

COCKTAIL

Formule froide et chaude

Piqué de bocconcini, réduction de fraise et balsamique
Hummus au poivron grillé et tahini sur chips de tortilla
Tige de crevette rôtie, melon à l'huile de basilic & bocconcini
Chèvre fondant au miel et pistache sur croûton «
Panier de filo au chèvre des neiges et poires (chaud) *
Étagé de crevette et son ailoli
Boule de chèvre relevé de noix grillés sur cube de melon «
Frison de saumon fumé et fromage crémeux aux câpres sur croûton
Maki de printemps au crevette, sauce arachide «
Gaspacho aux tomates séchées en shooter et son croûton à l'huile d'olive
Mousseux de foie de volaille et sa confiture d'oignon
Mousseline de saumon au citron confit
Petit chèvre aux pistaches farci aux raisin frais
Poulet à la grecque sur tzaziki (chaud) *
Tige de prosciutto et melon
Piqué de tomate cerise et bocconcini relevé de pesto
Satay de volaille mariné au lait de coco, gingembre et coriandre «
Pizza à croûte mince au prosciutto, tomate fraîche et mozzarella
Salsa de mangue exotique, mousse de fromage et sa crevette rôtie
Fajitas au jambon à l'ancienne et emmenthal

Panna cota à la vanille de Madagascar et sa gelée de petits fruits
Profiterole à la crème et chocolat
Crèmeux de chocolat noir sur poire flambée à l'amaretto
Crème brûlée classique

Tout nos canapés sont faits maison

« Peut contenir noix et arachides
* Requiert du personnel en cuisine

Minimum 20 personnes

Citron et Romarin – Traiteur haut de gamme (450) 267-9380
www.citronetromarin.com

Formule style dinatoire

Mini burger au saumon, sauce tartare façon Citron Romarin
Panier de filo au fromage bleu et figue (chaud) *
Tige de crevette rôtie, melon à l'huile de basilic & bocconcini
Pétoncle mi-cuit sur fraise et caviar
Mini côte levée cuite sur le grill style BBQ (chaud) *
Panier de filo au chèvre des neiges et poires (chaud) *
Pétoncle frais façon ceviche
Keftas de bison et son hummus (chaud) *
Mini croque monsieur aux oignons caramélisés, vieux cheddar et lardon croustillant (chaud) *
Petit chèvre aux pistaches farci aux raisin frais «
Poulet à la grecque sur tzaziki (chaud) *
Ravioli frit de canard confit (chaud) *
Tataki de filet de bœuf au poivre, salade de céleri rave en rémoulade
Tartare de saumon au zeste de limette et guacamole revampé
Salsa de mangue exotique, mousse de fromage et sa crevette rôtie
Verrine de crevette marinée à la menthe fraîche, étagé de couscous au chou fleur, salsa aux deux tomates
Blinis, crème aigre et caviar
Satay de bœuf glacé, sauce aigre-douce (chaud) *
Salsa de maïs à la coriandre, crème sûre et tortilla frit
Gâteau de crabe, coulis au poivron grillé et piment d'Espelette (chaud) *
Rosace de saumon fumé, crème fleurette au raifort, pâte croustillante *
Datte fraîche, chèvre à la ciboulette et lardon rôti (chaud) *
Maki de printemps au crevette et sésame, sauce wafu
Tartare de bœuf aux tomates séchées et parmesan sur croûton à l'huile d'olive
Fondue parmesan et son chutney aux pommes et canneberges (chaud) *
Pizza à croûte mince aux tomates confites, bocconcini et parmesan
Beignet de légumes, vinaigrette à la limette (chaud) *
Pogo de saumon laqué au soya et sirop d'érable
Crevette grillée au lait de coco, chutney aux ananas et curry
Calmar frit, parmesan et pavot, sauce citronnée (chaud) *
Brandade de morue, salsa de tomate et mousse à la ricotta
Pochette croustillante au thon (chaud) *
Tige de crevette enrobée de tempura, sauce épicée (chaud) *

Panna cota à la vanille de Madagascar et sa gelée de petits fruits
Crèmeux de chocolat noir sur poire flambée à l'amaretto
Crème brûlée classique
Gelée de lait de coco, salade de fraise vanillée et son croustillant aux amandes
Macaron
Mini cup cake, crème au beurre
Verrine de pommes à la cannelle et son croustillant
Crèmeux de caramel, nougat aux arachides et lait moussant

Tout nos canapés sont faits maison

« Peut contenir noix et arachides
* Requier du personnel en cuisine

Minimum 20 personnes