



FORMULE BOCO COCKTAIL FROID AUTOMNE 2022

Des petits bocaux salés et sucrés variés du plus bel effet sur votre buffet ! Avec couvercles en verre. Délicieux, original, zéro déchet et... sécuritaire!

CHOIX DE BOCAUX SALÉS

Bocaux de 220 à 290ml | Minimum de 10 de chaque

- Salade de betteraves aux 2 pommes, fromage cheddar de chèvre du Québec (Végé) 6,50\$
- Taboulé de quinoa aux légumes confits, olives Kalamata (Végé) 6,50\$
- Caponata sicilienne, œuf fermier poché, croutons 6,50\$
- Salade de légumes racines rôtis au miel et épices (Végé) 6,50\$
- Houmous de haricots noirs, pois-chiches et haricots blancs, gravelax de saumon, laitue et croûtons 8\$

CHOIX DE BOCAUX SUCRÉS

Bocaux 200 à 220ml | Minimum de 10 de chaque sorte

- Mousse au chocolat et brownies maison sans gluten et sans noix 5,90\$
- Tiramisu 5,90\$
- Bavarois mangue, ananas caramélisés, crumble miel 5,75\$
- Salade de fruits frais 5,75\$
- Comme une tarte Tatin, crème mousseline vanille, compote de pommes 5,75\$

BOUCHÉES EXTRA

Sur plateau, minimum 12 de chaque

- Profiterole farci à la mousse de foie au Porto 2\$
- Acras de morue à l'antillaise par 3 3\$
- Brochettes de tomates cerises et boconccini, huile de basilic et crème de balsamique 2,50\$ l'unité
- Coupelle en pâte phyllo à la mousse de fromage frais aux herbes 2\$
- Assortiment de petites tartes salées maison 2,50\$p.p

Nos prix s'entendent hors taxes.

Pour un cocktail dinatoire, nous suggérons 3 à 4 bocaux par personne ou 2 à 3 bocaux et 4 bouchées par personnes..

Frais de livraison à Montréal: à partir de 20\$+tx

Ustensiles en inox inclus (1 par personne). Ustensiles ou vaisselle supplémentaires, nous contacter.

Les bocaux non rendus ou cassés seront facturés au prix de 3,50\$ +tx le bocal.

