto sur croûton
- Bruschetta avec salsa de mangue
- Rouleaux printemps (feuille de riz & légumes)
- Brochette prosciutto et melon
- Bouchées ranch
- Légumes en verrine avec trempette ranch
- Salade de fruits en verrine



Bouchées sucrées

- Mini gâteau au fromage
- Tartelette (citron, érable ou chocolat)
- Verrines de mousse au chocolat avec fruit
- Truffe oreo
- Profiterole avec mousse au framboise
- Mini brownie avec noix

