



Le Daphné

Forfaits crépuscule clé en main

BOUCHÉES COCKTAIL

BOUCHÉES COCKTAIL

*Inclus : couverts jetables
Minimum 20 bouchées par sorte
Pour les forfaits : minimum 20 pers.
Commande min. 48h à l'avance*

*Si vous êtes en bas de 20 pers., contactez-nous pour vous
concocter un forfait adaptable à vos besoins.*

FORFAITS CLÉ EN MAIN

3 BOUCHÉES

6.40\$/pers.

- Lollipop de raisin
- Maki du chef OU rouleau de printemps du chef
- Mini ciabatta au rôti de boeuf

6 BOUCHÉES

13.35\$/pers.

- Lollipop de raisin
- Maki du chef OU rouleau de printemps du chef
- Terrine de gibier sur pain baguette
- Verrine de tartare de saumon
- Mini ciabatta au rôti de boeuf
- Verrine de salade de légumes grillés au pesto

8 BOUCHÉES

18.35\$/pers.

- Lollipop de raisin
- Maki du chef OU rouleau de printemps du chef
- Terrine de gibier sur pain baguette
- Verrine de tartare de saumon
- Mini ciabatta au rôti de boeuf
- Verrine de salade de légumes grillés au pesto
- Mignon de porc sur brochette
- Verrine de salade de crevette, vermicelle de riz et mangue OU
Brownie gourmand

*Agrémentez votre repas avec nos délicieux plateaux (Voir 'LE GAËL').
Lorsque possible, nous essayerons de nous adapter à votre thématique.*

*Facilitez le service de vos repas en faisant appel à un ou plusieurs :
Serveur/euse : 28\$/h (min 3h)
Cuisinier : 30\$/h (min 3h)*

Prévoyez un pourboire entre 8 à 10%. Un pourboire de 5% sera automatiquement ajouté.

Frais de livraison : 18\$ (des frais hors-zone peuvent être appliqués)

** Frais de prêt d'équipements : à partir de 15\$*

Frais de livraison + installation : 30\$

Liqueur sélectionnée, jus de fruits, jus de légumes, eau minérale ou pétillante : 1.95\$

Agrémentez votre événement avec un service d'alcool. Informez-vous!

Veillez noter que les prix sont sujets à changement sans préavis.

BOUCHÉES COCKTAIL

*Inclus : couverts jetables
Minimum 20 bouchées par sorte
Pour les forfaits : minimum 20 pers.
Commande min. 48h à l'avance*

Si vous êtes en bas de 20 pers., contactez-nous pour vous concocter un forfait adaptable à vos besoins.

FORFAITS CLÉ EN MAIN

12 BOUCHÉES

28.10\$/pers.

- Lollipop de raisin
- Maki du chef OU rouleau de printemps du chef
- Terrine de gibier sur pain baguette
- Verrine de tartare de saumon
- Mini ciabatta au rôti de boeuf
- Verrine de salade de légumes grillés au pesto
- Rillette aux deux saumons sur croutons
- Mignon de porc sur brochette
- Tataki de bœuf
- Ravioli au fromage croustillant sauce tomate et pesto
- Salade de homard sur coupelle de nacho
- Brownie Gourmand

15 BOUCHÉES

36.10\$/pers.

- Lollipop de raisin
- Maki du chef OU rouleau de printemps du chef
- Terrine de gibier sur pain baguette
- Verrine de tartare de saumon
- Mini ciabatta au rôti de boeuf
- Verrine de salade de légumes grillés au pesto
- Foie Gras, pain brioché et confit de figues
- Rillette aux deux saumons sur croutons
- Mignon de porc sur brochette
- Tataki de bœuf
- Ravioli au fromage croustillant sauce tomate et pesto
- Salade de homard sur coupelle de nacho
- Tartare de bison classique en verrine
- Bouchée au chocolat style Ferrero rocher maison
- Brownie Gourmand

*Agrémentez votre repas avec nos délicieux plateaux (Voir 'LE GAËL').
Lorsque possible, nous essayerons de nous adapter à votre thématique.*

*Facilitez le service de vos repas en faisant appel à un ou plusieurs :
Serveur/euse : 28\$/h (min 3h)
Cuisinier : 30\$/h (min 3h)*

Prévoyez un pourboire entre 8 à 10%. Un pourboire de 5% sera automatiquement ajouté.

