

# *Suggestions de canapés*

## *Canapés servis froids (32.00\$ la douzaine)*

- ❖ *Tartare de saumon de l'atlantique à l'aneth*
- ❖ *Brochette de tomates cerises et « bocconcini »*
- ❖ *Terrine de gibier maison sur confit d'oignons à la crème de cassis de Mona*
  - ❖ *Mousse de saumon fumé et câpres sur croûton*
  - ❖ *Tartare de filet de boeuf relevé et réduction de balsamique*
  - ❖ *«Ceviche» de crevettes nordiques à la coriandre et mangue*
- ❖ *Rouleaux de printemps au canard confit et sa compote de canneberges*
  - ❖ *Fondant de foie de volaille et compote de canneberges*
    - ❖ *Nachos salsa de fruits exotiques*
  - ❖ *Concombres farcis au thon, yaourt et coriandre*
    - ❖ *Bruschetta sur croûton*
  - ❖ *Tartare de saumon au Miss Vickie's lime et poivre*

## *Canapés servis chauds (38.00\$ la douzaine)*

- ❖ *Mini baluchon de canard confit*
- ❖ *Boudin noir artisan et pommes caramélisées*
- ❖ *Crevette et ananas en broche sautée au miel de l'auberge*
  - ❖ *Kebab de blanc de poulet style «Teriyaki»*
  - ❖ *«Grilled cheese» au fromage fin et jambon*
  - ❖ *Mini Burger de porc effiloché*
- ❖ *Pilon de poulet fumé maison sauce crème sure épicée*
  - ❖ *Accras de morue et crevettes*
- ❖ *Mini brochette de poulet au yaourt, cari et citron*
- ❖ *Boulette de veau au Migneron de Charlevoix*