

MENU COCKTAIL

COCKTAIL 5@7 11.50\$ PP

6 bouchées

Minimum 20 personnes*

Bouchées froides

Gravlax de saumon betterave, crème montée raifort, blinis

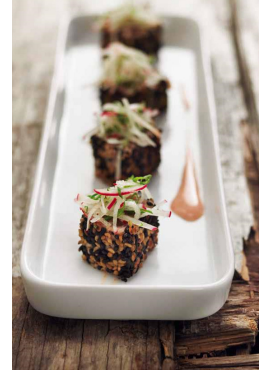
Crevette orientale, yaourt, poivre vert

Sushi de concombre, crème fouettée soya, pois wasabi

Mousse de pois vert, tartelette, échalotes frites

Roulade de volaille, tapenade d'olives, compote de tomate

Macaron pistache, chutney d'abricot, canard confit



COCKTAIL PARREIRA 20.\$ PP

10 bouchées

Minimum 20 personnes*

Pour la réalisation de ce menu, du personnel de cuisine et de service est fortement suggéré.

Bouchées froides

Melon d'eau, crabe des neiges, lime

Macaron poivre long, œufs d'hareng fumé, crème fraîche

Betterave, ricotta, piment, pickles

Mousse de pois vert, tartelette, échalotes frites

Canard séché, mousseline de chèvre, chips de poire

Filet d'agneau, humus, chips de chorizo, sablé parmesan



Bouchées chaudes

Beignet de truite, crème citron, amandes grillées

Dumpling frit, champignons, crème truffe

Pull pork, salade de choux, mini éclair

Empanadas de bœuf, crème sûre, ail rôti

*Pour les groupes inférieurs au nombre minimum requis, le prix du menu sera majoré de 10%.

Parreira traiteur, 3734, rue Notre-Dame Ouest, Montréal, Qc, H4C 1P7

Tél : (514) 521-4739 – www.parreiratraiteur.com

info@parreiratraiteur.com

MENU COCKTAIL (SUITE)

COCKTAIL DÎNATOIRE 33.\$ PP

16 bouchées

Minimum 25 personnes*

Pour la réalisation de ce menu, du personnel de cuisine et service est fortement suggéré

Bouchées froides

Pieuvre grillée, piment jaune, salade de cébette
Guedille de homard, mayo estragon, légumes croquants
Crudo de thon, gel d'argousiers, feuille de riz
Courgette, mousse de tomate, palmier croquant
Sushi de concombre, crème fouettée soya, pois wasabi
Foie-Gras, gelée de fraise, pain d'épice
Tataki de bœuf, chimichurri, pickles de radis
Tartare de veau, tomates séchées, fricot de parmesan



Bouchées chaudes

Crabe cake thaï, crème coriandre, julienne de nori
Crevette jerk, salsa d'ananas, coriandre
Arancini betterave, bleu St-Élisabeth, crème citron
Mini burger de bison, confiture de bacon, cheddar fumé
Magret de canard, confit de bleuets, tartelette
Brochette de volaille, croûte de pacanes, crème châtaigne

Bouchées sucrées

Mini Key Lime
Truffe au chocolat

*Pour les groupes inférieurs au nombre minimum requis, le prix du menu sera majoré de 10%.