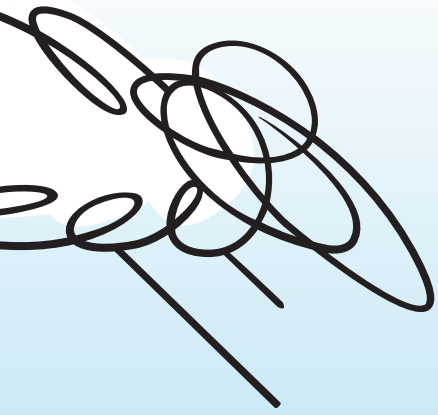


Cocktail le 5 à 7

11 choix pour 10 bouchées par personne - 17,65\$



Agnus Dei

agnusdei.ca
info@agnusdei.ca

T 514 866 2323
F 514 866 2313

530 rue Bonsecours
Montréal, H2Y 3C5

Bouchées froides

Crumble de noix au fromage et sa roulade de canard à la poire

Roulé de porc fumé et pomme verte sur chips de banane plantain

Bruschetta

Grissini au saumon fumé et à l'aneth

Religieuse au maquereau fumé, poivre, citron et wakame

Tian de radis au fromage aux baies d'amélanchier

Banderilla de crevette cajun et concombre

Bouchées chaudes

Aumônière de chevreuil aux champignons sauvages et pignons de pins rôtis

Grilled cheese au brie Claudel sur pain aux noix

Mini brochette de poulet au panko, trempette aux pommes à l'érable

Lapin à la moutarde en croûte de polenta



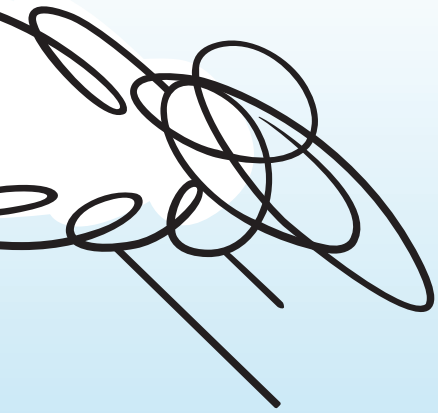
Ces menus nécessitent la présence de cuisiniers et de serveurs sur place ainsi que l'équipement de cuisine.

Des frais supplémentaires s'appliquent pour les groupes de moins de 20 personnes.

Nous pouvons créer d'autres menus ou des plats sur mesure pour vous à prix variés.

Cocktail le courtois

6 bouchées - 9,95\$



Agnus Dei

agnusdei.ca
info@agnusdei.ca

T 514 866 2323
F 514 866 2313

530 rue Bonsecours
Montréal, H2Y 3C5

Bouchées froides

Roulade de volaille au prosciutto, épinard et brie au Cointreau

Sablé d'oka et filet mignon d'agneau sur confit d'oignon et de bleuet

Grissini au saumon fumé et à l'aneth

Caille aux haricots noirs, basilic thaï et mangue sur bâton

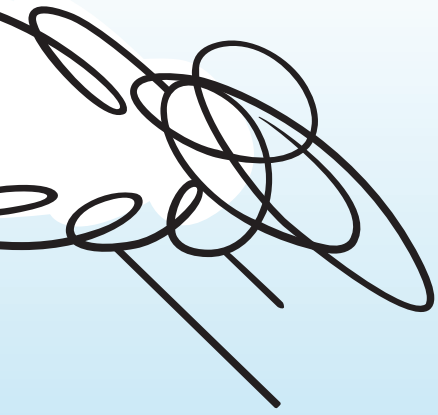
Tartare végé de concombre, feta, basilic et huile de piment

Raisin roulé au fromage de chèvre et pistache



*Des frais supplémentaires
s'appliquent pour les groupes de
moins de 20 personnes.*

*Nous pouvons créer d'autres menus
ou des plats sur mesure pour vous
à prix variés.*



Agnus Dei

agnusdei.ca
info@agnusdei.ca

T 514 866 2323
F 514 866 2313

530 rue Bonsecours
Montréal, H2Y 3C5



Ces menus nécessitent la présence de cuisiniers et de serveurs sur place ainsi que l'équipement de cuisine.

Des frais supplémentaires s'appliquent pour les groupes de moins de 20 personnes.

Nous pouvons créer d'autres menus ou des plats sur mesure pour vous à prix variés.

Bouchées froides

Languette de saumon mariné au gingembre et orange, menthe et poivron grillé

Caille aux haricots noirs, basilic thai et mangue sur bâton

Thon rouge et ananas en feuille de nori, infuseur de wasabi

Suçon de parmesan, crème de câpres et tobiko rouge

Tartare végé de concombre, feta, basilic et huile de piment

Millefeuille de homard des Îles-de-la-Madeleine et mousse de cresson

Roulé de porc fumé et pomme sur chips de banane plantain

Mousse de poisson à la noix de coco dans sa fraise creusée

Demi burger au boeuf rosé, compote d'oignons au whisky et sa garniture

Tartine de chèvre, figues et caramel de vin rouge

Orchidée farcie à la mousse de foie de volaille

Bouchées chaudes

Mini brochette de boeuf, sauce teriyaki et citronnelle

Lapin à la moutarde en croûte de polenta

Mini brochette de poulet, trempette aux pommes et à l'érable

Côtelette d'agneau du Québec à la coriandre et à l'arak

Aumônière de chevreuil aux champignons sauvages, bleuets et pignons de pins rôtis

Bouchées sucrées

Petit cylindre d'ananas au chocolat praliné

Macaron