FORMULE BOCO & BOUCHÉES COCKTAIL 2026-2027

CHOIX DE BOCAUX SALÉS ET PLATEAUX

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

- Velouté de courges et patates douces au cari (sans gluten, soupe chaude- végétarien) 6,25$
- Baba ganousch de chou-fleur, légumes-racines, roquette(végan-sans gluten- sans lactose) 6,25$
- Taboulé de quinoa du Québec aux légumes confits, (végan-sans gluten- sans lactose) 6,50$
- Salade de betteraves aux deux pommes, fromage féta, verdure (végétarien) 7,25$
- Galantine de lapin du Québec maison, chutney d'oignons rouges et canneberges, pain grillé, verdure 8,25$
- Fromages d'ici et d'ailleurs, raisin, pain sur plateau 10$/ 100gr
- Charcuteries sur plateau 12$/ 100 Gr
- Panier de crudités et trempettes maison 6,50$p.p

CHOIX DE BOCAUX ET BOUCHÉES SUCRÉS

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

- Mousse au chocolat et gâteau choco sans gluten 7$
- Crumble aux pommes, crème montée à la vanille 6,75$
- Tiramisu aux bleuets 6,75$
- Salade de fruits frais, sirop léger (Végan- sans gluten- sans produits laitiers) 6,75$
- Petit Chou chantilly aux fruits du moment 3$
- Mini gâteau choco sans gluten et sans noix 3$
- Coupelle de mousse mangue 2,25$

BOUCHÉES SALÉES SUR PLATEAUX

Sur plateau, minimum 12 de chaque

- Profiterole farci à la mousse de foie au Porto et confit d'oignons 2,75$ l'unité
- Profiterole farci à la mousse de fromage frais aux herbes, glacage tomates confites 2,75$ (végétarien)
- Coupelle de mousse de fromage de chèvre, tapenade d'olives noires 2,50$l'unité
- Assortiment de cakes salés maison (viande et végétarien) 3$p.p
- Focaccia aux légumes confits (végan) 2,75$ p.p
- Champignon de Paris farcis (sans gluten-végan) 2,50$ l'unité
- Concombre farcis, crémeux tofu, tomates séchées et olives Kalamata (vegan-sans gluten) 2,50$l'unité
- Brochette de tomates cerises et bocconcini, huile de basilic et crème de balsamique (sans gluten-végétarien) 3,25$ l'unité
- Brochette de chou fleur et courgette rôties aux épices douces, radis Daikon 4,25$ l'unité
- Brochette de chorizo, Oka et raisin 4$ l'unité
- Brochette de melon, jambon cru et crème de balsamique 4,75$
- Pannequet de saumon fumé aux crevettes nordique, mayo lime gingembre (sans lactose- sans gluten) 5$ l'unité





INFORMATIONS ET CONDITIONS

- Nos prix s'entendent hors taxes.
- Pour un cocktail dînatoire équivalent à un repas, nous suggérons 2 à 3 bocaux par personne ou 1 à 2 bocaux et 4 bouchées par personnes..
- Frais de livraison à Montréal: à partir de 35$+tx
- Pour toute commande de 20 personnes et plus, nous ajoutons un frais de manutention de 30$
- 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.