



Symposium Resto Boutique se fait un plaisir de cuisiner pour vos événements spéciaux. Ce document contient les informations utiles en vue de la planification de votre événement. Plusieurs options vous sont offertes pour l'ensemble de vos convives. Notez que nous serons plus qu'heureux de vous offrir un **SERVICE CLÉ EN MAIN** et de réaliser vos demandes sur mesure.



Vous planifiez recevoir vos convives dans le confort de votre demeure? **Le Sympo** peut vous livrer ses canapés, prêts à servir.

SERVICE DE TRAITEUR

Symposium
RESTO BOUTIQUE



5 À 7
COCKTAIL
DÎNATOIRE
SERVICE
DE BAR
ANIMATION



SERVICE DE TRAITEUR

L'ART DE VIVRE

5 À 7

Rien de tel qu'un 5 à 7 pour fraterniser. Nous vous offrons plusieurs variétés de canapés afin de calmer les appétits. Nous vous suggérons un minimum de 4 à 7 canapés par convives. Vous voulez un bar à nachos, tout est possible avec l'équipe du Sympo!

(Minimum de 6 personnes)

COCKTAIL DÎNATOIRE

Laissez notre équipe défilé parmi vous avec notre variété de canapés. Toutes aussi goûteuse et recherchées les unes que les autres, nos mises en bouche feront de votre événement un franc succès. Ambiance décontractée laissant place au libre-échange, c'est exactement ce que vous avez besoin! Nous vous suggérons un minimum de 10 à 15 canapés par convives.

(Minimum de 10 personnes)

SERVICE DE BAR ET BOISSONS

Le service de bar vous fera voyager parmi nos nombreuses créations de cocktails adaptées à votre style. On élabore avec vous la liste des produits souhaités et vous voilà partie pour une belle soirée! Nos mixologues professionnels en mettront plein la vue à vos invités. Il ne vous reste plus qu'à commander, admirer et déguster! (Minimum de 10 personnes)

ANIMATION

Vous désirez agrémenter votre expérience Symposium? Nous sommes à votre disposition pour trouver Dj, chansonnier avec sonorisation et jeux de lumières. Nous pouvons également vous offrir les services: de magiciens, d'humoristes ou autres. Besoin d'équipements supplémentaires ou bien d'un chapiteau, nous vous offrons également ces services.





SERVICE DE TRAITEUR

MENU

BAR À NACHOS

Chips, salsa, crème sûre, poivrons forts, fromage, olives 4,00
(par personne/à volonté)

CANAPÉS FROIDS

Mousse au saumon fumé sur croûtons 1,75

Verrine Végé : légumes grecques, feta, menthe fraîche 1,75

Croûtons, parfait foie de volaille, oignons confit 1,75

Verrine de guacamole, crevettes, poivrons, ciboulette 1,75

Makis au choix du chef  1,75

Tartare aux 2 saumons en verrine 2,00

Ceviche des îles : poisson blanc frais, crevettes, poivrons, herbes fraîches 2,00

Mini sushi pizza tartare de saumon 2,00

Tartare de boeuf en verrine 2,00

Mini ciabatta au poulet version club Sympo 2,75

Mini ciabatta jambon, brie, tomate, laitue, dijonnaise 2,75

Mini ciabatta saumon fumé, fromage à la crème, oignons, câpres 2,75

Mini ciabatta Végé : légumes grillés, bocconcini, roquette, basilic 2,75

CANAPÉS CHAUDS

Doigt de poulet aux épices cajun & mayo basilic 1,75


Mini fish & chip de morue, sauce tartare 1,75

Asperge prosciutto & réduction balsamique 1,75

Poppers & crème sûre 1,75

Pizzette espagnole : sauce bbq, chorizo, poulet, poivrons 2,00

Pizzette saumon fumé : sauce Alfredo, oignons, câpres 2,00

Makis frits aux crevettes & mayo wasabi  2,00

Crevette tempura & sauce sésame 2,25

Rouleau impérial & sauce hoisin 2,50

Brochette de crevettes & chorizo 3,00

Mini burger : sauce Mille-Îles, fromage, roquette, tomate 3,50

Mini général Tao 5,00

Mini poutine au canard confit, sauce aux poivres 5,00

CANAPÉS DESSERTS

Verrine choco-miso 2,75

Verrine mousse au Yuzu 2,75

Verrine yogourt à l'érable, fruits des champs & menthe fraîche 2,75

Mignon au fromage New-York & coulis fruits des champs 3,75

EMPLOYÉ SUR PLACE

Minimum 3 heures/employé au tarif de 25\$/heure
Note : un minimum de temps ou d'employé s'applique à chaque type d'événement.