

MENU OPTIONS COCKTAIL BDT

English follows

Ces options peuvent être commandées pour vos événements spéciaux au moins deux semaines à l'avance. Vous devrez payer la totalité des bouchées que vous aurez commandé à l'avance le soir de votre événement.

SVP communiquez avec nous à l'adresse gerant@brasseursdutemps.com

ASSIETTE DE CRUDITÉS

- Brocolis
- Choux-fleurs
- Céleris
- Carottes

Avec trempette de légumes maison

75\$ / 25 personnes

150\$ / 50 personnes

ASSIETTE DE FROMAGES

- Cheddar
- Provolone
- Suisse

Avec craquelins

5 onces de fromage par personne

155\$ / 25 personnes

310\$ / 50 personnes

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

- Capicollo
- Salami soppressata
- Cornichons Gherkins
- Salami Genoa
- Olives
- Salami Casalingo

Avec pain

6 onces par personne

185\$ / 25 personnes

370\$ / 50 personnes

BOUCHÉES

BOUCHÉES SERVIES SUR CROSTINI :

-Crostini de chèvre et poivrons rouges rôtis

-Crostini de fromage de chèvre et oignons confits

-Bruschetta de tomate sur crostini

-Terrine et cornichon sur crostini avec dijonnaise à la bière

-Fromage brie et raisin sur crostini

25\$ / Douzaine

On compte généralement

entre 4 et 5 bouchées par personne

PLATEAUX DE FRUITS

Raisins rouges, fraises, ananas, melon au miel, cantaloup.

6,5 onces de fruits/personne

75\$ / 25 personnes

150\$ / 50 personnes

GÂTEAUX

Gâteau au fromage (12-16 morceaux)... **50\$**

Gâteau au chocolat (20-24 morceaux) ...**75\$**

COCKTAIL OPTIONS MENU

These options can be ordered for your special events at least two weeks in advance. Please contact us at gerant@brasseursdutemps.com

You will have to pay for everything you ordered on the night of your event.

CRUDITÉS PLATE

- Broccoli
- Cauliflower
- Celery
- Carrots

With a cucumber and veggy dip
\$ 75 / 25 people
\$ 150 / 50 people

CHEESE PLATER

- Cheddar
- Provolone
- Swiss

With crackers
5 oz. of cheese per person

\$ 155 / 25 people
\$ 310 / 50 people

CHARCUTERIE PLATER

- Capicollo
- Salami soppressata
- Gherkins
- Salami Genoa
- Olives
- Salami Casalingo

Served with bread
6oz per person

\$ 185 / 25 people
\$ 370 / 50 people

STARTERS

APPETIZERS SERVED ON CROSTINI:

- Roasted red pepper and goat cheese crostini
- Bruschetta crostini
- Maple stout caramelized onion and blue cheese crostini
- Brie and fresh grape crostini
- Wild game pâté with cornichon crostini

\$ 25 / dozen

There are generally between 4 and 5 bites per person

FRUIT PLATTER

Red grapes, strawberries, pineapple, melon, cantaloupe.
6.5 oz of fruits per person

\$ 75 / 25 people
\$ 150 / 50 people

CAKES

Cheesecake (12-16 pieces) **\$ 50**
Chocolate Cake (20-24 pieces) **\$ 75**