

-le-  
**CASTEL**  
TRAITEUR

**Canapés 2017**

**Froids**

Figue farcie au fromage de chèvre, miel au soya, échalote frite

18 \$ / dz

Bonbon de bacon laqué, purée de dattes, wonton frit

18 \$ / dz

Feuilleté à la mousse de foie gras, pacane à l'érable, confit d'oignon aux pommes

(produits laitiers, gluten, noix)

21 \$ / dz

Blinis à la truite fumée La Fumée des Monts, fromage crémeux à l'aneth et citron

(Poisson, produits laitiers)

21 \$ / dz

Grissini au gravlax de saumon Castel, crème fraîche aux agrumes, fenouil confit

25 \$ / dz

Tataki de bœuf en croûte d'épices, émulsion à la truffe et estragon, copeaux de Parmesan  
vieilli (produits laitiers, gluten, oeuf)

25 \$ / dz

## **Chauds**

Baluchon au confit de canard et marmelade d'oignons, émulsion à la moutarde de Meaux

(gluten, œufs)

18 \$ / dz

Satay de poulet en croûte d'amandes, miel asiatique au soya et épices

(noix, gluten) 18\$/dz

### **Chauds/suite**

Gougères au fromage d'ici et chair de chorizo

(gluten, produits laitiers)

21 \$ / dz

Mini tourte de bœuf braisé à la mexicaine

(gluten, produits laitiers)

21 \$ / dz

## Desserts

Tarte au sirop d'érable

(gluten, produits laitiers)

18 \$ / dz

Cupcake surprise

(gluten, produits laitiers)

18 \$ / dz

Verrine tropicale à l'ananas

(produits laitiers, noix)

21 \$ / dz

Fudge au chocolat et arachides

(gluten, produits laitiers)

21 \$ / dz

Profiterole farcie à la crème pâtissière, caramel au beurre salé, amandes rôties

(gluten, noix, produits laitiers)

18 \$ / dz