

APÉRO

4 BOUCHÉES
+
1 VERRE DE BIÈRE AU CHOIX

POUR 23\$

Bloc de 3h - Minimum 20 personnes

VOUS POUVEZ CHOISIR ENTRE DEUX OPTIONS DE MENU

Modulable sur demande

MENU 1

TARTARE SAUMON

Huile d'herbes, câpres, ail confit et citron

JAMBON DE CANARD

Crème de moutarde

BOUCHÉES À LA REINE POULET, ESTRAGON ET CHÈVRE

Pâte feuilletée, poulet à l'estragon et crèmeuse de chèvre

MINI PAIN FARCI DELUXE AU JAMBON BRAISÉ

Jambon braisé a la bière, thym et romarin
avec crèmeuse à la moutarde et a l'érable

MENU 2

TORTILLAS ESPAGNOL VÉGÉTARIENNE

Omelette farcie de pommes de terre, tomates séchées,
poivrons grillés, courgettes grillées et fromage manchego

RILLETTE DE MAQUEREAU FUMÉ

Fenouil, échalottes grises et mayonnaise à la ciboulette

TATAKI DE BŒUF À LA COREENNE

Bavette de bœuf grillée, marinade guchujan
et lime kefir, oignons frits

MINI FOCCACIA CAPRESE

Tomates grillées, fior de latte, crème de basilic
et roquette à l'huile de citron

POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR RÉSERVER

cuisine@labarberie.com

Promotion valide pour des événements
à la Barberie du 3 décembre au 18 janvier
inclusivement

SOUPER

8 BOUCHÉES
+
2 VERRES DE BIÈRE AU CHOIX

POUR 45\$

Toute la soirée - Minimum 20 personnes

VOUS POUVEZ CHOISIR ENTRE DEUX OPTIONS DE MENU

Modulable sur demande

MENU 1

TARTARE SAUMON

Huile d'herbes, câpres, ail confit et citron

JAMBON DE CANARD

Crème de moutarde

BOUCHÉES À LA REINE POULET, ESTRAGON ET CHÈVRE

Pâte feuilletée, poulet à l'estragon et crèmeuse de chèvre

MINI PAIN FARCI DELUXE AU JAMBON BRAISÉ

Jambon braisé a la bière, thym et romarin
avec crèmeuse à la moutarde et a l'érable

EMPANADA DE MENDOZA

Bœuf mariné, oignons, olives, œufs durs,
poivrons grillés, paprika, cumin et origan

MINI CROQUE-MONSIEUR

Pain campagnard, jambon blanc de la ferme Turlo,
fromage raclette et béchamel

FRIAND À LA SAUCISSE WILLIAM J WALTER

Pâte feuilletée, chair à saucisse chipolata,
cheddar fort et crème de moutarde au miel

AGNEAU BRAISÉ AU ROMARIN

Dattes confites et courge butternut grillées
à l'huile d'ail et au poivre rose

MENU 2

TORTILLAS ESPAGNOL VÉGÉTARIENNE

Omelette farcie de pommes de terre, tomates séchées,
poivrons grillés, courgettes grillées et fromage manchego

RILLETTE DE MAQUEREAU FUMÉ

Fenouil, échalottes grises et mayonnaise à la ciboulette

TATAKI DE BŒUF À LA COREENNE

Bavette de bœuf grillée, marinade guchujan
et lime kefir, oignons frits

MINI FOCCACIA CAPRESE

Tomates grillées, fior de latte, crème de basilic
et roquette à l'huile de citron

BRICK AUX LÉGUMES À L'INDIENNE

Patates douces au garam massala, petits pois,
épinards à l'ail confit et coriandre

TARTE FINE DE TOMATE SÉCHÉE

Poireaux et boursin maison

BROCHETTE DE POULET SOUVLAKI

Poulet mariné style grecque et sauce tzaziki maison

FALAFEL VÉGÉTARIEN, DALH DE LENTILLES CORAIL

Trempepette chaude de lentilles au garam masala,
curcuma, lait de coco et gingembre avec falafel de pois
chiches, servi avec une sauce au yaourt à la menthe