

Canapés

Ces options sont à titre d'exemple. Les plats seront déterminés par notre chef en fonction de la saison et des arrivages.

Canapés froids

Grison, vieux cheddar et roquette

Crevette rose sur guacamole

Bourgots aux pommes et coriandre

Rillettes de truite fumée

Croûtons de chèvre et pesto de tomate

28,50\$ / douzaine

Canapés chauds

Bouchée de cœur d'artichaut & fromage de chèvre

Assortiment de mini tatin de légumes

Olives oscalanes (grosses olive verte garnie d'une farce de légumes)

Filo de canard du lac Brôme & mandarine

Mini quiche au saumon fumé & épinards

28,50\$ / douzaine

Cocktail du terroir

Le **T**otem – 9,00\$/personne

Cocktail maison, création de notre barman Jean-Victor. Composé de vodka, d'amour en cage (liqueur de cerises de terre) et de jus de canneberges. Doux

Le **M**aléfice – 8,50\$/personne

Composé de Sortilège (mélange de whisky canadien et de sirop d'érable) et de jus de canneberges.

Le **K**iracois – 9,00\$/personne

Version québécoise du kir traditionnel. Mélange de vin blanc Orpailleur (région Dunham) et de minaki (liqueur de bleuets).

Le **C**oureur des bois – 8,00\$/personne

Produit du Québec, qui se déguste en digestif. Boisson à la crème, combinant la richesse du sirop d'érable et la crème fraîche.

Le **V**in fortifié Gélinas – 8,00\$/personne

Vin fortifié au Brandy français produit au Vignoble Gélinas (Saint-Sévère).

Le **C**idre de glace Neige – 8,50\$/personne

Produit unique au Québec, qui se déguste à l'apéritif ou en fin de repas. Nous vous suggérons de compléter votre dégustation avec plateau de fromages fins.

Le **M**artini Blanche Neige – 10,00\$/personne

Création original composée de vodka et de Cidre de glace Neige.

Le **V**ent d'Ange – 12,50\$/personne

Vin de dessert produit au Vignoble Prémont (Sainte-Angèle-de-Prémont)

Les **V**ins de glace – 17,00\$/personne

Produit du Québec, très bon en apéritif ou pour accompagner des fromages.

Menu fin de soirée

Disponible de 23H à 1H du matin

Sandwich servi sur plateau	9,50\$ / unité
Sandwich jambon fromage sur pain baguette	
Sandwich sur pain multi grain végétarien	
Baguel au saumon fumé et fromage à la crème	
Wrap à la salade de thon	
Plateau de fromage et crudités	
Fromages cheddar canadiens	4,25\$ / 100gr / personne
Fromages fins	15,50\$ / 100 gr/ personne
Crudités trempette	3,00\$ / personne
Assiette de charcuteries variées Incluant : Prosciutto, salami, capicola et viande de grison	8,25\$ / 100 gr/ personne
Panier de grignotines (pour 10 personnes)	
Croustilles (chips)	10,50\$ / unité
Pretzels	10,50\$ / unité
Noix mélangées	15,75\$ / unité
Assiette d'olives	15,75\$ / unité
Au chaud (quantité minimum requise)	
Pizza pepperoni fromage 12" (6 pointes)	31,25\$ / unité
Pizza aux trois viandes 12" (6 pointes)	31,25\$ / unité
Poutine 7", sauce brune, fromage en grain	12,50\$ / unité
Poutine 7", sauce au poivre et fromage cheddar	17,75\$ / unité

Formule Bar ouvert

(4h) pour la soirée 78\$ par personne

Animation et décor

Formule clé en main. Tarifs variables