















BOUCHÉES ET COCKTAIL

GROUPE
Massawippi





Bouchées vendues à la douzaine uniquement
2 douzaines par variété minimum

Sélection à 30\$ la douzaine

Bouchées froides


-  Champignons poêlés / Gremolata aux amandes
-  Rouleau de printemps au végé-pâté / Pommes vertes et légumes croustillants
-   Tartelette aux tomates séchées / Fromage fouetté au chipotle / Garniture grecque (concombre, tomates, olives noires)
-  Terrine de gibier sur cake aux dattes / Purée d'orange amère
-  Alfred le Fermier / Prosciutto et pommes caramélisées
- Maki sushi aux crevettes de Matane / Gingembre mariné / Julienne de légumes / Mangue / Sauce Wafu au wasabi
- Maki sushi au saumon fumé / Gingembre mariné / Julienne de légumes / Mangue / Sauce Wafu au wasabi
-  Maki sushi végétarien / Gingembre mariné / Julienne de légumes / Mangue / Pommes / Sauce Wafu au wasabi
-  Satay de poulet au cari / Yogourt à l'origan
-   Nougat de chèvre et estragon / Coulis bleuets et balsamique / Graines de tournesol
- Tataki de saumon / Vinaigrette aux fraises
-  Tartare de bœuf DT-Bistro
-  Tartare de saumon DT Bistro
-   Tartare de légumes grillés / Fromage Halloumi



2024

 Bouchées végétariennes  Contiennent du gluten  Contiennent du lactose  Contiennent des noix



Sélection à 30\$ la douzaine


Bouchées chaudes



 Spring roll au poulet buffalo / Végénaise au miel


  Falafel du Café Massawippi / Sauce tzatziki

Acras de poissons / Sauce tartare et poivre rose

  Arancini au céleri-rave / Salsa de tomates

 Bouchée de poulet général tao / Crème sûre au gingembre

  Arrancini aux fromages de la Laiterie Coaticook / Sauce aux tomates fumée

 Croquette de patate râpée / Saumon fumé / Mousse chèvre et ciboulette

Sélection à 32\$ la douzaine

Bouchées chaudes

 Dumpling porc et coriandre / Laque soya, miel et ail

  Dumpling aux légumes asiatiques / Protéines végétales / Laque soya, miel et ail

  Crevettes frites au Doritos / Crème sure cajun

 Grelot et escargots / Beurre béarnais / Alfred le Fermier



  Datte farcie fromage feta / Pistaches / Enrobée de pancetta

Pétoncle poêlé / Purée de panais à la vanille / Gremolata à la vanille

  Arrancini au canard confit / Champignons / Mayo truffée

  Mini-burger de canard / Compote de figes / Fromage de la Station


 Mini-burger de porc effiloché / Fromage St-Benoit et mayo chipotle


  Mini-Burger Trop Cochon / Érable, chutney de bacon / Brie

Sélection à 32\$ la douzaine


Bouchées froides


 Mini guédille de crevettes de Matane


 Canard fumé / Ananas grillé / Bocconcini mariné



 Tartare de thon / Sauce hoisin / Wonton frit

Ceviche de pétoncles / Pommes et aneth


 Sushi frit au saumon fumé / Mayo à l'avocat

 Bao Buns de porc effiloché / Mayo BBQ érable

 Gravlax de saumon sur concombre / Crème sure / Concombre mariné au gin



  Rillettes de canard, pistaches et persil sur croûtons

Brochette de poulet comme ferait César


 Cubes de tofu laqué / Crumble de graines de tournesol

Sélection à 38\$ la douzaine

Bouchées froides

-  Ballotine de foie gras maison / Garniture au choix du chef
-  Crostini de bavette Wellington / Foie gras / Champignons / Truffe et brioche grillée



Bouchées chaudes

-  Escalope de foie gras poêlée / Garniture au choix du chef


























Huîtres

Huitres froides sur écaille garniture classique 36\$ / douzaine

Huitres chaudes selon l'inspiration du moment : 38\$ / douzaine

-  Huitres chaudes comme Rockfeller : 40\$ / douzaine
-  Huîtres chaudes gratinées au Chorizo et Comté : 40\$ / douzaine

Desserts à 28\$ la douzaine

-   Truffles au chocolat noir et pralin
 -  Truffles au chocolat noir et fleur de sel
 -  Truffe au chocolat au lait et orange
 -   Cannoli forêt-noire / Cerises / Mousse choco / Miettes de brownies
 -   Cupcakes au chocolat fondant
 -   Whippet maison à la confiture de fruits
 -  Sucre à la crème au cœur des bois
 -   Bouchées de s'mores sucrées-salées
 -   Carré tarte au citron
 -   Cake pop façon pâte à biscuits
 -    Mini choux à la crème frangipane et érable
 -    Cookies choco / Ganache au Bailey's / Pacane sucrée
 -   Macarons au choix de la pâtissière
- Moelleux au chocolat sans gluten et sans lactose

Forfaits bouchées

Le forfait 5 à 7

Minimum de 50 personnes

4 bouchées salées

1 bouchée sucrée

Verres pour vin

Cuisiniers et serveurs nécessaires
(3 heures maximum)

Transport pour la ville de Sherbrooke
Pourboires

50-99 personne : 35\$ / personne

100 personnes et plus : 32\$ /
personne

Le forfait Dinatoire

Minimum de 25 personnes

12 bouchées salées

3 bouchées sucrées

Verres pour vins

Cuisiniers et serveurs nécessaires
(4 heures maximum)

Transport pour la ville de Sherbrooke
Pourboire

25 à 40 personnes : 70\$ / personne

50 à 99 personnes : 65\$ / personne

100 personnes et plus : 60\$ /
personne

Traitement des allergies et restrictions alimentaires :

Le Groupe Massawippi s'engage à identifier dans le menu les allergènes (gluten, lactose, noix et bouchées végétariennes)

Il est impossible pour nous de garantir, hors de tout doute, que le ou les produits auxquels le client est allergique ne soient entrés en contact avec la nourriture choisie (même pour le plat sans allergènes). Tous les allergènes se retrouvent, d'une façon ou d'une autre, dans notre cuisine principale. Par contre, vous pouvez être assuré que nous portons une attention particulière à tous les types d'allergies.

Nous nous réservons le droit de refuser des modifications aux menus choisis.

Nous vous demandons de faire des choix de menus en fonctions de vos invités qui présentent une ou plusieurs allergies.

Une boîte à lunch cuisinée spécialement pour la ou les personnes allergiques est souvent la meilleure option. Moyennant des frais supplémentaires.

Les menus et les prix sont sujets à changements sans préavis et seront en constante évolution