



Cocktail 5 à 7

Tartare de saumon



pomme granny smith, fenouil, citron

Tartare de boeuf



cornichon, câpre, moutarde

Oeuf mimosa à la truffe



chips de prosciutto, piment d'Espelette

Rillette de porc à l'érable

cassis, poivre, moutarde

Mini buns au canard confit

confiture d'oignon, roquette, foie gras

Tartelette aux pois chiches



humus, poivrons, pickel, échalote grise

Crevette à la plancha



piment, lime, coriande

Brie de St-Raymond aux pacanes pralinées

dattes, poivre, cameline



Sans gluten



Végétarien

27\$ par personne



equilibre

rendre ce qui est déjà mémorable,
innoubliable



Cocktail dînatoire

Bouchées froides

Tartare de saumon 

pomme granny smith, fenouil et citron

Tartare de boeuf 

cornichon, câpre et moutarde

Oeuf mimosa à la truffe 

chips de prosciutto et piment d'Espelette

Rillette de porc à l'érable

cassis, poivre et moutarde

Mini buns au canard confit

confiture d'oignon, roquette et foie gras

Tartelette aux pois chiches 

humus, poivrons, pickels et échalote grise

Crevette à la plancha 

piment, lime et coriandre

Brie de St-Raymond aux pacanes pralinées 

dattes, poivre et cameline



l'équilibre

rendre ce qui est déjà mémorable,
innoubliable



Cocktail dînatoire

Bouchées chaudes

Mignon de porc

fromage de chèvre, légumes grillés

Mini crêpe bretonne au jambon fumé à l'ancienne

pesto de pleurotes et sauce mornay

Beignet de courgettes 

coulis de poivrons grillés , feta et fines herbes

Polpette de veau

tomates, parmesan et basilic

Bouchées desserts

Macaron 

savoir du moment

Verrine de gâteau aux carottes 

caramel de whisky, fromage blanc et épices douces



Sans gluten



Végétarien

46\$ par personne



équilibre

rendre ce qui est déjà mémorable,
innoubliable



Bouchée à la carte

Bouchées froides

Tartare de saumon 	3,50
pomme granny smith, fenouil, citron	
Tartare de boeuf 	3,75
cornichon, câpre, moutarde	
Oeuf mimosa à la truffe 	3,25
chips de prosciutto, piment d'Espelette	
Rillettes de porc à l'érable	2,95
cassis, poivre, moutarde	
Mini buns au canard confit	4,50
confiture d'oignon, roquette, foie gras	
Tartelette aux pois chiches 	3,00
humus, poivrons, pickel d'échalotes grises	
Crevette à la plancha 	3,75
piment, lime, coriandre	
Brie de St-Raymond aux pacanes pralinées 	3,50
dattes, poivre, cameline	



equilibre

rendre ce qui est déjà mémorable,
innoubliable



Bouchée à l'unité

Foie gras torchon 4,50

Pain brioché, pommes, épices douces

Crevette à la lime 3,50

salsa, guacamole, piment

Tataki de thon 4,50

érable, soya

Boule de chèvre aux canneberges 3,50

érable, poivre, ciboulette

Remoulade de carottes et céleris 3,50

moutarde, érable, piment

Mousse aux champignons 3,50

ail noir, pomme, vin blanc

Pad Thaï aux légumes croquants 3,50

sésame, tamari, sriracha

Mini-poivrons farcis au fromage de chèvre 3,50

pesto, olives, épinards



leequilibre

rendre ce qui est déjà mémorable,
innoubliable



Bouchée à l'unité

Mille-feuille de betterave   3,50
fromage feta, miel, roquette

Tartelette à la courge  3,50
pesto, fauxmage Veg Nature

Blinis au saumon fumé 3,50
aneth, crème fraîche, pioment d'Espelette

Mini fajitas au poulet 3,50
coriandre, haricot noir

Bouchées chaudes

Beignet de courgettes 3,25
coulis de poivrons grillé, feta, fines herbes 

Polpette de veau 3,25
tomates, parmesan, basilic

Mignon de porc 3,75
fromage de chèvre, légumes grillés

Mini crêpe bretonne au jambon fumé à l'ancienne 3,25
pesto de pleurote, sauce mornay



