



Sélection de canapés et
hors-d'œuvres



HÔTEL
MANOIR VICTORIA
★★★★
VIEUX-QUÉBEC

Hors-d'œuvre froids

(COMMANDE D'UN MINIMUM DE **TROIS DOUZAINES** DE CHAQUE VARIÉTÉ)

- Croûton de concassé de tomates à la fleur d'ail et tournesol bio
- Rillettes de saumon au genièvre, crème sûr au sumac
- Terrine de gibier maison, confiture maison
- Mousse de foie de volaille, ketchup au cassis
- Salade de crevettes nordiques, chou-rave et pommes

24 \$ / douzaine, plus taxes et service

- Tartare de betteraves, fromage chèvre rôti et graines de citrouille
- Blinis de saumon fumé et beurre de radis
- Gravlax de truite au sapin beaumier et à la pomme
- Tartare de bœuf aux saveurs nordiques
- Saisie de bœuf et marinade de raifort et herbes

30 \$ / douzaine, plus taxes et service

- Toast de foie gras du Canard Goulu, ketchup de baies nordiques
- Huîtres au vinaigre de cidre de la Ferme du capitaine en caviar (*minimum 4 douzaines - Saisonnier*)
- Pétoncles marinés et canneberges
- Saisie de cerf à la moutarde et graines de cameline
- Crabe des neiges, semoule de chou-fleur au carvi

36 \$ / douzaine, plus taxes et service





Hors-d'œuvre chauds

(COMMANDE D'UN MINIMUM DE **TROIS DOUZAINES** DE CHAQUE VARIÉTÉ)

- Flanc de porc laqué à l'érable
- Accra crevettes nordiques
- Cromesquis de porc au vin rouge
- Quiche au saumon, aux poireaux et algues du Québec

24 \$ / douzaine, plus taxes et service

- Soupe à l'oignon, croûton et fromage Hercule de Charlevoix
- Gougère au fromage Hercule
- Croquette de tomme du Québec, confiture d'oignons
- Éperlan frit, sauce tartare boréale

30 \$ / douzaine, plus taxes et service

- Raviole de champignons et cheddar vieilli
- Bonbon de risotto et champignons
- Crème brûlée de foie gras
- Croûton de bœuf et moelle gratiné
- Huître gratinée façon Rockefeller
(4 douzaines minimum - Saisonnier)

36 \$ / douzaine, plus taxes et service

Divers

PLATEAU (QUANTITÉ PRÉVUE PAR PLATEAU : **10 PERSONNES**)

Plateau de fromages classiques du Québec (cheddar, gouda, fromage suisse) et raisins (500 g) **40,00 \$**

Plateau de fromages fins du Québec et condiments maison (500 g) **60,00 \$**

Plateau de charcuteries classiques (salami, jambon forêt noire et dinde fumée) (600 g) **45,00 \$**

Plateau de charcuteries maison et condiments (600 g) **70,00 \$**

Plateau de crudités et trempettes boréales **34,00 \$**

Bol de croustilles (350 g) **10,00 \$**

Bol de noix (350 g) **12,00 \$**

Bol de bretzels (350 g) **10,00 \$**

** Tous les prix mentionnés ci-dessus n'incluent pas les taxes applicables, ni les frais de service (15%).*