

# COCKTAIL DÎNATOIRE



**RESTOS  
PLAISIRS**

RÉUNIONS ET  
BANQUETS

POUR

HÔTEL  
**LE CONCORDE**  
QUÉBEC

# Menu cocktail

INFORMEZ-VOUS AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE!

3 CANAPÉS

6 CANAPÉS

14 CANAPÉS



## EN OPTION!

AJOUTEZ  
UNE STATION DESSERT ET CAFÉ  
2 mignardises par personne

*avec café, thé ou tisane*

## LES POISSONS ET FRUITS DE MER

### FROIDS

#### Pétoncle

Ceviche de pétoncle au melon d'eau et basilic

#### Thon

Tartare de thon méditerranéen sur chips wonton

#### Truite

Gravlax de truite au curaçao, mascarpone et kumquat

#### Saumon

Poke bowl de saumon teriyaki, agrumes et miso

### CHAUDS

#### Crabe

Mini crab cake en croûte de panko, sauce aux poivrons rouges

#### Crevette

Crevette tigrée cajun et crème sure citronnée sur tortilla grillée

#### Morue

Accras de morue de l'atlantique, yogourt aux piments d'Espelette et lime

## LES VIANDES

### FROIDS

#### Cerf

Glavlax de cerf, poire, romarin et baie de Sichuan

#### Boeuf

Tataki de boeuf, salade de pommes de terre à l'huile de truffe

#### Canard

Magret de canard fumé, pommes vertes, roquette et vanille

#### Foie gras

Crème brûlée au foie gras

### CHAUDS

#### Porc

Flanc de porc laqué à l'érable

#### Canard

Wonton au confit de canard et sésame

#### Lapin

Tartelette d'effiloché de lapin, poireaux et Cantonier

#### Ris de veau

Popcorn de ris de veau, figues et balsamique

## LES VÉGÉTARIENS

### FROIDS

#### Betterave

Fromage féta, suprême d'orange et menthe

#### Concombre

Roulé de concombre, tomates séchées, fromage à la crème et zeste de citron

#### Légumes

Tartare de légumes et espuma d'avocat

### CHAUDS

#### Tofu

Tofu général Tao

#### Arancini

Arancini au Gouda vieilli, coulis de tomates séchées et origan

#### Champignon

Feuilleté aux champignons sauvages à l'huile de truffe

#### Migneron

Fondue au fromage Migneron de Charlevoix



# QUELQUES COUPS DE COEUR!

## **Champignon**

Feuilleté aux champignons sauvages  
à l'huile de truffe

## **Truite**

Gravlax de truite au curaçao,  
mascarpone et kumquat

## **Concombre**

Roulé de concombre, tomates séchées,  
fromage à la crème et zeste de citron

## **Pétoncle**

Ceviche de pétoncle  
au melon d'eau et basilic

## **Porc**

Flanc de porc laqué à l'érable

## **Crevette**

Crevette tigrée cajun et crème sure  
citronnée sur tortilla grillée



*Toutes nos recettes sont faites maison et peuvent varier selon la disponibilité des produits. Vous devez nous mentionner toute allergie connue ou préférence alimentaire au moins 7 jours ouvrables avant votre activité, sinon nous ne pourrions le prendre en considération.*

*\*Taxes et service en sus sur tous les prix indiqués au menu. Les prix sont sujets à changement sans préavis.*