COCKTAIL DÎNATOIRE

OFFERT PAR

L'EXPÉRIENCE
SERVICE TRAITEUR

TATAKI DE THON

Thon en croûte de sésame, marinade à l'érable, sauce soya et gingembre, accompagné d'une salsa de mangue

ARANCINI AUX CHAMPIGNONS

Risotto aux champignons sauvages pannés, servi sur une compote de tomate

BOUCHÉE DE CANARDS AU BRIE ET À LA BIÈRE

Canapé de canard confit avec réduction à la bière et accompagnements

GAMBAS À L'ANANAS

Crevettes grillé au parfum du sud

TARTARE DE BOEUF

Tartare de bœuf, mayonnaise à l'ancienne, bacon et parmesan

BURGER DE PORC CORÉEN

Petite crêpe, servi avec une gastrite au vinaigre de framboise et canard confit

BONBON DE CHÈVRES

Roulade de fromage de chèvre et brunoise de poivrons

MOUSSE DE HOMARD

Verrine de mousse de homard et ses patates sucrées

TARTARE DE SAUMON

Tartare de Saumon de l'Atlantique et ses garnitures

BRUSCHETTA DE TOMATES

Canapé de bruschetta avec chèvre et accompagnements

TARTELETTE AU CITRON ITALIENNE

Petite tartelette citron et meringue italienne

INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

TATAKI DE THON

- THON
- GRAINE DE SÉSAME
- SIROP D'ÉRABLE
- SAUCE SOYA
- LIME
- MANGUES
- POIVRONS
- AIL
- GINGEMBRE
- TOMATES
- MIEL
- VINAIGRE DE RIZ
- CORIANDRE

ALLERGÈNES: POISSON, SÉSAME, SOYA, SULFITES

ARANCINI AUX CHAMPIGNONS

- RIZ ARBORIO
- VIN BLANC
- OIGNONS BLANCS
- HUILE DE TRUFFE
- CHAMPIGNONS SAUVAGES
- BEURRE
- PARMESAN
- FARINE
- CHAPELURE

ALLERGÈNES: BLÉ, GLUTEN, LAIT, OEUF

BOUCHÉE DE CANARDS AU BRIE ET À LA BIÈRE

- CANARDS EFFILOCHÉS
- BIÈRES
- RADIS ROUGE MARINÉ
- JULIENNE DE CAROTTES
- POIVRE
- FLEUR DE SEL
- FARINE

ALLERGÈNES: BLÉ, GLUTEN, LAIT

GAMBAS À L'ANANAS

- CREVETTES
- ANANAS
- TOMATES
- OIGNON ROUGE
- MIEL
- VINAIGRE BALSAMIQUE

ALLERGÈNES: BLÉ, CRUSTACÉ, GLUTEN, OEUF, SULFITES

TARTARE DE BOEUF

- BOEUF
- BACON
- MAYONNAISE ANCIENNE
- PARMESAN
- VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC

ALLERGÈNES: BLÉ, GLUTEN, NOIX, SÉSAME, SOYA, SULFITES

BURGER DE PORC CORÉEN

- PORC EFFILOCHÉ
- JULIENNE DE CAROTTE
- CORIANDRE
- CHOU ROUGE MARINÉ
- RADIS
- CORIANDRE FROMAGE CHEDDAR

ALLERGÈNES: BLÉ, LAIT, GLUTEN, SULFITES

INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

BONBON DE CHÈVRES

- FROMAGE DE CHEVRE
- TOMATES SECHÉES
- NOIX DE GRENOBLE
- BRUNOISE DE POIVRONS
- RÉDUCTION BALSAMIQUE

ALLERGÈNES: BLÉ, GLUTEN, LAIT, NOIX (PEUT CONTENIR), OEUF

MOUSSE DE HOMARD

- HOMARD
- FROMAGE À LA CRÈME
- MAYONNAISE
- TOMATE
- CÉLERI
- OIGNONS
- ŒUF POISSON
- PATATE SUCRÉ
- CIBOULETTE

ALLERGÈNES: CRUSTACÉ, LAIT, POISSON

TARTARE DE SAUMON

- SAUMON
- FROMAGE À LA CRÈME
- MASCARPONE
- ŒUF DE SAUMON
- CITRON
- ÉCHALOTTE
- MAYONNAISE
- TOBASCO
- CÂPRES
- CORNICHONS

ALLERGÈNES: BLÉ, GLUTEN, LAIT, MOUTARDE, OEUF, POISSON

BRUSCHETTA DE TOMATES

- TOMATES
- BASILIC
- VINAIGRE BALSAMIQUE
- HUILE D'OLIVE
- FROMAGE DE CHÈVRE

ALLERGÈNES: BLÉ, GLUTEN

TARTELETTE AU CITRON ITALIENNE

- JUS DE CITRON
- ŒUF
- SUCRE
- BEURRE
- FÉCULE DE MAIS
- BISCUIT GRAHAM

ALLERGÈNES: BLÉ, GLUTEN, OEUF