equilibre

rendre ce qui est déjà mémorable,
innoubliable



Bouchée à l'unité

Croquette de canard	3,50
sauce teriyaki, riz collant, piment	
Pâté chinois 2.0 	3,50
patate, fromage en grais, porc effiloché	
Parmentier au haché végé  	3,50
oignon confit, sauce à la betterave, poivre rose	
Arancini aux champignons 	3,50
parmesan, truffe, sauce marinara	
Mac'n'Cheese 	3,50
brocoli, cheddar, jalapenos	
Tofu tao  	3,50
maïs, riz basmati, sésame	
Chili végane  	3,50
haricot noir, tomate, cumin	



equilibre

rendre ce qui est déjà mémorable,
innoubliable



Bouchée à l'unité

Bouchées desserts

Verrine de gâteau aux carottes  3,50
caramel de whisky, fromage blanc, épices douces

Macaron  2,75
saveur du moment

Shortcake au bleuet  3,50
thé des bois, crumble, mélilot

Mini choux à la chantilly  3,50
vanille, chocolat blanc

Verrine de tarte au citron  3,50
chantilly, crumble, gingembre

 Sans gluten

 Végétarien

 Végan



equilibre

rendre ce qui est déjà mémorable,
innoubliable



Cocktail 5 à 7 végé



Remoulade de carottes et céleris



moutarde, érable, piment

Mousse aux champignons

ail noir, pomme, vin blanc

Brie de St-Raymond aux pacanes pralinées

dattes, poivre, cameline

Pad Thaï aux légumes croquants

sésame, tamari, sriracha

Mini-poivrons farcis au fromage de chèvre



pesto, olives, épinards

Mille-feuille de betterave



fromage feta, miel, roquette

Tartelette à la courge

pesto, fauxmage Veg Nature



Sans gluten



equilibre

rendre ce qui est déjà mémorable,
innoubliable



Cocktail dînatoire végé


Bouchées froides


Remoulade de carottes et céleris 
moutarde, érable, piment

Mousse aux champignons
ail noir, pomme, vin blanc

Brie de St-Raymond aux pacanes pralinées
dattes, poivre, cameline

Pad Thaï aux légumes croquants
sésame, tamari, sriracha

Mini-poivrons farcis au fromage de chèvre 
pesto, olives, épinards

Mille-feuille de betterave 
fromage feta, miel, roquette

Tartelette à la courge
pesto, fauxmage Veg Nature



equilibre

rendre ce qui est déjà mémorable,
innoubliable



Cocktail dînatoire végété

Bouchées chaudes

Parmentier au haché végété 

oignon confit, sauce à la betterave, poivre rose

Arancini aux champignons

parmesan, truffe, sauce marinara

Mac'n'Cheese

brocoli, cheddar, jalapenos

Tofu tao 

maïs, riz basmati, sésame

Chili végété 

haricot noir, tomate, cumin

Bouchées desserts

Macaron

saveur du moment

Verrine de tarte au citron 

chantilly, crumble, gingembre

46\$ par personne

 Sans gluten



equilibre

rendre ce qui est déjà mémorable,
innoubliable



Cocktail voyage gastronomique

France

Foie gras torchon

Pain brioché, pommes, épices douces

Blinis au saumon fumé

aneth, crème fraîche, poiment d'Espelette

Mexique

Crevette à la lime 

salsa, guacamole, piment

Mini fajitas au poulet

coriande, haricot noir

Japon

Tataki de thon 

érable, soya

Croquette de canard

sauce teriyaki, riz collant, piment



equilibre

rendre ce qui est déjà mémorable,
innoubliable



Cocktail voyage gastronomique

Québec

Boule de chèvre aux canneberges

érable, poivre, ciboulette

Pâté chinois 2.0 

patate, fromage en gras, porc effiloché

Desserts

Shortcake au bleuets 

thé des bois, crumble, mûllet

Mini choux à la chantilly 

vanille, chocolat blanc

 Sans gluten

 Végétarien

39\$ par personne



equilibre

rendre ce qui est déjà mémorable,
innoubliable