



Canapés

Réguliers: 16\$/dz.

FROID	
1.	Saucisson de cerf de la ferme Highwater <i>Deer Sausage from Highwater Farm</i>
2.	Mousse de foie de canard <i>Duck Liver "Mousse"</i>
3.	Mousse de crevette <i>Shrimp "Mousse"</i>
4.	Terrine aux 5 gibiers <i>5 Game Terrine</i>
5.	Mini-Tomates cerise farcies au fromage à la crème <i>Cherry Tomatoes Stuffed with Cream Cheese</i>
6.	Bâtonnets de cheddar Perron et jambon <i>Perron Cheddar Cheese Sticks and Ham</i>
7.	Olives farcies au bleu St-Benoît du Lac <i>Olives Stuffed with St-Benoît du Lac Blue Cheese</i>
8.	Bruschettas

CHAUD	
9.	Quiche forestière <i>Mushroom Quiche</i>
10.	Croûtons de brie fondant <i>Melted Brie Croûton</i>



Canapés

Deluxe: 20\$/dz.

FROID	
11.	Poires et magret de canard fumé <i>Smoked Duck with Pear Slices</i>
12.	Roulade de saumon fumé et chèvre frais <i>Smoked Salmon and Fresh Goat Cheese Rolls</i>
13.	Tartare de saumon sur chips de taro <i>Salmon Tartar on Taro Chips</i>

CHAUD	
14.	Saté de crevette chaud <i>Shrimp Saté</i>
15.	Ailes de canard aigre-doux <i>Sweet and Sour Duck Wings</i>
16.	Aumônière d'escargot <i>Snail "Aumonière"</i>
17.	Vol-au-vent de fruits de mer <i>Puffed Pastry garnished with Seafood Mix</i>
18.	Croûtons de chèvre frais <i>Grilled Goat Cheese Croûtons</i>
19.	Filo de confit de canard du Lac Brome <i>Brome Lake Duck Confit in Filo Pastry</i>
20.	Olives farcies au veau et mozzarella <i>Olives Stuffed with Veal and Mozzarella</i>
21.	Explosion de foie gras de canard <i>Duck Foie Gras Explosion</i>