

### Amuse-bouches d'inspiration canadienne

#### 34. / la douzaine (minimum 5 douzaines)

##### Froids

- Rouleau de concombre et de saumon fumé
- Fromage de chèvre et ciboulette en coupe de filo
- Bouche de longe de bœuf au raifort et crème sure

##### Chauds

- Rouleau de printemps aux légumes, trempette épicée aux pruneaux
- Gâteau de crabe avec aïoli au citron
- Quiche aux champignons forestiers

### Amuse-bouches inspirés des Civilisations

#### 36. / la douzaine (minimum 5 douzaines)

##### Froids

- Futomaki et Nigiri, wasabi et gingembre mariné
- Suçon de fromage de chèvre enrobé de graine de citrouille, caramel de poire
- Cévice de crevettes tigrées à la coriandre et au citron vert
- Artichauts marinés à l'huile d'olive

##### Chauds

- Tarte aux oignons rouges caramélisés, julienne de Prosciutto et fromage Cambozola
- Spanakopita
- Brochette de poulet Yakitori
- Brochette de bœuf canadien

### Amuse-bouches inspirés des Premières Nations

#### 39. / la douzaine (minimum 5 douzaines)

##### Froids

- Carpaccio de bison, gelée de saskatoons
- Œuf de corégone sur banique à la farine de riz sauvage
- Roulade de faisan, aux baies de genévriers
- Verrine de truite fumée à chaud servi sur salade de pomme poivrée

##### Chauds

- Rouleau de canard confit, sauce aigre-douce à la cerise de terre
- Pétoncle géant enrobé de bacon fumé au bois d'érable
- Fricassée de champignons des sous-bois au thym
- Saucisson de gibier, marmelade de bleuets

