

Le Fleuron (restaurant et salle de réception)
Les Cocktails dînatoires (formule sont calculées pour 20 personnes et plus)

Formule Classique

Servis avec :

Mousseux Brut, Vin Blanc, Vin Rouge, Bière locale, Jus de fruits et Eaux. (2 consommations par personne).

8 bouchées par personne (4 chauds et 4 froids)

- *Bouchées aux deux saumons et aux câpres,*
- *Roulade de Jambon de Parme aux tomates séchées et Mozzarella*
- *Croquant de terrine d'Autruche à la mangue,*
- *Bouchées aux rillettes de Canard.*
- *Fondant de Brie aux poires,*
- *Fondant au chèvre chaud et canneberges,*
- *Feuilleté aux saucisses italiennes à la fleur de thym.*
- *Croustillant d'Escargots au Vieux Porto,*

22.00\$ (taxes et services en sus)

Dans tous les cas, un devis est établi en fonction de vos exigences, de votre budget et du nombre de convives

225, Saint-Laurent Ouest (entre St-Jacques & St-Thomas), Vieux-Longueuil
Réservations & Informations : (450) 646-2665, www.lefleuron.com ou écrire à : info@lefleuron.com

Le Fleuron (restaurant et salle de réception)

Les Cocktails dînatoires (formule sont calculées pour 20 personnes et plus)

Formule Sélection

Servis avec:

*Mousseux Brut, Kir aux Cassis, Vin Blanc, Vin Rouge,
Bière locale, Campari, Cinzano, Dubonnet, St-Raphaël,
Jus de fruits et Eaux (2 consommations par personne).*

8 bouchées par personne (4 chauds et 4 froids)

- *Bouchées aux deux saumons et aux câpres,*
- *Roulade de Jambon de Parme aux melon parfumé au Rhum,*
- *Canapés aux Crevettes et aux perles de caviar,*
- *Bouchées de terrine de Lapin aux noisettes,*
- *Feuilleté d'Escargots au Pastis, d'Escargots au Vieux-Porto,*
- *Fondant de Camembert aux pommes et Calvados,*
- *Canapés à l'émincé de Cerf fumé aux griottes,*
- *Saucisses d'Agneau en habit feuilleté*

25.00\$ (taxes et services en sus)

Dans tous les cas, un devis est établi en fonction de vos exigences, de votre budget et du nombre de convives

225, Saint-Laurent Ouest (entre St-Jacques & St-Thomas), Vieux-Longueuil
Réservations & Informations : (450) 646-2665, www.lefleuron.com ou écrire à : info@lefleuron.com

Le Fleuron (restaurant et salle de réception)

Les Cocktails dînatoires (formule sont calculées pour 20 personnes et plus)

Formule Prestige

Servis avec:

Mousseux Brut, Kir Royal aux Cassis & Pêche, Vin Blanc, Vin Rouge, Campari, Cinzano, Dubonnet, St-Raphaël, Bière locale, Bière importée, Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Jus de fruits et Eaux. (3 consommations par personne).

8 bouchées par personne (4 chauds et 4 froids)

- *Bouchées à la Truite fumée à l'orange et à l'anis étoilé,*
- *Roulade de Cerf fumé aux poires,*
- *Canapés aux Pétoncles et aux perles de caviar,*
- *Bouchées de terrine de Caribou aux pommes et Calvados,*
- *Fondant de Chèvre chaud aux abricots,*
- *Feuilleté au Canard confit et parfumé aux agrumes,*
- *Saucisses de Bison en habit feuilleté*
- *Feuilleté végétarien aux saveurs méditerranéennes*
- *Assortiment de mini-pâtisseries*

30.00\$ (taxes et services en sus)

Dans tous les cas, un devis est établi en fonction de vos exigences, de votre budget et du nombre de convives

225, Saint-Laurent Ouest (entre St-Jacques & St-Thomas), Vieux-Longueuil
Réservations & Informations : (450) 646-2665, www.lefleuron.com ou écrire à : info@lefleuron.com

Le Fleuron (restaurant et salle de réception)

Les Cocktails dînatoires (formule sont calculées pour 20 personnes et plus)

Suggestion d'Amuse-bouche

- *Saumon du fumoir à l'érable et Cognac,*
- *Blanc de Volaille au poivre rose,*
- *Terrine d'Autruche à la mangue,*
- *Terrine de Canard aux pistaches,*
- *Terrine de lapin aux noisettes,*
- *Terrine de Wapiti aux griottes,*
- *Terrine de Caribou aux pommes,*
- *Roulade de jambon de Parme & melon,*
- *Roulade de jambon de Parme aux tomates séchées et Mozzarella,*
- *Caviar d'Aubergine aux poivrons rôtis,*
- *Fondant de Brie aux poires,*
- *Fondant de Camembert aux raisins,*
- *Chèvre Chaud aux canneberges,*
- *Saucisses italiennes en habit feuilleté,*
- *Saucisses de Caribou aux pommes,*
- *Feuilleté aux deux Saumon à l'aneth,*
- *Croustillant d'Escargot au Porto blanc,*
- *Croustillant de Cerf fumé aux griottes,*
- *Feuilleté végétarien à la méditerranéenne,*
- *Feuilleté de Crevettes et tomates confites,*
- *Baluchon de pétoncles aux pleurotes,*
- *Bouchées aux huîtres fumées à la lime,*
- *Feuilleté de Canard confit au romarin,*

1,50 \$ à 2,00 \$ l'unité

(Minimum huit bouchées par convive)

Dans tous les cas, un devis est établi en fonction de vos exigences, de votre budget et du nombre de convives

225, Saint-Laurent Ouest (entre St-Jacques & St-Thomas), Vieux-Longueuil
Réservations & Informations : (450) 646-2665, www.lefleuron.com ou écrire à : info@lefleuron.com