

# CANAPÉS 2017

## HORS D'ŒUVRES

Poulet Général Tao en brochette

Crevettes marinées et crème aigrette, version shooter

Tartare de saumon frais au gingembre confit, citronnelle, croquant de sésame et mayo wasabi

Sucette de chèvre à l'huile de truffe

Arancini aux crevettes et asperges

**32 \$ la douzaine**



Blinis de foie gras en gelée de Porto

Mini bagel au saumon fumé du Manoir, fromage crémeux et câpre frit

Satay de boeuf et mayo béarnaise

Brochette de charcuteries de l'Artisan et fromage fin du Québec

Poitrine de caille laquée aux parfums asiatiques

Gougeonette de volaille style Buffalo

Ceviche de pétoncles parfumé au thé fumé

Tataki de thon frotté aux baies de genièvre et mayo au soya

**36 \$ la douzaine**

## MIGNARDISES ET MACARONS ASSORTIS (au choix du chef)

Sélection de desserts classiques en mignardises et macarons assortis

**32 \$ la douzaine**



Du 1<sup>er</sup> avril 2017 au 31 décembre 2017

Minimum de 4 douzaines par sélection

**Offrez le téléphérique pour seulement 5,65\$\* Renseignez vous**

*Frais de service 15 % et taxes en sus. Stationnement inclus à l'achat d'un repas  
Certaines conditions s'appliquent. Les prix peuvent changer sans préavis.*

Manoir Montmorency, 2490, avenue Royale, Québec (Québec), G1C 1S1, téléphone : 418-663-3330, télécopieur : 418-663-1214