



MENU COCKTAIL DINATOIRE

LOCAL - BIOLOGIQUE - ZÉRO DÉCHET



LESSEMEURS.COMMANDES@GMAIL.COM

38 RUE DU PRINCE-ARTHUR
SAINT-LAMBERT
450.673.0948



Élaborées à partir d'ingrédients locaux produits dans le respect de la terre, nos bouchées proposées en formule zéro déchet se dégustent d'abord avec les yeux.

Raffinées, colorées, mélangeant saveurs et textures, ces bouchées originales offertes à la carte vous feront vivre une expérience culinaire hors du commun et raviront les papilles de vos convives, peu importe l'occasion.

Laissez-vous conseiller par notre équipe expérimentée et créez un menu de cocktail dinatoire à votre image, selon vos goûts et votre budget!



LE JARDIN

À PARTIR DE 3\$ - MINIMUM DE 15 UNITÉS

- Mini-scone poivre et parmesan
- Shooter de gaspacho tomates et basilic
- Rouleau de printemps vermicelles de riz, légumes croquants et menthe
- Sushi concombre et légumes-racines marinés
- Profiterole farcie au fromage Louis d'Or
- Brochette de tofu au miel et miso
- Tartare de betterave, fromage de chèvre, pomme et aneth
- Arancini aux tomates séchées, parmesan et olives
- Dumpling vapeur à la ricotta, champignons et épinards
- Gyoza champignon et tofu avec sauce japonaise tonkasu
- Falafel et sauce tahini
- Kebbé épinards et pois chiches avec labneh du voyageur
- Empanada oignon et fromage et son chimichurri
- Croûton à la tartinade végétalienne aux patates douces et kimchi au chipotle
- Rouleau impérial aux légumes et sauce aigre-douce



LA TERRE

À PARTIR DE 4\$ - MINIMUM DE 15 UNITÉS

- Cuisse de caille laquée au tamari et érable
- Rouleau impérial (canard confit ou poulet grillé) et sauce aigre-douce
- Croûton de mousse de foie de volaille maison et chutney de petits fruits du Québec
- Croûton de foie gras poêlé, confiture d'oignons et fleur de sel du Saint-Laurent
- Mini-brochette de bœuf et bière noire
- Mini-brochette de poulet arachides et lait de coco
- Tartare de bœuf à la française
- Kebbé à la viande et noix de pin avec labneh du voyageur
- Cannelé chorizo et fromage Louis d'Or
- Empanada poulet grillé et tomates et son chimichurri



LA MER

À PARTIR DE 5\$ - MINIMUM DE 15 UNITÉS

- Tomate farcie aux crevettes nordiques et fenouil
- Accras de morue et sauce tartare
- Croûton de gravlax maison, labneh du voyageur et citron confit
- Tartare de saumon à l'échalote frite
- Ceviche de poisson et fruits de mer, mangue, lime et coriandre
- Pétoncle poêlé au poivre sauvage
- Popcorn de crevettes nordiques
- Tataki de saumon en croûte de chanvre et wakame
- Tataki de thon en croûte de sésame et mayonnaise au wasabi
- Pogo de crevettes géantes tempura aux herbes
- Guédille de homard avec mayonnaise aux herbes
- Poulpe à la thaïe
- Croûton de rillettes de saumon, fenouil et pastis
- Cappucino de homard
- Croûton pesto de roquette, maquereau fumé des Îles-de-la-Madeleine et citron confit

*Également disponible avec service
(300\$/caisse de 100)*

Bar à huîtres avec accompagnement
(mignonette, citron, sauce piquante, granité de
vinaigre de champagne et railfort)



LA DENT SUCRÉE

ENTRE 2\$ ET 5\$ - MINIMUM DE 15 UNITÉS

- Verrine de tiramisu*
- Verrine de mousse de fruits*
- Verrine de pudding chocolat et avocat*
- Verrine de gâteau au fromage et coulis de fruits de saison*
- Verrine de pudding chômeur*
- Financier amandes et framboises
- Gâteau aux carottes
- Gâteau Reine-Élisabeth
- Rocher coco et chocolat
- Crème brûlée au mélilot
- Tartelette à l'érable
- Baklava au miel et au noix
- Meringue à la cannelle
- Brownie aux bleuets et canneberges séchés
- Blondie au chocolat blanc et pacanes
- Carré aux dattes
- Carré aux framboises
- Carré aux pacanes
- Biscuits éclats de caramel, chocolat et pacanes (style SKOR)
- Macaron (plus de 8 saveurs disponibles)

*Pot de verre consigné



CHEF À DOMICILE

COMME AU RESTAURANT, MAIS DANS
LE CONFORT DE VOTRE FOYER

Vous avez envie de souligner un événement en grande pompe, mais n'avez pas envie de sortir dans le grand monde? Vous aimez recevoir vos amis et votre famille, mais manquez de temps et de courage pour cuisiner pour tout le monde (sans parler de la vaisselle qui s'accumule sur le comptoir jusqu'au lendemain)?

Faites appel à nos services de chef à domicile et célébrez dans le confort de votre foyer, sans vous soucier de rien...

À partir de 100\$/personne. Minimum de 15 personnes.

Honoraires du chef et du personnel de service en sus.

EN EXTRA :

Nous vous offrons également un service de photographe professionnel pour immortaliser ces moments précieux et vous créer des souvenirs impérissables!

Services de gardiennage, de bar et de location de vaisselle et équipements aussi disponibles.

