

m e n u

d i n e r



fin traiteur

info.ottawa@gourmetcuisine.com

HAUTE CUISINE

Signé... gourmetcuisine

fin traiteur

m e n u d i n e r

fin traiteur

**comprend un choix de 3 canapés par personne
suivi d'un repas 3 services**

(choisissez trois canapés)

de la mer

- saumon fumé servi sur un mini blinis
- tartare de saumon à la ciboulette sur un crouton muslix
- crevettes coconut et ananas, sauce cocktail au tequila
 - galette de crabe avec aïoli au citron et câpres
 - mini guédille au homard
- boule de macaroni au fromage et une mayonnaise à l'huile de truffe, salsa de fruit, crevettes de matane en mini verrine, cuillère de tataki de thon rouge

du jardin

- champignons rôties farcie de fromage de chèvres crémeux (vg/sg)
 - mini quiche aux épinards (vg/sg)
 - aranchini (vg/sg)
- fromage de chèvre et poire dans une barquette de betteraves (vg/sg)
 - rondelle de polenta, pommes de terre douces à l'ail (vg/sg)

de la terre

- mini brochettes bocconcini, tomates cerises, melon, et prosciutto
 - tartare de bœuf AAA sur crostinis
 - rilette de lapin, marmelade à l'orange
- terrine de bison, compote de bleuets et onions caramélisés
 - mini brochettes de poulet satay
- mini hambourgeois au bœuf avec roquette et mayonnaise au bbq

sélection de salades

(choisissez une salade ou une soupe)

- variété de verdure enroulée dans un ruban de concombre, tranches de radis, tomates cerise et accompagnée d'une vinaigrette au basilic (vg/sg)
- salade printanière, brie flambé, poire pochée au vin rouge, bonbons de pecan (vg/sg)
- duo de betteraves rouges et jaunes, jeunes pousses, sauce miel et gingembre, crumble de fromage de chèvre
- salade de tomates bocconcini, compote de pêches épicées, fleur de prosciutto, huile d'herbes fraîches et réduction balsamique
- mini tarte tatin, salade de roquette, copeau de parmesan, réduction de figes et fraises

ou

sélection de soupes

- potage parmentier servi avec huile d'herbes fraîches (vg/sg)
 - crème de champignons sauvages
 - crème de courges à l'érable
- consommé de bœuf et brunoise de légumes
 - crème de carotte au gingembre

entrées

(choisissez un plat)

- saumon poêlé servi avec un riz pilaf aux herbes, légumes frais du marché, sauce marinière au vin blanc
- suprême de volaille, farci à la chair de chorizo et gouda fumé, ou farci avec piments rouges rôti et fromage asiago, duchesse de pomme de terre à l'ail confit, sauce crémeuse aux épinards
- filet de porc, sauce orange et thym, servi avec pomme de terre rate rôtis au gras de canard accompagné de légumes du marché (sg)
- short rib braisé, sauce vin rouge et cassis, chip de panais, purée de panais servi avec légumes du marché
 - flanc de porc à l'asiatique, sauce demi-glacé, hoisin et gingembre, purée de patates douces et salsa de rhubarbe et poivrons doux (+ 4.00\$)
 - filet de morue, servi avec un riz basmati au safran, coulis de tomate fumé, légumes du marché (+ 4.00\$)
- confit de canard, gastrique à l'orange, gratin dauphinois à l'ail rôti, chip de racine de taro (+ 4.00\$)
 - filet d'épaule de bœuf, sauce moutarde et poivre vert de madagascar, mousseline de pommes de terre, légumes du marché et poireaux frits (+ 7.00\$)

dessert

(choisissez un dessert)

- tartelette citron dôme, coulis de pêche
 - gâteau mousse au trois chocolat, coulis de fraises et fruits des champs
- l'érable; gâteau mousse à l'érable et noisette, crème anglaise à l'érable
- gâteau choco-framboise, coulis framboise au grand marnier
- pyramide au chocolat blanc, compote de fruit rouge