

Faites votre choix parmi une variété de bouchées froides, chaudes et sucrées pour un cocktail dinatoire haut-de-gamme rempli de produits de la région qui saura combler vos invités.

BOUCHÉES FROIDES 1,95 \$

- 1 Crostini de magret de canard séché et rillettes de la **Ferme Basque**
- 2 Brochette de saumon fumé du **Fumoir St-Antoine** au gingembre, citron, huile d'olive
- 3 Verrine de chantilly au fromage de chèvre, concombre à la menthe, pommes acidulées
- 4 Terrine **Charcuteries Charlevoisiennes**, confit d'oignon au vinaigre de pommes des **Vergers Pedneault**, sirop d'érable
- 5 Tuile de fromage 1608 de la Laiterie Charlevoix, au saucisson des **Viandes biologiques**
- 6 Chou farci au foie gras de la **Ferme Basque**, chutney aux canneberges
- 7 Croûton à la mousse de saumon fumée du **Fumoir St-Antoine** et agrumes
- 8 Canapé aux crevettes tigrées, mousse légère au paprika et ciboulette
- 9 Croustade à la mini-ratatouille et œuf de Caille des **Volières de Baie-St-Paul**

BOUCHÉES CHAUDES 2,95 \$

- 1 Brochette de beaux pétoncles de la Gaspésie au gingembre, citron et huile d'olive
- 2 Brochette de bœuf épicé à l'oriental
- 3 Mini-pizza aux oignons caramélisés et à la saucisse nature des **Viandes biologiques**
- 4 Bruschetta aux tomates, courgettes, rillettes et fromage de la **Chèvrerie Charlevoix**
- 5 Tartiflette au fromage Origine de la **Laiterie Charlevoix** et jambon du pays
- 6 Quiche Lorraine au jambon du pays et fromage 1608 de la **Laiterie Charlevoix**
- 7 Brochette de crevettes tigrées au curry
- 8 Mini burger de veau **Ferme La Marre**
- 9 Boulette de canard de la **Ferme Basque** farcie à la feta et sauce provençale

BOUCHÉES SUCRÉES 2,50 \$

- 1 Brownies au chocolat fait maison
- 2 Bouchée sucrée du jour