

BOUCHÉES ET COCKTAIL

Bouchées vendues à la douzaine uniquement
2 douzaines par variété minimum

— GROUPE —
Massawippi

Bouchées froides à 34\$ la douzaine

-  Oeufs mimosa au saumon fumé / Sel d'algues Nori
-  Alfred le Fermier / Prosciutto et pommes caramélisées
-   Tartare de tomates confites / Madeleine au pesto
-  Satay de poulet au cari / Yogourt à l'origan
-   Sphère de chèvre aux oignons verts grillés / Graines de tournesol / Compote d'abricots
-  Rouleau de printemps au végé-pâté / Pommes vertes et légumes croustillants
-  Maki sushi végétarien / Gingembre mariné / Julienne de légumes / Pommes / Sauce Wafu au wasabi
-   Mousse fouettée de foie de volaille / Compote de raisins / Crumble de miso

Bouchées chaudes à 34\$ la douzaine

-  Falafel du Café Massawippi / Végénaise tzatziki
-   Focaccia fenouil-romarin / Purée de chorizo / Parmesan
-  Bouchée de poulet mariné Buffalo / Crème sûre à la coriandre
-   Arancini aux fromages de la Laiterie Coaticook / Sauce au choix du chef
-   Toast au crémeux de smoked-meat / Cornichons-moutarde / Panko à l'aneth
-  Toast de crevettes au sésame et sauce hoisin / Citron et fenouil
-   Croquetas de saucissons de Scotstown / Confiture de tomates / Chapelure de Doritos / Mayo paprika fumé

2026

Bouchées froides à 36\$ la douzaine

-   Madeleine au curry / Tartinade de crevettes au citron et câpres
-  Tartare de bœuf / Mayo Américaine / Croûton
-  Tartare de saumon / Pommes / Concombre / Croûton
-  Rillettes de canard / Pommes brûlées / Persil / Croûton
-  Gougère au parmesan / Crémeux d'artichauts / Saumon fumé / Oignons marinés
-  Cube de saumon gravlax / Chocolat blanc / Poivre rose / Citron et fenouil

Bouchées chaudes à 36\$ la douzaine

-  Polenta / Fromage de chèvre / Caponata
- Déroulé de caille au prosciutto et pleurotes / Ketchup de champignons au tamari
-  Compressé de pommes de terre potato skin / Chips bacon / Fromage / Crème sûre
-   Arancini au canard confit / Champignons / Mayo truffée
-   Escargots frits / Crème de pop-corn et fleur d'ail
-   Tête de champignon / Pimento & cheese / Échalotes / Tomates cerises
-   Mini-burger de porc effiloché / Fromage St-Benoit et mayo chipotle
-   Mini-Burger Trop Cochon / Érable, chutney de bacon / Brie

Bouchées à 42\$ la douzaine

Bouchées froides

-  Ballotine de foie gras maison / Garniture au choix du chef
-  Tataki de thon en croûte / Crème réduite wasabi / Sauce hoisin

Bouchées chaudes

-  Escalope de foie gras poêlée / Garniture au choix du chef
-  Beignets de homard / Caramel de tomates au cognac et raifort

Huîtres

Huîtres froides

Huitres froides sur écaille garniture classique 40\$ / douzaine

Huîtres chaudes

 Huitres chaudes selon l'inspiration du moment : 44\$ / douzaine

 Huitres chaudes comme Carbonara : 44\$ / douzaine

  Huîtres chaudes gratinées style soupe à l'oignon : 44\$ / douzaine

Desserts à 32\$ la douzaine

  Truffes au choix de la pâtissière

   Cannoli sicilien / Chocolat / Zeste de citron

   Carottes-Cupcakes / Glaçage

   Petit cannelé / Fromage fouetté aux pommes caramélisées

  Sucre à la crème Annie style

   Carré tarte à la lime et chocolat blanc

   Cake pop au choix de la pâtissière

   Mini choux aux fruits de la passion / Noix de coco

   Macarons au choix de la pâtissière

   Carrés au sirop d'érable

   Financier aux amandes / Caramel Amaretto / Sucre cannelle

   Churros mexicain / Sauce cacao piquante (chaud)

   Brochette Suzette / Blinis / Orange / Chocolat blanc

 Brownies au chocolat et caramel végétan et sans gluten

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 : 42\$ / personne

100 personnes et plus : 38\$ /
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 49 personnes : 78\$ / personne

50 à 99 personnes : 73\$ / personne

100 personnes et plus : 68\$ /
personne

Traitement des allergies et restrictions alimentaires :

Le Café Massawippi s'engage à identifier dans le menu les allergènes (gluten, lactose et noix) ainsi que les restrictions alimentaires (repas végétariens).

Il est impossible pour nous de garantir, hors de tout doute, que les produits auxquels le client est allergique ne sont pas 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.

Une boîte à lunch cuisinée spécialement pour la ou les personnes allergiques est souvent la meilleure option. Moyennant des frais supplémentaires. La boîte sera au choix de notre chef.

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

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

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