

# Le Beaux-Arts

## TRAITEUR

### CANAPÉS

#### Nos viandes

##### Froids

Lollilop de filet mignon de porc aux épices tandoori et mayonnaise à la fleur d'ail	\$2.50
Tartare de bœuf à la moutarde de framboise, écume de badiane et pousses de fenouil	\$2.75
Cône d'épaule d'agneau confit au paprika fumé et cumin, crème de thym et chips de topinambour	\$3.00
Carpaccio de bison façon Rossini à l'huile de truffe et émulsion de thé du Labrador	\$3.95

##### Chauds

Mini burger de sanglier et fromage oka fondu, pousse de pois mange tout, mayonnaise aux poivrons rôtis et piment de Cayenne	\$3.00
Côtelette d'agneau au panko et herbes salées du bas du fleuve	\$3.50
Mini burger de filet mignon de bœuf grillé, poêlée de champignons et oignons caramélisés	\$3.50 ou (f)

#### Nos volailles

##### Froids

Mini tacos d'effiloché d'oie au thym, mayonnaise au raifort, julienne de poivrons multicolores et pousses de coriandre	\$2.85
Toast de magret de canard fumé au thé noir et graines de coriandre, confiture à la cerise noire	\$2.95
Sucette de foie gras, croquant de chocolat noir pur et poussière d'argent	\$3.00
Crèmeux de foie gras au Cidre de Glace et noisettes grillées	\$2.70

##### Chauds

Mini burger de pintade pochée et foie gras poêlé, croustillant de topinambours, mayonnaise à la canneberge et pousse du moment	\$3.70
--	--------

## Nos poissons

### Froids

Cuillère de vivaneau rôti et sa rouille maison, guacamole, le tout surmonté de riz soufflé	\$2.75
Céviché de pétoncles à l'huile d'olive et limette zestée	\$2.75
Cône noir à l'encre de seiche garni de tartare de saumon, œufs de Tobiko, et brunoise de pommes Granny Smith	\$2.75
Cône noir gaufré, garni d'un tartare de truite à la framboise et ciboulette ciselée, surmonté d'une feuille d'argent	\$3.00
Céviché de maquereau au Yuzu, écume d'anis et chiffonnade de fenouil	\$3.00
Cuillère de crabe des neiges, feuille de pastis et écume d'aneth	\$3.25
Pince de pétoncle fumée au pin, enrobée d'une lamelle de carotte fane et croquant de pois Wasabi	\$3.25
Huitres et accompagnement (commande à la douzaine seulement)	\$3.50
Cornet de tartare de saumon au Yuzu, crème de gingembre	\$2.70

## Nos végétariens

### Froids

Bruschetta de tomates cerise à l'ail noir du Japon sur toast à l'ail	\$1.75
Cuillère de compressé de melon d'eau, guacamole acidulée et écume de lavande	\$2.00
Cornet gaufré, mousse de chèvre et coriandre	\$2.50
Gaspacho de tomates 007, touche de Martini et mini brochette d'olive fourrée	\$2.75
Demi-sphère de chèvre des neiges garnie de raisins verts et enrobée d'une poudre de pistaches	\$2.75
Boules de fromage "Bleu d'Elizabeth" et chèvre des neiges, poudre de noisettes et pipette de gel de cerises noires	\$3.00
Macaron au fromage de chèvre et olives noires	\$2.70

### Chauds

"Grilled cheese" fromage brie et Oka, sur poêlée de champignons (Pleurotes et Porto Bello)	\$2.80 ou (f)
Arancini au citron, condiment de roquette	\$2.70

## Nos sucrés

### Froids

Assortiment de chocolats fins de notre maître chocolatier (commande à la dizaine)	\$2.00
Macarons aux multiples saveurs et couleurs de chez Christophe Morel	\$2.25
Tartelette au caramel de peanuts salées et ganache au chocolat noir	\$2.25
Pana Cotta de noix de coco, gelée de framboise et brisures d'ananas déshydratées	\$2.50
Crème brûlée à l'érable et croquant de chocolat	\$2.50
Cône d'ananas confit à la vanille de Madagascar et suprême d'agrumes (cône sucré citron ou framboise "la rose noire")	\$2.50