

Pour vos petits ou vos gros événements...

Privés (40 convives minimum entre octobre et avril) ...ou pas

Réervations toujours par téléphone svp...

514 848 9575

Bouchées

Aiguillette de légumes	2,00 \$	**
Endive, betterave et fromage bleu l'Ermite	2,50 \$	**
Caponata sur chèvre doux	2,50 \$	*
Pintxo végétarien	2,25 \$	**
Mini-nem aux champignons	2,75 \$	
Mini sandwich poulet, noix, basilic (2 mcx)	2,25 \$	
Pintxo B.L.T.	2,25 \$	*
Brochette de poulet	2,25 \$	**
Cuillère de risotto de canard	2,00 \$	**
Canapé de foie gras, confiture oignon aronia	3,00 \$	
Brochette de bœuf à la péruvienne	3,00 \$	**
Pastilla d'agneau braisé	2,50 \$	
Pintxo de charcuterie	2,25 \$	
Tartare de saumon	2,25 \$	
Brochette de poulet méditerranéen	2,50 \$	**
Tiradito de pétoncle	3,00 \$	**
Tartelette de boudin	2,50 \$	
Tartare de bison sur croûton	2,50 \$	
Mini fish stick, mayo huacatay	2,25 \$	
Mini-burger	2,50 \$	**
Mini cheese cake	2,25 \$	**
Mini-marquise au chocolat caramel salé	2,25 \$	**
Sablé citron	2,25 \$	

Chips cuites dans gras de canard

sans gluten

sans gluten optionnel

For small or big events...

Private (minimum of 40 guests between October and April) ... or not

Reservation by phone only please...

Finger food

Vegetable roll
Endive, beet and blue cheese
Caponata and goat cheese
Vegan pintxo
Mushroom roll
Chicken, basil and nut sandwich
B.L.T. pintxo
Chicken kebab
Duck risotto spoon
Foie gras, onions and aronia berry
Beef kebab peruvian style
Braised lamb pastilla
Pintxo with delicatessen
Salmon tartar
Mediterranean chicken brochette
Scallop tiradito
Blood pudding tart
Bison tartar
Mini fish stick, huacatay mayonnaise
Mini-burger
Mini cheese cake
Chocolate salty caramel marquise
Lemon curd sablé

Chips cooked in duck fat

gluten free

gluten free optional