

MENU COCKTAIL

CANAPÉS CHAUDS



BROCHETTE DE POULET TIKKA MASSALA (INDE)
SOMOSAS ET CHUTNEY D'ABRICOT (INDE)
TAMALES AU BRAISÉ DE PORC (AMÉRIQUE LATINE)
MOMO TIBÉTAÏN (RAVIOLI VAPEUR)
BOUCHÉE D'AGNEAU TUNISIENNE AU CITRON CONFIT
DIMSUM VAPEUR PORC ET SÉSAME
RAVIOLI FRIT DE CONFIT DE CANARD, CAMEL D'ORANGE AU GINGEMBRE
CREVETTE RÔTIE AU CURRY ROUGE THAÏ
CHIMICHANGA (MEXIQUE)
EMSPANADITAS AUX OLIVES, ARTICHAUTS ET CHORIZO (CHILI)
BROCHETTE DE VOLAILLE, SAUCE SATAY (ARACHIDE)
SUPPLI AL TELEFONO (PETITE BOUCHÉE DE RISOTTO ITALIEN FRITE), SALSA POMODORO
CONSOMMÉ DE CANARD AUX ÉPICES ET SON WON-TON
KEFTA D'AGNEAU, SAUCE MAROCAINE ÉPICÉE
MINI QUICHES (LORRAINE, CHORIZO, LÉGUMES)
ANTICUCHO PÉRUVIEN (BROCHETTE BOEUF)
CURRY ROUGE THAÏLANDAIS ET SON RAVIOLI À LA NOIX DE COCO ET CREVETTE
CÔTES LEVÉES TEX-MEX
TAQUITOS AU BOEUF ET FROMAGE

CANAPÉS FROIDS


BOUCHÉE DE SAUMON FUMÉ ET AVOCAT (DE NOS FUMOIRS)
LONGETTE DE SAUMON SUR SOBA AU SÉSAME
MINI CHEESECAKES AU BLEU BÉNÉDICTIN ET PACANE
BOCCONCINI ET TOMATES CERISES AU PESTO DE BASILIC ET MENTHE
SHOOTER DE CREVETTE ET GAZPACHO AU PASTIS
SUCOTASH DE LA NOUVELLE ORLÉANS AUX CREVETTES (CAJUN)
SPOON DE CANARD TEPANIAKI SUR CÉLERI RAVE RÉMOULADE (JAPON)
PROFITEROLE AU FROMAGE DE CHÈVRE ET NOIX CARAMÉLISÉE ET GELÉE DE FRUITS DES CHAMPS
ROULEAU PRINTANIER AU CONFIT DE PINTADE DE MONT LEBEL
BRUNOISE DE PROSCIUTTO ET MELON MARINÉ AU PORTO
DOSA AUX LÉGUMES, CHUTNEY ET SAUCE YOGOURT (INDE)
MOUSSELINE DE VOLAILLE ET GELÉE FINE DE PIMBINA DE STE-ANGÈLE
TERRINE DE GIBIER ET SON CHUTNEY DE GROSEILLES
SUSHI VARIÉS (SAUMON FUMÉ, ANGUILE, CREVETTES, SAUMON ÉPICÉ, VÉGÉ, ETC)
QUESSADILLAS À LA MANGUE, FROMAGE DE CHÈVRE ET CORIANDRE
CÉVICHE DE CREVETTE ET POISSONS (PÉROU)
CROSTINI À LA CAPONATA SICILIENNE

DAVIGNON ARTISAN-TRAITEUR

DAVIGNON.ARTISANTRAITEUR@XPLORNET.COM

WWW.DAVIGNON-ARTISANTRAITEUR.COM

418-735-2138



**BOUCHÉES SUCRÉES VARIÉES (BOUCHÉES DESSERTS : TRUFFES,
TARTELETTE ÉRABLE, ETC)**

LES 5 À 7

**POUR UN PETIT 5 À 7, POUR ACCOMPAGNER UN APÉRO, NOUS RECOMMANDONS
DE 5 À 7 BOUCHÉES PAR PERSONNE. (\$10,00 P/PERSONNE)**

COCKTAIL DÎNATOIRE

**POUR UN COCKTAIL DÎNATOIRE (UN REPAS!), NOUS VOUS PROPOSONS 15 À 20
BOUCHÉES PAR PERSONNE. (\$20,00 P/P)**

PERSONNEL DE SERVICE

**QUOI DE PLUS CHIC QUE D'AVOIR DU PERSONNEL POUR DISTRIBUER
TOUTES CES PETITES BOUCHÉES? NOUS OFFRONS CE SERVICE À
\$20,00/HEURE.**

DAVIGNON ARTISAN-TRAITEUR

DAVIGNON.ARTISANTRAITEUR@XPLORNET.COM

WWW.DAVIGNON-ARTISANTRAITEUR.COM

418-735-2138