



**MENU**  
**BOUCHÉES**  
**COCKTAILS**

4718 WELLINGTON, VERDUN MONTREAL, QUEBEC  
514 762-3324

# BOUCHÉES COCKTAILS

## 40 \$ LA DOUZAINE

QUANTITÉ

- Bouchée de fish & chips, sauce tartare du Trèfle.
  - Salade maïs, patates douces & salsa framboise El Jimador.
  - Croquettes de poireaux & cheddar avec sauce BBQ Glenfiditch.
  - Rondelles d'oignons irish red ale, sauce cheddar & jalapenos.
  - Feuilleté d'escargots, sauce crémeuse à l'ail rôti.
  - Bortsch émulsifié & choux fumé.
  - Tartare de champignons, tomates séchées & crème sûre de betteraves.
- 

## 45 \$ LA DOUZAINE

QUANTITÉ

- Croquette de braisé irlandais avec mayonnaise au Jameson.
- Tartare de canard, betteraves jaunes, pickel champignon & estragon
- Tartare de cerf, fromage en grains fumé, mayo 4 poivres & pickel d'oignons.
- Tartare de thon, mayonnaise au miso fumé, gingembre confit sur sésame.
- Mac and cheese au chorizo frit, sauce pesto tomates séchées & crème cheddar.
- Gravlax de saumon rhum chic-choc, pickel d'échalotes & crème sûre fumée.
- Grilled cheese sliders au canard fumé & kimchi maison.

## 50 \$ LA DOUZAINÉ

QUANTITÉ

Tataki de thon yellowfin rub au citron, gingembre & curcuma avec mayo aux herbes.

Magret de canard fumé, pickel de champignons bouton, aioli à l'ail noir.

Saumon 43°, laqué au miel & cari de Madras.

Agneau barbacoa à la mexicaine.

---

## 60 \$ LA DOUZAINÉ

QUANTITÉ

Hûtre Rockefeller gratinée, lardons, épinard, crème & ricard.

Pieuvre laquée au sirop d'érable, mayonnaise au wasabi & pickel d'oignons rouge.

Mini burger, foie gras torchon, compoté d'oignons & clos St-Ambroise.

Boudin poêlé, sauce à l'abricot braisé sur pain brioché aux figues.

---

## 40 \$ LA DOUZAINÉ / DESSERTS

QUANTITÉ

Cheese-cake frit avec gelé de petits fruits au Chic choc.

Crème glacée pâte à biscuit du Trèfle & caramel Jameson Caskmates.