

MENU

CANAPÉS



Parfaites pour vos 5 à 7, laissez-vous
surprendre par nos bouchées inspirées
d'ici et d'ailleurs



AÏMARA
TRAITEUR

CANAPÉS

*Minimum de 20 unités



DEL MAR

AGUACHILE 🌿🐞

Crevettes marinées à la lime, accompagnées de concombre, jalapeños, oignons rouges et coriandre fraîche +1,00\$

CAUSA PULPO 🌿

Causa de pommes de terre parfumées à la lime et au piment, garnie de pieuvre, d'avocat et de sauce à l'olive botija, le tout rehaussé de quinoa noir croustillant +1,00\$

CREVETTE SHIZEN 🌿🐞

Brochette de ruban de concombre libanais au sésame et crevette grillée en sauce tare

CURRY HOTATE 🍷🐞

Pétoncles poêlés sur curry japonais, garnis de flocons de bonite et de chalaquita

CEVICHE CLASICO 🌿🐟

Mahi mahi, choclos, cancha et camote dans un leche de tigre maison

TARTARE DE SAUMON 🐟

Tartare de saumon au sésame, brunoise de concombre et ciboulette, garni d'échalotes frites, en barquette crouillante

TATAKI DE THON 🌿🐟

Tataki de thon, aïoli à la truffe, avocat et concombre libanais, rehaussé d'une leche de tigre à l'aji panca

ALLERGÈNES

- | | | |
|-----------------|----------------|----------------------|
| • Sans Gluten 🌿 | • Végan 🌿 | • Chaud 🔥 |
| • Lactose 🍷 | • Végétarien 🌿 | • Froid ❄️ |
| • Crustacés 🐞 | • Épicé 🌶️ | • Personnel requis 🧑 |

C A N A P É S

*Minimum de 20 unités



C A R N E

TATAKI DE BŒUF 🍷

Tataki de bœuf au togarashi, sur chimichurri frais, le tout relevé d'escabèche

TARTARE DE BŒUF

Tartare de bœuf, aïoli à la truffe et champignons shimeji marinés, servis en barque croustillante

NIGIRIS DE RES 🍷

Tataki de filet mignon légèrement torché, rayonnaise et chalaquita, servi sur riz Calrose

ANTICUCHO DE RES 🍷🌶️

Brochette de filet mignon grillée en sauce anticuchera, servie sur sauce huactay

ANTICUCHO DE POLLO 🍷🌶️

Brochette de poulet grillée en sauce anticuchera, servie sur sauce huactay

BARRIGA CONFITADA 🍷🌶️🌿

Bouchée d'épaule de porc fondante au piment, sur guacamole, garnie d'escabèche et de radis

BOCADO DE CHICHARRÓN

Chicharrón croustillant, accompagné de chimichurri crémeux et de chalaquita fraîche

EMPANADAS DE RES 🍷🌶️

Pâte feuilletée croustillante garnie de boeuf braisé à la bière et à la coriandre

EMPANADAS AJI DE GALLINA 🍷🌶️🌿

Pâte feuilletée croustillante garnie d'un effiloché de poulet crémeux à l'aji amarillo

ALLERGÈNES

- | | | |
|-----------------|----------------|----------------------|
| • Sans Gluten 🍷 | • Végan 🌿 | • Chaud 🌶️ |
| • Lactose 🍷 | • Végétarien 🌿 | • Froid ❄️ |
| • Crustacés 🍷 | • Épicé 🌿 | • Personnel requis 🕒 |

CANAPÉS

**Minimum de 20 unités*



VEGETALES

VERRINE ESQUITES

Maïs grillé, queso et coriandre dans une vinaigrette crémeuse à la lime et tajin

VERRINE SOLTERITO

Coeurs de palmier, choclos, cancha, fèves de lima, oignons rouges, queso, quinoa croustillant et vinaigrette au piment aji amarillo

BARQUETTE CHÈVRE- BETTERAVE

Chèvre fouetté, betteraves rôties et graines de grenade fraîches, servis dans une barque croustillante

PAPA A LA HUANCAINA

Pommes de terre grelot nappée de sauce huancaína, garnie d'œuf dur, d'olive botija et de quinoa croustillant

EMPANADAS CHORIZO VEGANO

Pâte feuilletée croustillante garnie d'un chorizo verde de tofu

POPCORN DE COLIFLOR

Choux-fleur croustillant au panko et togarashi servi sur un aïoli au rocoto

ALLERGÈNES

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Sans Gluten  | • Végan  | • Chaud  |
| • Lactose  | • Végétarien  | • Froid  |
| • Crustacés  | • Épicé  | • Personnel requis  |

C A N A P É S

**Minimum de 20 unités*



VEGANO

TOMATES & PISTACHES

Tomates de saison garnies d'un émietté de pistaches, d'oignons verts et de pickles de jalapeños

BARQUE CRUDITÉS ET HOUMOUS

Crudités du moment accompagnées de houmous maison à la lime et coriandre

CEVICHE CHAMPIONES

Champignons marinés dans un de leche tigre végan, choclos, cancha et quinoa croustillant

TOFU SHIZEN

Brochette de ruban de concombre libanais au sésame et tofu grillé en sauce tare

NASU PANKA

Aubergines caramélisées en sauce miso, sésame grillé et won ton croustillant

MENTIROSITA

Croquette croustillante de pois chiches aux épices, déposée sur un chimichurri de coriandre fraîche

CAUSA LIMENA

Causa de pommes de terre à la lime et au piment, garnie de pois chiches crémeux, avocat et quinoa croustillant

ALLERGÈNES

- | | | |
|---------------|--------------|--------------------|
| • Sans Gluten | • Végan | • Chaud |
| • Lactose | • Végétarien | • Froid |
| • Crustacés | • Épicé | • Personnel requis |



CANAPÉS

**Minimum de 20 unités*



MINI HAMBURGUESA

CLÁSICA 🍔

Mini pain à burger brioché, boeuf angus, laitue, tomates, cheddar et sauce huacatay

PIO-PIO

Mini pain à burger brioché, poulet grillé, aïoli coriandre et ruban de pommes de terre croustillant

TRES JAMONES 🍔

Mini pain à burger brioché, mortadelle, jambon fumé et capicollo, fromage Monterey Jack, laitue croquante, oignons rouges et mayonnaise à l'ají amarillo

CHICHARRÓN

Mini pain à burger brioché, flanc de porc croustillant, salsa criolla, camote et sauce huacatay

CAMARONES 🍤 🌿

Mini guédille garnie de crevettes crémeuses au sésame, concombre, laitue, coriandre fraîche et chips de wonton croustillantes

MENTIROSITA 🍔 🌿

Mini pain à burger brioché, galette de pois chiches croustillante, laitue, tomates et sauce huancaína

ALLERGÈNES

- | | | |
|-----------------|----------------|----------------------|
| • Sans Gluten 🌾 | • Végan 🌱 | • Chaud 🔥 |
| • Lactose 🥛 | • Végétarien 🌿 | • Froid ❄️ |
| • Crustacés 🦐 | • Épicé 🌶️ | • Personnel requis 👤 |

