



# Cocktail 5 à 7

Tartare de saumon 

pomme grany 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, coriandre

Brie de St-Raymond aux pacanes pralinées

dattes, poivre, cameline

 Sans gluten

 Végétarien

27\$ par personne

TRAITEUR  
ÉQUILIBRE

## équilibre

rendre ce qui est déjà mémorable,  
innoublie



# 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

TRAITEUR  
équilibre

rendre ce qui est déjà mémorable,  
**innoublie**ble



# Cocktail dinatoire

## 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 

saveur du moment

Verrine de gâteau aux carottes 

caramel de whisky, fromage blanc et épices douces



Sans gluten

46\$ par personne



Végétarien



**équilibre**

rendre ce qui est déjà mémorable,  
**innoublieble**



# Bouchée à la carte

## Bouchées froides

Tartare de saumon	3,50
pomme grany 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	

TRAITEUR  
ÉQUILIBRE

**équilibre**  
rendre ce qui est déjà mémorable,  
innoublie



# Bouchée à l'unité

Foie gras torchon	4,50
Pain brioché, pommes, épices douces	
Crevette à la lime	3,50
salza, 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	



# 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, poiment 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

TRAITEUR  
ÉQUILIBRE

équilibre  
rendre ce qui est déjà mémorable,  
innoublie



# 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	

TRAITEUR  
ÉQUILIBRE

équilibre  
rendre ce qui est déjà mémorable,  
innoublie



# 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



# 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

TRAITEUR  
ÉQUILIBRE

équilibre  
rendre ce qui est déjà mémorable,  
innoublie



# Cocktail dinatoire

## 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

TRAITEUR  
ÉQUILIBRE

# équilibre

rendre ce qui est déjà mémorable,  
innoubliable



# Cocktail dînatoire végé

## Bouchées chaudes

Parmentier au haché végé 

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 végane 

haricot noir, tomate, cumin

## Bouchées desserts

Macaron

saveur du moment

Verrine de tarte au citron 

chantilly, crumble, gingembre

46\$ par personne



Sans gluten

ÉPICE TRAITEUR  
ÉQUILIBRE

**équilibre**

rendre ce qui est déjà mémorable,  
innoublie



# 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

TRAITEUR  
ÉQUILIBRE

**équilibre**  
rendre ce qui est déjà mémorable,  
innoublie



# Cocktail voyage gastronomique

## Québec

Boule de chèvre aux canneberges  
érable, poivre, ciboulette

Pâté chinois 2.0   
patate, fromage en grais, porc effiloché

## Desserts

Shortcake au bleuet   
thé des bois, crumble,méilot

Mini choux à la chantilly   
vanille, chocolat blanc

 Sans gluten  
 Végétarien

39\$ par personne

éQUILIBRE  
rendre ce qui est déjà mémorable,  
innoublie