

LES COCKTAILS 5À7

Minimum de 10 personnes

Pour toutes modifications ou rajout de canapé(s)
un extra de 2\$ par canapé sera facturé.

L'IMPÉRATIF

15\$
/pers

7 canapés/personne



- **Asperge au prosciutto séché**
et parmesan
- **Duo de gaspacho tomate et mangue**
- **Concombre farci aux crevettes Nordiques**
et mayonnaise maison épicée
- **Céviche mixte de pétoncles**
saumon et crevettes au maïs
- **Roulé de courgette grillée**
au chèvre frais
- **Tataki de bœuf**
au chimichurri
- **Brownie pistache**

LE MOMENT SEXY

30\$
/pers

9 canapés/personne

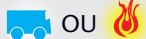


- **Huître concombre, pommes vertes**
et mousseux
- **Enroulé de vivaneau aux courgettes**
farcis aux tomates séchées
- **Crevette au caramel de mangue,**
avocat et pamplemousse
- **Velouté de champignons à la truffe**
- **Tartare de cerf, noisettes**
et huile de truffe
- **Petit chou farci au foie gras**
- **Samossa de jarret d'agneau**
et chutney de pommes
- **Tiramisu à la poire**
et éclats d'amandes caramélisées
- **Caramel à la fleur de sel**
parfum de vanille et pacanes rôties

LE PETIT VELOUR

22\$
/pers

7 canapés/personne



- **Perle de melon caramélisée**
en croûte de prosciutto
- **Maki aux deux saumons**
- **Caviar de courgette**
crème parmesan et chips de carotte
- **Mini vol au vent aux champignons sauvages**
- **Mousse de foie gras et confit d'oignons**
- **Datte farcie au fromage bleu**
et magret de canard séché
- **Verrine aux trois chocolats**
et tuile de noisettes

LE CHIC ET ÉCLATÉ

35\$
/pers

10 canapés/personne



- **Pétoncle en baluchon de bok choy**
sauce thé vert, citronnelle et chorizos
- **Tiramisu de tomates confites sur lit de roquette**
- **Truite marinée au Jack Daniel's et miel**
émulsion de pommes
- **Mi-cuit de thon, sauce au cari vert**
et légumes grillés
- **Datte farcie au fromage bleu**
et magret de canard séché
- **Pana cotta de Foie gras**
chutney de figues et tuiles au calvados
- **Mini vol au vent aux champignons sauvages**
- **Tataki de cerf Marsala et bleuets**
- **Mini crème brûlée selon l'humeur du chef**
- **Petit flan aux fruits exotiques**

L'ENSOLEILLÉ

25\$
/pers

8 canapés/personne



- **Tartare de concombre aux fines herbes**
- **Asperge au prosciutto**
séché et parmesan
- **Crevettes grillées et guacamole**
- **Granité de melon et cantaloup**
- **Satay de poulet aux arachides**
- **Céviche de saumon à la mangue épicée**
- **Mini kefta d'agneau**
avec yogourt à la menthe
- **Mini tarte key lime**

Légende

Livraison: froid (ice cube icon), chaud (flame icon)
Montage sur place: froid (ice cube icon), chaud (flame icon)
Cuisinier pour préparation, montage et service sur place: froid (ice cube icon), chaud (flame icon)
Réchauffé sur place: chaud (flame icon)

COMMANDEZ

www.nanatraiteur.com 514-270-8883
info@nanatraiteur.com 209 Notre-Dame Ouest

LES COCKTAILS DE BIENVENUE

Minimum de 15 personnes

Pour toutes modifications ou rajout de canapé(s)
un extra de 2\$ par canapé sera facturé.

LE SIMPLE ET FRAIS

8\$
/pers

4 canapés/personne

- Roulé de courgettes grillées au chèvre frais
- Tataki de bœuf au Chimichurri
- Concombre farci aux crevettes nordiques et mayonnaise maison épicée
- Asperge au prosciutto séché et parmesan

LE PETIT PLUS

18\$
/pers

5 canapés/personne

- Caviar de courgette
crème parmesan et chips de carottes
- Crevette au caramel de mangue
avocat et pamplemousse
- Perle de melon caramélisée
en croûte de prosciutto
- Pétoncle en baluchon de bok choy
sauce au thé vert, citronnelle et chorizos
- Tartare de cerf
noisettes et huile de truffe

LE TOUT EN SAVEUR

12\$
/pers

4 canapés/personne

- Tapenade d'olives noires
câpres, citron et fromage de chèvre servi sur pain aux noix
- Brandade de morue à la tomate confite
- Croustillant d'oka
et chutney de pommes
- Brochette de bœuf épicé au cari rouge
citronnelle et zeste de citron

LE PAROXYSMES

20\$
/pers

5 canapés/personne

- Huître concombre, pommes vertes et mousseux
- Céviche de thon au sésame
sur wakame et tobiko
- Mini cassolette champignons sauvages
et œufs de caille
- Pana cotta de foie gras
chutney de figues et tuile au calvados
- Tataki de cerf Marsala
et bleuets

LE JUSTE PARFAIT

15\$
/pers

5 canapés/personne

- Velouté de champignons à la truffe
- Caponata de légumes sur chèvre frais
- Concombre farci au céviche de thon au sésame
- Tartare de boeuf épicé
- Mini burger d'agneau style kefta

COMMANDEZ

www.nanatraiteur.com 514-270-8883
info@nanatraiteur.com 209 Notre-Dame Ouest

LES COCKTAILS REPAS

Minimum de 8 personnes

Pour toutes modifications ou rajout de canapé(s)
un extra de 2\$ par canapé sera facturé.