Frais de livraison : 18\$ (des frais hors-zone peuvent être appliqués)

** Frais de prêt d'équipements : à partir de 15\$*

Frais de livraison + installation : 30\$

Liqueur sélectionnée, jus de fruits, jus de légumes, eau minérale ou pétillante : 1.95\$

Agrémentez votre événement avec un service d'alcool. Informez-vous!

Veillez noter que les prix sont sujets à changement sans préavis.

BOUCHÉES COCKTAIL FROIDES

*Inclus : couverts jetables
Minimum 20 bouchées par sorte*

CRÉPUSCULE FROID

DE LA MER

Notre sélection de tartares Nicky en verrines :

- ♥ Saumon, avocat, poire asiatique et câpre 2.50\$
- Thon rouge, avocat, mangue et basilic 2.75\$
- Pétoncle, avocat, fraise et coriandre 2.75\$

Notre sélection de tataki sur craquelin de riz :

- ♥ Saumon à l'érable, mayonnaise au fromage brie, salsa d'ananas 2.50\$
- Thon au soya, sésame et orange, salade de wakamé 2.75\$
- Escolar tériyaki, garniture de champignons shiitake 2.75\$

Nos bouchées de saumon et saumon fumé maison :

- ♥ Blini au saumon fumé maison au bois d'érable, crème aigrette et caviar de poisson 2.75\$
- Rillettes aux 2 saumons sur croûton 2.50\$
- Gravlax de saumon sur pain pumpernickel 2.75\$

Nos bouchées de fruits de mer :

- Verrine de salade de crevettes, vermicelle de riz et mangue 2.50\$
- Carpaccio de pétoncle mariné à l'hibiscus et salsa fruitée 2.75\$
En cuillère
- Verrine de crabe en rémoulade 2.50\$
- ♥ Salade de homard, coupelle de nacho 3.25\$

Nos bouchées de rouleaux de printemps (en multiple de 7) :

- Rouleau de printemps César au bacon de saumon fumé 2.00\$
- ♥ Rouleau de printemps tartare de saumon & crevettes 1.75\$
- Rouleau de printemps duo de crevettes 1.75\$

Nos bouchées sushis :

- Maki protéiné (en multiple de 10) 2.00\$
- Maki végétarien (en multiple de 10) 1.75\$
- Hosomaki protéiné (en multiple de 6) 1.25\$
- Hosomaki végétarien (en multiple de 6) 0.75\$
- Plateau 50 mcx choix du chef (32 makis & 18 hosomakis) 68.50\$
- Plateau 100 mcx choix du chef (64 makis & 36 hosomakis) 135.00\$

♥ Coup de cœur

Possibilité de 'veganiser' certaines bouchées, ou encore les adapter au mode d'alimentation cétogène. Informez-vous !

Agrémentez votre cocktail avec des bouchées dessert! MIAM!

BOUCHÉES COCKTAIL FROIDES

*Inclus : couverts jetables
Minimum 20 bouchées par sorte*

CRÉPUSCULE FROID

DE LA TERRE

Nos bouchées inspiration du monde :

- ♥ Tataki de bœuf, concassé de champignons et huile de truffe 2.75\$
- Mignon de porc sur brochette, sauce satay 2.50\$
- Poulet tandoori sur pain naan, sauce yogourt 2.50\$
- Rouleau de printemps au canard confit à l'orange 2.00\$
- Rouleau de printemps au poulet mariné 1.75\$
- ♥ Tartare de bison classique en verrine 3.00\$
- ♥ Foie gras, pain brioché et confit de figues au porto 3.50\$

