

<u>5@7:</u>	4 bouchées différentes / pers.	10\$ / pers.
<u>Cocktail:</u>	6 bouchées différentes / pers.	15\$ / pers.
<u>Cocktail dinatoire:</u>	10 bouchées différentes / pers.	22\$ / pers.

BOUCHÉES FROIDES AU CHOIX

- ❖ Pincée de daïkon à la brunoise de légumes au wasabi ♣
- ❖ Rouelle de crevettes, salsa de mangue et basilic
- ❖ Pannequet de prosciutto et pommade de figues
- ❖ Crevettes sautées à la tomate confite et au basilic
- ❖ Pépite de saumon au thé fumé du Labrador sur bannick, crème
- ❖ Mousse de saumon fumé et son caviar
- ❖ Canapé au fromage de chèvre de notre ferme, aux herbes ♣
- ❖ Canapé mousse de foie gras et chutney de saison
- ❖ Cassolette de concombre et crevettes
- ❖ Tartare de saumon frais et salsa d'avocat aux agrumes
- ❖ Blanc de poulet Cajun et crème piquante
- ❖ Saumon grillé et mayonnaise épicée maison
- ❖ Mozzarella au lait de bufflonne du Québec au balsamique
- ❖ Mini club aux œufs, tomate et laitue
- ❖ Sablé, vieux cheddar et marmelade d'oranges amères ♣
- ❖ Petite kebab de bocconcini et tomate de vigne, pesto frais ♣

BOUCHÉES CHAUDES AU CHOIX

- ❖ Confit d'oignon en croustille, au fromage bleu de Charlevoix ♣
- ❖ Gâteau de quinoa et son coulis de poivrons ♣
- ❖ Gougère au fromage fondant ♣
- ❖ Gougère farcie à la brandade de morue
- ❖ Cubes de polenta aux champignons ♣
- ❖ Fricassée de volaille en coupelle croustillante
- ❖ Satays de crevettes grillées, trempette à la framboise
- ❖ Petits balluchons de canard de Brome aux canneberges
- ❖ Petite coupelle en philo aux épinards frais à la crème d'ail rôti ♣
- ❖ Aumônière de brie et asperges vertes ♣
- ❖ Mini Pizzas végétariennes et fromage au choix ♣
- ❖ Mini tacos au fromage
- ❖ Mini polenta et son coulis de poivron frais

<u>Cocktail prestige</u> 7 bouchées différentes/pers.	25\$ / pers.
---	--------------

BOUCHÉES FROIDES PRESTIGE AU CHOIX

- ❖ Toutes celles de la liste précédente plus les suivantes:
- ❖ Homard à la crème gourmande à la vanille Bourbon
- ❖ Céviche de poisson, céleri rave, huile de truffe blanche
- ❖ Aiguillette de canard de Brome, son chutney aux fruits
- ❖ Pannequet de foie gras de canard au torchon, cassis
- ❖ Mousseline de brocoli, perles balsamiques ♣
- ❖ Omble chevalier mariné au thé vert du Labrador sur blinis
- ❖ Rosace de saumon fumé et son caviar
- ❖ Carré au saumon gravlax, crème aux câpres
- ❖ Craquelin au foie gras, pois vert et chips de betteraves
- ❖ Huître fraîche accompagnée de vinaigrettes inspiration
- ❖ Mini étagé d'aubergine et zucchini grillés, coulis de poivron ♣

BOUCHÉES CHAUDES PRESTIGE AU CHOIX

- ❖ Toutes celle de la liste précédente 'bouchées chaudes' plus les suivantes:
- ❖ Brioché au foie gras, truffe et fleur de sel
- ❖ Escalope de foie gras de canard du Québec, chutney saison
- ❖ Cube de croquette de crabe aux épices et son aïoli
- ❖ Fricassé de jarret d'agneau en coupelle croustillante
- ❖ Joue de bœuf aux carottes braisées et fleur de sel
- ❖ Mini cannelloni de légumes, coulis de poivron rouge rôti ♣
- ❖ Rouelle de betterave aux 2 couleurs, fromage de chèvre ♣
- ❖ Émincé de pintade de l'Estrie confite, crème de morille
- ❖ Fruits de mer au champagne (+3\$)
- ❖ Paupiette de bœuf épicé, mini-pousses, sauce moutarde
- ❖ Agneau aux 7 épices
- ❖ Chili végétarien du Pérou au piment et au chocolat ♣

BOUCHÉES GOURMANDES (sucrées)

