

Chef Vlad
Menu Cocktail Dinatoire Chef Vlad

Canapés froids :

Cold Canapés:

Tartare de boeuf classique et croûtons

Classic beef tartar and croutons

Saumon fumé maison ou Gravalax, crêpes de sarrasin et fromage à la ciboulette

Home smoked Salmon or gravlax and chive cheese on buckwheat crêpes

Foie gras torchon, poire pochée à l'épice (extra 3\$/invité)

Foie gras torchon, spicy poached pear (extra 3\$/guest)

Magret de canard fumé canard verdure et truffe

Smoked duck magret, greens and truffle

Crevette marinée en croûte de PDT, Mayo épicée

Potato crusted marinated Shrimp, spicy mayo

Chicktaille de hareng salé à la créole, croustilles de plantain

Salted Herring marinade, plantain chip

Tapenade d'olives, duxelles de champignon et truffe, craquelin de sésame

Olives and mushroom duxelles and truffle, sesame cracker

Satay du moment, sauce aux arachides

Satay of the moment and peanut sauce

Canapés chauds :

Hot Canapés :

Tortilla maison, trempette de homard chaude

Homemade tortillas, Hot lobster dip

Mini Samossas aux légumes, beurre pomme et érable

Mini vegetables samosas, maple and apple butter

Mini pâte feuilleté au choix du chef, sauce pêche et gingembre

Mini chef choice puff pastry, peach and ginger sauce

Chutney de betteraves en cône à la chèvre

Bette chutney in a goat cheese cone

Pakora à l'indienne authentique

Authentic Indian Pakora

Courgette panée, bruschetta et cerf déshydraté

Breaded zucchini, bruschetta and dried deer

Chef Vlad

Menu Cocktail Dinatoire Chef Vlad

Julienne d'oreille de porc croustillant, trio de sauces

Crispy pork ear julienne and sauce trio

Akra de malangas des caraïbes

Caribbean Malangas Accra's

Beignet de morue salée classique

Classic Salt cod fritter

Aile de poulet croustillant, sauce maison, yogourt ail et fromage bleu

Crispy chicken wing, house sauce, garlic yogurt and bleu cheese

Pavé de pommes de terre rattes, rillettes du chef et sauce canneberge

Fingerling potato pave, duck and cranberry rillettes

Fettuccine à l'encre de seiche sauce à la moule

Squid ink fettuccini mussel sauce

Mignardises (extra 3\$)

Mignardise (extra 3\$)

Demandez nous pour notre bar à bonbon (en extra)

Ask about our candy bar option (in extra)

Tableau de tarification/ Pricing Chart

Prix par personne / Price per person

Nombre de Choix (2 de chaque par convives)

Number of Choices (2 pieces of each per guest)

Nombre d'Invités <i>Number of Guests</i>	3	4	5	6	7	8	9	10
10 à 15	x	x	x	\$36.00	\$37.25	\$38.50	\$39.75	\$41.00
16 à 25	\$27.15	\$28.85	\$30.55	\$34.75	\$36.10	\$37.40	\$38.65	\$39.90
26 à 35	\$26.35	\$27.70	\$29.50	\$33.50	\$34.95	\$36.30	\$37.55	\$38.70
36 à 45	\$25.60	\$26.55	\$28.45	\$32.25	\$33.80	\$35.20	\$36.45	\$37.60
46 à 55	\$24.75	\$25.40	\$27.40	\$31.00	\$32.65	\$34.10	\$35.35	\$36.40
56 à 65	\$24.25	\$24.25	\$26.35	\$29.75	\$31.50	\$33.00	\$34.25	\$35.20
66 à 75	\$23.95	\$23.10	\$25.30	\$28.50	\$30.35	\$31.90	\$33.15	\$33.00
76 à 85	\$23.35	\$21.95	\$24.25	\$27.25	\$29.20	\$30.80	\$32.05	\$31.00
86 à 95	\$22.70	\$20.80	\$23.20	\$26.00	\$28.05	\$29.70	\$30.95	\$30.25
96 à 105	\$21.95	\$19.65	\$22.15	\$24.75	\$26.90	\$28.60	\$29.85	\$29.50
106 à 115	\$20.30	\$18.50	\$21.10	\$23.50	\$25.75	\$27.50	\$28.75	\$28.90
116 à plus	\$19.05	\$20.60	\$20.75	\$22.25	\$24.70	\$26.00	\$27.65	\$28.00

Menu ajustable pour ajout avant un repas d'un autre menu, prix sur mesure
Menu modifiable to be added before a meal of any other menu, pricing on demand

(prix sujet à changement) Frais de livraison, équipe sur site, pourboire, et taxes en sus
(prices subject to change); on site staff, gratuity, Delivery, and Taxes will be added