LES VÉGÉS

Nos bouchées inspiration du monde :

- Bruschetta à la grecque, tomate, concombre, olive noire et feta 2.00\$
 - Tartelette au fromage de chèvre, salsa d'ananas et poivron rouge rôti 2.00\$
 - Verrine de salade de légumes grillés au pesto et perles de bocconcini 2.00\$
 - Brochette de fromage halloumi et légumes grillés 2.25\$
 - Rouleau de printemps végétarien 1.50\$
 - ♥ Lollipop de raisin, crémeux de fromage* et pistache 2.50\$
- *Fromage à la crème seul ou mélangé avec du fromage de chèvre
> Possibilité de créer un bar à lollipops. Informez-vous !*



Possibilité de 'veganiser' certaines bouchées, ou encore les adapter au mode d'alimentation cétogène. Informez-vous !

Agrémentez votre cocktail avec des bouchées dessert! MIAM!

BOUCHÉES COCKTAIL CHAUDES

*Inclus : couverts jetables
Minimum 20 bouchées par sorte*

CRÉPUSCULE CHAUD

DE LA MER

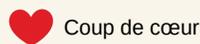
- Saumon Tao sur brochette de bambou, sauce Tao maison 2.25\$
- ♥ Croquette de saumon à l'asiatique 2.25\$
Mayo épicée maison et sauce teriyaki
- Crevettes croustillantes, sauce à la mangue épicée 2.25\$
- ♥ Risotto ball paëlla, chorizo, crevette et mayonnaise au safran 2.50\$
- Wonton chinois aux fruits de mer, sauce sweet chili 2.50\$

DE LA TERRE

- ♥ Poulet Tao sur brochette de bambou, sauce Tao maison 2.00\$
- ♥ Mini ciabatta au rôti de bœuf, fromage suisse, confit d'oignons et champignons 2.00\$
- Tartelette de canard confit 2.25\$
- Petit feuilleté grec à l'agneau en pâte phyllo 2.50\$
- Wonton chinois au porc, sauce sweet chili 2.25\$

LES VÉGÉS

- Tofu Tao sur brochette de bambou, sauce Tao maison 1.75\$
- ♥ Petite fondue de fromage brie pané au panko et noix, mélasse de grenade 2.50\$
- Tartelette au fromage, champignons et huile de truffe 2.25\$
- Ravioli au fromage croustillant, sauce tomate et pesto 2.25\$
- Wonton chinois végétarien, sauce sweet chili 1.95\$



*Veillez noter que certaines bouchées chaudes nécessitent des équipements de cuisson-conservation de température (des frais peuvent s'appliquer), de manipulation pour le montage final et/ou nécessitent la présence d'un cuisinier-serveur sur place.
Informez-vous!*

Possibilité de 'veganiser' certaines bouchées, ou encore les adapter au mode d'alimentation cétogène. Informez-vous !

Agrémentez votre cocktail avec des bouchées dessert! MIAM!

BOUCHÉES DESSERT

*Inclus : couverts jetables
Minimum 20 bouchées par sorte*

CRÉPUSCULE SUCRÉ

DOUCEURS SUCRÉES

- | | |
|---|--------|
| ♥ Brownie gourmand | 1.50\$ |
| • Profiterole à l'érable | 1.50\$ |
| • Mini cupcake signé Julie* | 1.50\$ |
| • Carré de gâteau aux saveurs du moment
<i>Exemples : chocolat, fraise, érable... Informez-vous des saveurs du moment.</i> | 1.50\$ |
| • Panna cotta au lait de coco et confit de mangue | 1.50\$ |
| ♥ Boule santé aux dattes signée Julie* aux saveurs du moment
<i>Exemples : choco-noisette, café, érable, thé matcha... Informez-vous !</i> | 1.50\$ |

**Nos produits signés Julie sont faits à base de farine de blé entier, de purée de dattes (sans sucre ajouté), de gras naturel et sans œufs*