

SUGGESTIONS DE BOUCHÉES COCKTAIL DÎNATOIRE

MINIMUM DE 50 PERSONNES

PROPOSITION #1

- Lardon fromagé
- Concombre à la mousse de jambon
- Chèvre et raisin
- Crevette à la chipotlé
- Brochette de tomate bocconcini
- Coupelle de terrine à la marmelade
- Feuille de vigne
- Mousse de foie à l'orange
- Saucisses grillées moutarde et miel
- Prosciutto melon
- Datte farcie au fromage bleue
- Endive farcie poulet et canneberge
- Brochettine de porc à l'érable
- Sucre à la crème
- Fraise trempée au chocolat

PROPOSITION #2

- Crabe des Neiges
- Dumpling au poulet
- Magret de canard sauce chocolat
- Terrine de foie gras et calvados
- Saumon fumé, coulis de mangue et poivre rose
- Rillettes de canard gelée de pomme
- Boulette d'agneau sauce à la menthe
- Céviche de pétoncle mangue et coriandre
- Bouchées de thon frais à l'asiatique
- Endive farcie de chèvre et pacanes grillées
- Crevette à la chipotlé
- Brochette de tomate bocconcini
- Fraise trempée au chocolat
- Cannelloni
- Sucre à la crème

Les prix sont disponibles sur demande.



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.