60\$ pour
24 d'une même sorte

- ❖ Mini-cube: chocolat, crémeux au caramel
- ❖ Macaron: vanille; framboise; thé vert; caramel; chocolat; citron
- ❖ Mini-chou: pistache/framboise/rose; chocolat, mangue/mascarpone.
- ❖ Mini-éclair: chocolat; pistache & framboise; fraise
- ❖ Mini-tartelette: citron Yuzu; fraise; poire; abricot/amande.
- ❖ Mini-baba à la mandarine
- ❖ Mini cake à l'orange maison
- ❖ Mini-brownie au chocolat

Cocktail gastronomique:

60\$ / pers

4 bouchées, 2 verrines, 2 plats, 2 mini-pâtisseries

4 BOUCHÉES AU CHOIX

❖ Toutes celles des listes précédentes

2 VERRINES FROIDES AU CHOIX

- ❖ Crevettes, salsa d'avocat et tomate, couscous
- ❖ Volaille épicées du soleil levant, caviar d'aubergine
- ❖ Mousse de foie gras, chutney de canneberge, pommes
- ❖ Rillettes de saumon à la limette et citronnelle, épinard
- ❖ Confit de canard vinaigrette à la moutarde, lentilles
- ❖ Étagé de légumes grillés, coulis de poivrons rouges rôtis ♣
- ❖ Quinoa, poivron rôti et volaille, à la moutarde à l'ancienne
- ❖ Crevette aux agrumes et roquette, à l'huile d'olive
- ❖ Tomates, bocconcini et huile d'olive
- ❖ Concombre, saumon frais
- ❖ Mousse végétarienne et ses perles balsamiques ♣
- ❖ Mini-charlotte de homard des Îles, à la vanille Bourbon
- ❖ Pate à choux, saumon fumé et fromage à l'aneth
- ❖ Brochette de légumes grillés au pesto frais ♣

2 PLATS (EN DEMI-PORTION) AU CHOIX

- ❖ Brioché au foie gras, truffe et fleur de sel
- ❖ Croquette de crabe aux épices et son aioli
- ❖ Fricassée de jarret d'agneau
- ❖ Joue de bœuf aux carottes braisées et fleur de sel
- ❖ Tourtière de poulet fermier
- ❖ Empanadas de bœuf, oignons et olives noires du Pérou
- ❖ Mini cannelloni de légumes, coulis de poivron rouge rôti ♣
- ❖ Émincé de pintade de l'Estrie confite, crème de morille
- ❖ Fruits de mer au champagne, pressée de céleri
- ❖ Martini à la pintade, purée de panais et sauce champignons
- ❖ Martini de fruits de mer, sauce homard
- ❖ Crèmes brûlées au foie gras de canard, caramélisées

2 MINI-PÂTISSERIES AU CHOIX

❖ Toutes celle de la liste bouchées gourmandes

la Palette
Gourmande
par Alain Pignard

SELECTION D'OPTIONS TRAITEUR

Bienvenue à notre boutique gourmande et traiteur

Primés, reconnus et de grande expérience, le Chef cuisinier Alain Pignard et le Chef pâtissier Christian Campos préparent tout dans notre boutique, avec les meilleurs ingrédients frais; ils privilégient les producteurs locaux et proposent des plats, desserts et produits sains, raffinés et artisanaux de grande qualité. Comptez sur nous pour organiser tous vos cocktails de 10 à 1000 personnes, par un chef reconnu et sa brigade de cuisiniers, pâtissiers, maîtres d'hôtel et serveurs professionnels: Alain Pignard, Chef primé en 2005 et ancien chef du Beaver club et du Reine Elisabeth; Christian Campos, Chef pâtissier primé en 2015 & 2016.

commande@lapalettegourmande.com ou 514-750-1492

Sur notre site www.lapalettegourmande.com

En boutique 1486 Sherbrooke Ouest, Montréal

Comment ça marche?

Les bouchées chaudes nécessitent un four fourni ou loué par le client.

Les plats en demi-portion et certaines bouchées nécessitent des cuisiniers en plus.

Pour les formules: minimum 12 personnes

Pour les pâtisseries: minimum 2 douzaines du même type

Frais de livraison, de cuisiniers, de location de vaisselle et four: nous consulter.

Possibilité de maître d'hôtel: 35\$/heure avec un minimum de 4 heures.

D'autres produits sont disponibles en commande sur www.lapalettegourmande.com

Nos prix et listes de produits peuvent être modifiés sans préavis; les taxes sont en sus.