



Menu Cocktail

Traiteur le Citron Confit



Formule Cocktail

Pour ajouter une touche de raffinée à votre événement, voici un choix de bouchées froides ou chaudes à servir à vos invités.

Plateaux : minimum de 12 bouchées d'un même choix

** Minimum de commande de 125 \$ avant taxes

Formule populaire

À titre de suggestion seulement

Apéro : 3 bouchées par personne

5 à 7 : 6 bouchées par personne

Le Dînatoire : 15 à 17 bouchées par personne












: Végétarien



: Contient des noix

Bouchées Froides

- * Canapé mousse de foie gras de canard à l'orange et confit de carottes 2.25\$
- * Verrine mini Poke Bowl aux crevettes nordiques  2.75\$
- * Verrine mini Poke Bowl tartare 2 saumons (frais et fumé)  2.75\$
- * Verrine mini Poke Bowl végétarien  2.50\$
- * Canapé mousse de jambon fumé et gelée de pommes à la bière 2.25\$
- * Blinis avec crème de citron confit et saumon fumé à chaud  2.50\$
- * Napoléon aux 2 betteraves glacées, mousse de fromage de chèvre et noisettes grillées   2.75\$
- * Verrine de tartare de saumon et salsa à la mangue  2.75\$
- * Roulade de bœuf et poivrons rouges grillés, havarti et aioli aux herbes de Provinces 2.25 \$
- * Bruschetta aux tomates confites sur concombre mariné, feta et glace balsamique  2.25\$
- * Brochette Duo melon coloré et Prosciutto 2.25\$
- * Brochette Tomates cerises et bocconcini mariné au Pesto   2,25\$
- * Brochette roulade de salami de Gênes et gelée de poivrons rouges 2.25\$
- * Verrine de Quinoa tricolore citronné et légumes colorés au sésame  2.50\$
- * Gravlax de saumon Gin et Érable avec dijonnaise à l'aneth et craquelins  2.50\$
- * Tataki de filet de bœuf en croûtes d'herbes, croquants de bacon fumé et aioli aux tomates séchées 2.75\$
- * Bonbon de saumon fumé à chaud glacé à l'érable  2.50\$
- * Tataki de thon rouge au sel de framboise et caramel à la lime  2.75 \$
- * Crêpe fine roulée fromage à la crème citron et câpres, saumon fumé et ciboulette  2.50\$






- * Canapés Terrines maison de cheddar, poivrons rouges et olives aux amandes   2.50 \$
- * Roulade de poires flambées au Porto, fromage fumé de Portneuf et Prosciutto 2.75 \$
- * Tartare de bœuf à la moutarde de Meaux et œuf de caille balsamique 2.75 \$
- * Bouchée de pommes vertes, céleri mariné, fromage bleu et noix avec pommes grenades   2.50 \$
- * Canapé terrine de cerf et mousse de foie gras avec gelée de Porto 2.50 \$



Bouchées Chaudes

**** Bouchée livrée froide avec instruction pour réchauffer**

***** NON TAXABLE si livrée froide**

- * Croustillant au smoke meat, mayo-Dijon et cornichon frit 2.75 \$
- * Roulade de Pétoncle et Bacon flambé au Coureur des Bois  3 \$
- * Mini Vol-au-Vent Forestier  2.50 \$
- * Tartelette chèvre chaud et confit d'oignons rouges  2.50 \$
- * Crevette tempura et mayonnaise épicé  2.25 \$
- * Satay de poulet style Thaïe 2.25 \$
- * Accras de morue gaspésienne (beignet frit) et mayo au citron vert  2.75 \$
- * Crostini de canard confit, poires et confit d'oignons 2.75 \$
- * Boulette surprise Style Général tao 2.25 \$



Bouchées Sucrées

- * Verrine de mousse chocolat et petits fruits avec crumbles 2.75 \$
- * Verrine tarte au citron déconstruite 2.75 \$
- * Mini cheese cake style New-York 2.50 \$
- * Tartelette au sucre de grand-maman et sucre d'érable 2.50 \$
- * Verrine mousse au caramel fleur de sel et croustillant à la vanille 2.75\$

Un petit +

- * Assiette de crudités, trempettes et fromage : 35 \$ tx (10 à 12 personnes)
- * Assiette mousse aux 2 saumons maison avec craquelins : 40 \$ tx (10 à 12 personnes)
- * Assiette de fromage fins de la région de Portneuf, raisins, confits d'oignons et gelée de porto : 50 \$ tx (10 à 12 personnes)



Livraison \$\$\$ ou récupérer à nos locaux