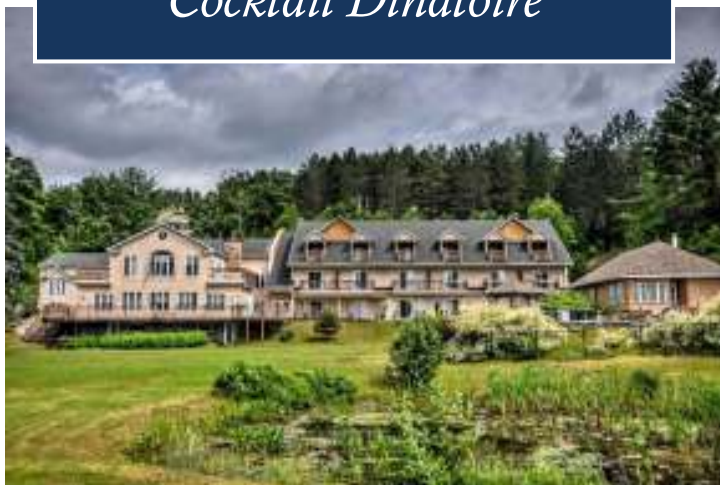


Cocktail Dinatoire



Canapés pour Cocktail Dinatoire

- *Mini sous-marin de Bœuf et cheddar vieilli*
- *Gravlax de saumon fumé bio mariné à l'érable, à la vodka et au basilic frais*
- *Tartare de cerf rouge de M. Boileau, aromatisé à l'huile de chanvre*
- *Mini-Cheese burger de bœuf Angus*
- *Fondant de foie de canard au cidre de glace, oignons caramélisés et noix rôties*
- *Rouleaux de mozzarella fumé et basilic frais*
- *Pogo d'agneau du Québec*
- *Mini-tartelette maison*
- *Crostini au fromage mascarpone, fines herbes, champignons sauvages et tomates cerises*
- *Rissotto d'orge aux champignons des bois et truffle.*
- *Croûtons grillés servi avec une tapenade d'olives Kalamata, tomates confites et fondant de chèvre frais*
- *Mac and Cheese au Bacon de sanglier*
- *Verrine avec salade de crevette fraîche au basilic, citron vert et concassé d'avocat*
- *Boite surprise avec salade thai et tataki de thon blanc*
- *Truffle au chocolat et brochette de fruit*

Le lendemain : Déjeuner Campagnard comprenant des œufs brouillés, 3 viandes, fruits et fromages et beaucoup d'autres variétés. The et café incl. Après les repas