

LÉGENDE

• • •



Bouchées froides



Bouchées chaudes



- SERVICE CLÉ EN MAIN -

• • •

Laissez-nous le soin de gérer votre événement
 en nous confiant les tâches suivantes :

Location de porcelaine

Service signé La Mangue Verte

Conceptualisation

Design de stations

Pour créer une symbiose entre vos idées
 et nos connaissances

COMPLÉTEZ VOTRE EXPÉRIENCE

AVEC DE PETITES MIGNARDISES

À PARTIR DE 2 \$ L'UNITÉ

• • •

Mini *cronut*

Cheese cake pop

Brownies double chocolat et mascarpone

Tartelette mojito citron

Macaron maison

Pouding chômeur La Mangue Verte

Et bien plus



COCKTAIL DÎNATOIRE

Minimum
 12 personnes

BOUCHÉES FROIDES

6 BOUCHÉES / PERS. ❄️

15,35 \$ / PERS.

• • •

Bruschetta de tomates et fromage de chèvre

Verrine de mozzarella di bufala, chimichurri aux tomates cerises
 et mouillette au pesto

Brochette de bœuf teriyaki, sésame, pignons grillés et mayo verte

Tataki de veau, champignons et parmesan, aioli, câpres frites
 et croûtons

Tartare aux deux saumons au gingembre et mascarpone,
 chip de patate douce

Canapé inspiration au poisson

10 BOUCHÉES / PERS. ❄️

25,55 \$ / PERS.

• • •

Bruschetta de tomates et fromage de chèvre

Verrine de mozzarella di bufala, chimichurri aux tomates cerises
 et mouillette au pesto

Brochette de bœuf teriyaki, sésame, pignons grillés et mayo verte

Verrine de porcelet confit, rémoulade et chutney de canneberges
 au cacao

Canapé inspiration à la viande

Tataki de veau, champignons et parmesan, aioli, câpres frites
 et croûtons

Tartare aux deux saumons au gingembre et mascarpone,
 chip de patate douce

Salade de crevettes nordiques à la mangue, coco et lime

Tartare de marlin à l'orange, avocat et sésame

Canapé inspiration au poisson

15 BOUCHÉES / PERS. ❄️

39 \$ / PERS.

• • •

Bruschetta de tomates et fromage de chèvre

Verrine d'houmous, pois mange-tout, féta et ail confit

Verrine de mozzarella di bufala, chimichurri aux tomates cerises
 et mouillette au pesto

Brochette de bœuf teriyaki, sésame, pignons grillés et mayo verte

Verrine de porcelet confit, rémoulade et chutney de canneberges
 au cacao

Mini taco au pulled pork, fromage de chèvre, sauce au miel
 et mayo chipotle

Canapé inspiration à la viande

Tataki de veau, champignons et parmesan, aioli, câpres frites

Mini burger de foie gras au torchon, mayo à la truffe
 et oignons caramélisés

Ceviche de pétoncles au basilic

Tartare aux deux saumons au gingembre et mascarpone, chip
 de patate douce

Salade de crevettes nordiques à la mangue, coco et lime

Gravlax de truite aux agrumes, fenouil croquant, aigrette
 et pistaches grillées

Tartare de marlin à l'orange, avocat et sésame

Canapé inspiration au poisson



BOUCHÉES FROIDES ET CHAUDES

6 BOUCHÉES / PERS.

14,70 \$ / PERS.

...



Bruschetta de tomates et fromage de chèvre
Brochette de bœuf teriyaki, sésame, pignons grillés et mayo verte
Tartare aux deux saumons au gingembre et mascarpone, chip de patate douce



Bonbon de risotto aux shiitakes et parmesan en croûte de panko, mayo épicée
Satay de poulet, sauce aux arachides et curry
Crevette tigrée en croûte de coco et sauce aigre-douce

6 BOUCHÉES / PERS.

15,10 \$ / PERS.

...



Bruschetta de tomates et fromage de chèvre
Verrine de mozzarella di bufala, chimichurri aux tomates cerises et mouillette au pesto
Brochette de bœuf teriyaki, sésame, pignons grillés et mayo verte
Tartare aux deux saumons au gingembre et mascarpone, chip de patate douce



Shooter de crème de tomates au parmesan, huile de basilic, mini grilled cheese au pesto de roquette et fromage Jarlsberg
Spaghetti de boulettes de veau façon La Mangue Verte, capellini au féta, olives et tomates séchées

12 BOUCHÉES / PERS.

29,80 \$ / PERS. | 3 inspirations

...