LE LIVRÉ ET À SERVIR

28\$
/pers

12 canapés/personne

- Rouleau de printemps à la mangue
- Croustillant d'oka et chutney de pommes
- Duo de gaspacho tomate et mangue
- Mini muffin aux légumes et parmesan
- Roulé de courgette au chèvre frais
- Bonbons de saumon au sirop d'érable
- Perle de melon caramélisée
en croûte de prosciutto
- Aiguillette de canard
aigre doux et ananas grillés
- Céviche mixte
pétoncles, saumon et crevettes au maïs
- Tataki de bœuf au chimichurri
- Brownies aux pistaches
- Macarons

LE CHAUD ET FROID À SERVIR

35\$
/pers

14 canapés/personne

- Asperge au prosciutto séché
et parmesan
- Mini vol au vent aux champignons sauvages
- Mousse de feta, tartare de tomates
et huile de kalamata
- Soupe de fraises
poivre rose et basilic frais
- Truite marinée au Jack Daniel's
et miel, émulsion de pommes
- Mini quiche aux chorizos
- Aiguillette de canard, aigre doux
et ananas grillés
- Crevette laqué au caramel de mangue
- Aumônière d'escargot de Bourgogne
à l'estragon
- Bonbons de saumon au sirop d'érable
- Céviche de thon au sésame sur wakame
et tobiko rouge
- Samossa de jarret d'agneau
avec chutney de pommes au calvados
- Mini tarte key lime
- Truffe au chocolat
et tuile de noisettes

LE PASSE-PARTOUT

40\$
/pers

15 canapés/personne

- Croustillant de gouda fumé et canneberges
- Mousse de foie de volaille
au Pineau des Charentes
- Rouleau de printemps à la mangue
- Carpaccio de bœuf et parmesan reggiano
- Tartare de pétoncles
croustillant de bacon et sirop d'érable
- Velouté de courgettes, chantilly au citron
- Crevettes grillées et guacamole
- Mini vol au vent aux champignons sauvages
- Saumon en croûte de sésame
et sirop d'érable
- Porc avec zeste d'orange, miel et ail
- Mousse de foie gras et confit d'oignons
- Mini burger de bœuf
confiture d'oignons au cognac
- Mini kefta d'agneau
et yogourt à la menthe
- Mousse choco et éclats de pistaches
- Gâteau polenta et orange

LA CARESSE

50\$
/pers

15 canapés/personne

- Concombre farci au céviche de thon sésame
- Tiramisu de tomates confites sur lit de roquette
- Mousse de foie de volaille
au Pineau des Charentes
- Truite marinée au Jack Daniels et miel
émulsion de pommes
- Caviar de courgettes, crème de parmesan
et chips de carotte
- Escargot enroulé de bacon sur brochette
avec vinaigrette à l'ail
- Datte farcie au fromage bleu
et magret de canard séché
- Mille-feuille de saumon fumé et mozzarella
- Foie gras torchon au cognac
et compote de figues au porto
- Tartare de canard et mayonnaise foie gras
- Tataki de cerf Marsala et bleuets
- Mini burger d'agneau style kefta
- Compotée d'ananas à la vanille de Madagascar
et mousse coco
- Tiramisu à la poire
et éclat d'amandes caramélisées

LES COCKTAILS REPAS

Minimum de 8 personnes

LE RAFFINÉ

60\$
/pers

17 canapés/personne

- **Perle de melon caramélisée**
en croûte de prosciutto
- **Velouté de carottes et gingembre**
crème à la muscade de grenade
- **Crevette au caramel de mangue**
avocat et pamplemousse
- **Pétoncle en baluchon de bok choy**
sauce au thé vert, citronnelle et chorizos
- **Céviche de thon au sésame**
sur wakame et tobiko rouge
- **Huître concombre, pommes vertes et mousseux**
- **Pana cotta de foie gras**
chutney de figues et tuile au calvados
- **Mini cassolette aux champignons sauvages**
et œuf de caille
- **Tiramisu de tomates confites sur lit de roquette**
- **Tartare de canard**
avec mayonnaise foie gras
- **Mille-feuille de saumon**
et mozzarella
- **Roulade de volaille farcie aux canneberges**
et roquefort
- **Tataki de cerf Marsala et bleuets**
- **Samossa de jarret d'agneau**
avec chutney de pommes et calavados
- **Verrine aux trois chocolats**
et tuile de noisettes
- **Flan aux fruits exotiques**
- **Caramel à la fleur de sel**
parfum de vanille et pacanes rôties

COMMANDEZ

www.nanatraiteur.com 514-270-8883
info@nanatraiteur.com 209 Notre-Dame Ouest