



Tête Carrée

COCKTAIL DINATOIRE

Hord d'oeuvres froids

5.00\$ l'unité

Gnocco frito, rilette d'omble chevalier, crème de citron

Gravlax de saumon, blini, crème fraîche, caviar de saumon

Tartare de bœuf, croûton, ail noir, champignons marinés

Tartare de champignons, croûton, réduction de balsamique

Mousse au fromage feta, craquelin à la betterave, betteraves marinées

Gougère au fromage gruyère, mousse aux artichauts et mascarpone

Tartelette aux tomates confites, ricotta aux truffes

Couteau de mer, aioli aux palourdes, cerfeuil, poivrons, ail frit

Foie gras au torchon, gelée de miel, raisins de concorde, pain brioché grillé

Tartare de thon, nori, sauce au miso et soya, radis et concombres

Prosciutto de canard, rémoulade de céleri-rave



Tête Carrée

COCKTAIL DINATOIRE

Hors d'oeuvres chauds

5.00\$ l'unité

Croquette de poulet braisé, tempura, sauce romesco

Boulette de viande, sugo, parmesan

Croquette de crevettes portugaises

Crab cake, aïolis, pikliz

Huître Surf and Turf, sauce hollandaise, bouillon de volaille, épinards

Pieuvre grillée, chorizo, pomme de terre ratte, crème de clémentines

Pomme de terre galette, crème sûre, chanterelle marinée

Bâtonnet de fromage vénézuélien, sauce à l'avocat



Tête Carrée

COCKTAIL DINATOIRE

Hors d'oeuvre sucrés

4.00\$ l'unité

Dacquoise aux amandes et chocolat

Carré au citron et noix de coco

Tartelette, mousse au yogourt et chocolat blanc, bleuets

Mousse au chocolat, noix de cajou, sablés aux framboises

Tartelette, panacotta, compote de mangues et ananas



Tête Carrée

STATIONS

Pâtes fraîches 12.00\$ par personne

Cavatelli sauce crémeuse & légumes de saison

Donairs de Nouvelle-Écosse 18.00\$ par personne

Viande sur la broche : Mélange de bœuf et agneau

Pain pita maison

Garnitures: tomates, oignons, sauce à l'ail

Bar à fruits de mer 20.00\$ par personne

Huîtres, mignonette, citron, sauce piquante

Crevette cocktail d'Argentine

Crabe des neiges

Palourdes farcies

Fromages et charcuteries 40.00\$ par personne

Fromage du Québec et charcuteries fines

Garnitures : Fruits frais, marinades, olives, croûtons, pain frais

Bar à découpe gourmet Prix du marché

Découpe de viande avec accompagnements sur mesure

Ex : Côtes de bœuf, agneau, canard entier