

BOUCHÉES COCKTAIL

BOUCHÉES COCKTAIL RÉGULIÈRES

Minimum de 2 douzaines par variété

- Pâté de foie maison
- Chèvre aux herbes fraîches
- Saumon fumé
- Concombres à la mousse de jambon
- Barquettes aux fruits de mer
- Prosciutto et melon
- Plateau de saucisses grillées moutarde au miel
- Lardon fromagé
- Fromage et tomates séchées
- Crevettes chipotle
- Mousse de crevettes
- Coupelles croquantes à la mousse de crabe des neiges
- Brochettes de bocconcini, tomates raisin et olives noires
- Coupelles de terrine de gibier et marmelade d'orange amère
- Dattes fraîches farcies au chèvre
- Feuilles de vigne

LES GOURMANDES

Minimum de 2 douzaines par variété

- Brochettes de poulet tandoori
- Brochettes de filet de porc laquées à l'érable

ENDIVES FARCIES

Minimum de 2 douzaines par variété

- Fromage de chèvre et pacanes
- Oignons confits et ricotta
- Poulet et pomme

BRUSCHETTAS ET MINI-PIZZAS

Minimum de 2 douzaines par variété

- Tomates, basilic et parmesan
- Feta et chorizo
- Artichauts et poivrons grillés
- Prosciutto et roquette

VERRINES ET CUILLÈRES

Minimum de 2 douzaines par variété

- Canard et sauce porto-chocolat en cuillère
- Tartare de saumon ou bœuf ou thon
- Ceviche de pétoncles, mangues et coriandre
- Bouchées de thon frais à l'asiatique
- Verrine à la portugaise
- Dumplings de poulet à la marmelade et estragon
- Guacamole et pince de homard
- Section de crabe des neiges



POUR COMMANDER

819 375-3413

info@paulpichetraiteur.com 

6445, boul. Parent
Trois-Rivières (Québec) G9C 0H8

* Les prix et les menus sont sujets à changement sans préavis.
Taxes et frais de livraison en sus.