

COCKTAIL A LA CARTE



Tous nos cocktails \$ 24,50 la douzaine sauf les mentions * qui sont \$ 29,00 la douzaine.

BROCHETTES ET PICS

- Jardinière de légumes marinés à l'italienne
- Mozzarellina et tomates cerises au jus de basilic
- Peppadeu farci à la brandade de morue*
- Chiffonade de charcuterie et cornichon croquant
- Stick d'agneau dukkah (chaud)
- Crevette-chorizo-pomme (chaud ou froid)*
- Feuille de vigne farcie à l'orientale, trempette de tzatziki
- Friand de merguez (chaud)
- Croquant de chèvre aux pistaches et pavot
- Zig-Zag d'olives ascolane et Gaeta (chaud)
- Saumon en croûte de fines herbes et sésame*

36 BROCHETTES ET PICS AU CHOIX DU CHEF : 68\$

CANAPÉS ET TOASTINETTES

- Vitello tonnato (fines tranches de roti de veau et émulsion de thon)*
- Roulade d'aubergine rôtie, ricotta et menthe
- Mousse de foie de volaille au porto
- Tartare de saumon et sa raita
- Cake au balsamique, canard confit et canneberges*
- Crème de tomates séchées, feta de chèvre et olives Taggiasche
- Lamelles de chorizo et bille de pomme
- Mélé de crevettes Matane, Oranges et amandes torréfiées*
- Rillettes de poisson fumé au citron vert et aneth
- Magret de canard marinés aux 5 poivres sur pain d'épices*

36 CANAPÉS ET TOASTINETTES AU CHOIX DU CHEF : 68\$

VERRINES, PINCES, CASSOLETTE

- Cornet d'avocat et pétoncle à la coriandre*
- Cassolette de bresaola, roquette, parmigiano et poire
- Verrine de Crème de betterave, chèvre et raisins dorés
- Verrine de délice de foie gras, pain d'épices et pois gourmand*
- Pince de prosciutto et melon
- Ruban de légumes fraîcheur aux fines herbes
- Verrine de bufala et tomates Pacchino*
- Croustillant de confit de canard (chaud)
- Mini-quiche de ratatouille provençale (chaud)
- Samosa de crevette et poireaux braisés (chaud)*
- Arancini aux épinards et champignons (chaud)

36 VERRINES, PINCES, CASSOLETTE
AU CHOIX DU CHEF : 68\$

BOUCHÉES SUCRÉES

- Mini-cannoli sicilien
- Verrine de pannacotta sur coulis de fruits
- Brochette de fruits frais et mini guimauve
- Calissons
- Assortiment de pasticcini italiens
- Mini macaron
- Figues au rhum enrobées de chocolat d'épices*

36 BOUCHÉES SUCRÉES AU CHOIX DU CHEF : 68\$



INFORMEZ-VOUS SUR NOS FORMULES SALÉS+SUCRÉES

9 PIÈCES 17,00\$ • 12 PIÈCES 22,50\$ • 16 PIÈCES 29,50\$

MINIMUM DE 10 PERSONNES.

1038 Avenue cartier
418 529 3668
fax 418 529 2514

info@morena-food.com
www.morena-food.com

CONDITIONS POUR NOS MENUS TRAITEUR

Les taxes ne sont pas comprises. • Location de couverts et accessoires sur demande. • Livraison 20.00 \$ pour centre-ville de Québec, nous consulter pour autres destinations • Aucune livraison le 24 décembre. • Commande 72 heures avant la date de l'événement. • Nous ne pouvons garantir l'absence de produits allergènes à l'intérieur de nos plats. • Nous composerons avec plaisir un menu personnalisé selon vos goûts et exigences. Consultez-nous.