


**RESTOS
PLAISIRS**
TRAITEUR

POUR

HÔTEL
LE CONCORDE
QUÉBEC

COCKTAIL DÎNATOIRE



Nos combos clé en main

- › 3 bouchées
- › 5 bouchées
- › 10 bouchées

Informez-vous auprès de notre équipe!

NOS SÉLECTIONS

LES POISSONS ET FRUITS DE MER

FROIDS

- › **Moules**
Moules fumées en escabèche
- › **Thon**
Cube de thon rouge en croûte de lin
- › **Crevettes**
Cocktail de crevettes de Matane et caviar, servi avec un concassé de tomates, concombre et coriandre
- › **Crevettes**
Éclair aux crevettes de roche, tomate, chou, maïs et mayo au piment
- › **Truite**
Gravlax, tzatziki, carottes, concombre, relish, fenouil et aneth
- › **Tartare**
Au choix du chef

CHAUDS

- › **Crabe**
Mini crab cake en croûte de panko, sauce aux poivrons rouges
- › **Pieuvre**
Pieuvre grillée et fumée, basilic et tomate
- › **Pogo**
Pogo de poisson et fruits de mer et sa mayonnaise épicée
- › **Pétoncle**
Saisie de pétoncle et crème sure fumée

EN OPTION!

Prix par personne.

- › **Station café et dessert**
Assortiment de mignardises (6 variétés)
Soigneusement sélectionné par notre chef

LES VIANDES

FROIDS

- › **Cerf**
Gravlax, chutney de canneberges et foie gras
- › **Bison**
Mi-cuit, asperges, parmesan et tomates séchées
- › **Foie gras**
Macaron au cacao et fleur de sel et sa mousse de foie gras au Calvados
- › **Tartare**
Au choix du chef

CHAUDS

- › **Lapin**
Cromesqui, effiloché de lapin, panko, brunoise de légumes et sa glace de lapin
- › **Caille**
Suprême aux saveurs boréales
- › **Chorizo**
Saucisse cocktail de chorizo et bacon maison
- › **Boeuf**
Blini de sarrasin, smoked-meat et relish de fenouil

LES VÉGÉTARIENS

FROIDS

- › **Champignons**
Feuilleté aux champignons à l'huile de truffe et aioli
- › **Chèvre**
Rouleau aux épinards et fromage de chèvre
- › **Tofu**
Cube de tofu mariné BBQ, lentilles et oignons rouges marinés
- › **Aspic**
Aspic de légumes, tomate, céleri et concombre

CHAUDS

- › **Fondue**
Mini fondue au Migneron
- › **Arancini**
Croquette de risotto, parmesan, artichauts et salsa verde