

**Chef Vlad**  
**Menu Cocktail Dinatoire Chef Vlad 2017**

**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 2017

**Julienne d'oreille de porc croustillant, trio de sauces**

*Crispy pork ear julienne and sauce trio*

**Akra de malangas des caraibes**

*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)***

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