

# Menu Cocktail

\*\* Présence d'un chef

Salsa de mangues & tomates sur croustons maison	3.00
Pic de salami genoais, tomate raisin, olive & suisse	3.25
Canapé de brie sucré salé	2.75
Roquette au poire caramélisée, prosciutto & pacanes	3.50
Mini crème de courge & pancetta grillé en verrine	3.00
Cocktail de crevettes et herbes salées sur feuille d'endive	3.50
Tataki de bœuf mariné	3.50
Mini burger de canard effiloché, fromage fondant & oignons confits	4.50
Mini brochettes de poulet teriyaki	2.50
Crevettes tempura coco thaï	3.50
Cheddar vieilli 2 ans & gelée de porto	2.75
Tacos de porc effiloché, salsa à la mangue maison & pousses assorties	3.50
Concombre farci de mousse aux crevettes	2.00
Bouchée poulet tao	3.00
Pic de saucisses & mayonnaises assorties maison	3.00
Mini feuilleté de mousse assorti	3.00
Dégustation fromage du terroir	4.00
Mini tartare de tomates style bruschetta & croustons maisons	2.75
Cuillères de ceviche de mini pétoncles à la fraise	3.50
Pic de poire caramélisée, haloumi & prosciutto	3.00
Palmier aux tomates séchées	2.00
Mini verrine de légumes & trempettes	2.00
Pic de fromages & raisins	1.75
Mini brochette de filet mignon mariné	3.00
Bouchée de wrap coloré & garnitures assorties	2.00
Tacos de porc effiloché, salsa à la mangue maison & pousses assorties **	4.50
Ravioli ricotta épinard nappé d'une onctueuse sauce à la crème basilic **	3.00
Bouchées au 3 fromages assortis	3.30
Crostinis assortis	3.00
Roulé de saumon fumé, fromage à la crème & canneberges	4.50
Pic de filet mignon teriyaki	3.00
Panna cotta fraise & chocolat blanc	4.50
Feuilleté de crème vanille & fraises	2.75
Mousse aux fraises et brownie maison en verrine	4.00
Tartelette au citron	4.00