

blanche

Par Chez Rioux & Pettigrew

COCKTAIL DÎNATOIRE

Au Menu

Végétariennes



Tarte oignon

| | |
|---|---|
| Gougère Thym et paprika crémeux au fromage fin du Québec | 5 |
| Grilled Cheese Cheddar de l'Isle-aux-Grues, pain brioché à l'huile d'olive, confit de canneberges | 5 |
| Tartelette Oignons caramélisés, purée d'oignons doux (Extra boudin noir maison +2\$) | 5 |
| Oeuf Façon Mimosa, mayonnaise ciboulette et pickles d'oignon rouge, sur pain de mie | 4 |
| Arancini Pesto basilic, crème sûre citron, gel tomate | 6 |
| Champignons Royale de champignons, sablé au parmesan relish de champignons au myrique baumier | 6 |
| Tofu Mi-ferme frit, laque à l'érable et sriracha mayo fumée | 4 |

Au Menu (suite)

b

Poissons

Rösti

6

♡ Pomme de terre, salsa de légumes à la coriandre, aioli et pieuvre grillée

Omble

5

Mousseline d'omble citronnée aux herbes et gressin au pavot, crème fleurette

Tataki

6

♡ Thon, temari croustillant, caramel d'agrumes, mayonnaise au citron vert et dulce marine

Pétoncle

7

Médailon de bacon et citron, feuilleté, mayo lime, tournesol et graines de courge

Cannoli

6

Farce de crevettes nordiques crémeuse à la rose et concombre



Tataki thon

Viandes



Escargot

6

Shoumai d'escargot ail et persil
crème d'ail et persil frit

♡ Pogo

6

Farce de gibier et baies sauvages
ketchup de cassis de l'Île d'Orléans

Croquette

5

Effiloché de porc fumé au bois d'érable,
aigre doux de champignons

♡ Tartare

7

Bœuf, condiment au damari d'avoine,
truffe et ail noir, crème de raifort, ficelle de
pomme de terre crouillante

Canard

7

Effiloché aux agrumes, endive craquante
gel d'orange et croûtons de foccacia

Au Menu (suite)

Desserts

Tartelette 5
Tartelette citron et gel meringuée.

Chou 6
 Craquelin au beurre, Dulce de Leche, crème pâtissière à la poire pochée aux épices douces

Mystère mécanique 6
Sablé breton, crémeux chocolat et gingembre, ganache lactée, tuile chocolat au piment d'Espelette



Note

Les canapés seront servis au plateau par nos serveurs.

Si vous souhaitez que certaines des bouchées (salées ou sucrées) soient disposées sur une station, veuillez nous aviser en avance.

Toute allergie mentionnée en avance peut être adaptée (7\$/canapé personnalisé)

Le choix de vos canapés doit idéalement être fait 1 mois avant votre événement.