Bruschetta de tomates et fromage de chèvre
Verrine de mozzarella di bufala, chimichurri aux tomates cerises et mouillette au pesto
Tartare de bœuf, roquette, copeaux de parmesan et huile de truffe
Mini taco au pulled pork, fromage de chèvre, sauce au miel et mayo chipotle
Gravlax de truite aux agrumes, fenouil croquant, aigrette et pistaches grillées
Canapé inspiration au poisson
Canapé inspiration végétal
Canapé inspiration viande



Bonbon de risotto aux shiitakes et parmesan en croûte de panko, mayo épicée
Cappuccino de crème de topinambours et champignons, espuma de fromage Le Blackburn
Satay de poulet, sauce aux arachides et curry
Crevette tigrée en croûte de coco et sauce aigre-douce

12 BOUCHÉES / PERS.

29,55 \$ / PERS.

...



Bruschetta de tomates et fromage de chèvre
Verrine de mozzarella di bufala, chimichurri aux tomates cerises et mouillette au pesto
Verrine de porcelet confit, rémoulade et chutney de canneberges au cacao
Canapé inspiration à la viande
Tartare aux deux saumons au gingembre et mascarpone, chip de patate douce
Salade de crevettes nordiques à la mangue, coco et lime



Satay de poulet, sauce aux arachides et curry
Croustillant d'agneau braisé, mayo aux canneberges
Crevette tigrée en croûte de coco et sauce aigre-douce
Mini crab cake au bocconcini, purée de poivrons façon V8 et mayo

Bouchées sucrées



LÉGENDE

...



Bouchées froides



Bouchées chaudes



LA MANGUE VERTE
- & CIE -

LÉGENDE

...



Bouchées froides



Bouchées chaudes

COCKTAIL DÎNATOIRE

- Suite

BOUCHÉES FROIDES ET CHAUDES

15 BOUCHÉES / PERS.

38,10 \$ / PERS.

...



Bruschetta de tomates et fromage de chèvre
Verrine de mozzarella di bufala, chimichurri aux tomates cerises et mouillette au pesto
Brochette de bœuf teriyaki, sésame, pignons grillés et mayo verte
Verrine de porcelet confit, rémoulade et chutney de canneberges au cacao
Canapé inspiration à la viande
Tartare aux deux saumons au gingembre et mascarpone, chip de patate douce
Salade de crevettes nordiques à la mangue, coco et lime
Tartare de marlin à l'orange, avocat et sésame
Canapé inspiration au poisson
Tataki de veau, champignons et parmesan, aioli, câpres frites et croûtons



Bonbon de risotto aux shiitakes et parmesan en croûte de panko, mayo épicée
Crostini caprese, mozzarina, huile d'olive et réduction balsamique
Pogo de merguez, yogourt grec au cumin
Croustillant d'agneau braisé, mayo aux canneberges
Crevette tigrée en croûte de coco et sauce aigre-douce

COMBINAISON 18 BOUCHÉES

45,95 \$ / PERS.

...



Bruschetta de tomates et fromage de chèvre
Verrine de mozzarella di bufala, chimichurri aux tomates cerises et mouillette au pesto
Brochette de bœuf teriyaki, sésame, pignons grillés et mayo verte
Tostadas de poulet, guacamole, crème sure, coriandre et olive noire
Tataki de veau, champignons et parmesan, aioli, câpres frites
Mini burger de foie gras au torchon, mayo truffée et oignons caramélisés
Ceviche de pétoncles au basilic
Tartare aux deux saumons au gingembre et mascarpone, chip de patate douce
Canapé inspiration poisson
Carpaccio de thon blanc, caramel d'agrumes, lait d'avocat, radis et tempura



Shooter de crème de tomates au parmesan, huile de basilic, mini grilled cheese au pesto de roquette et fromage Jarlsberg
Fondue parmesan au chorizo et chutney d'oignons
Satay de poulet, sauce aux arachides et curry
Morue à la jerk, pesto genovese et asperges
Crevette tigrée en croûte de coco et sauce aigre-douce

Bouchées sucrées

