



MENU

*Hors-d'oeuvres & Bouchées*



12.00

## *Choux de Saumon*

Pâte feuilletée, mousse d'avocat,  
saumon fumé de notre fumoir,  
caviar & ciboulette.

**\$30/DZ.**

## *Roulades Saumon Fumé*

Croustilles de pita crisp, roulade  
de saumon fumé farcie de  
fromage à la crème et  
ciboulettes.

**\$27/DZ.**



*Ribbeh & Labneh*

Croquettes de boeuf et boulgour  
& fromage labneh.

\$ 24/DZ.

SE



*Ribbeh végétal aux  
citrouilles  
en cuillère*

farce d'oignons caramélisés,  
poivrons rouges & noix de Grenoble-  
sauce hummus-yogourt

**\$ 30/DZ.**



## Mini-Bols Salades

\$ 22/DZ

Tabbouleh  
Fattouche  
Orzo

Canneberges séchées, roquettes, concombre, fromage feta, amandes rôties, basilic & citronnette.

**Boulgour *be banadoura***

Boulgour aux tomates, pois chiches, tabbouleh, fromage feta & menthe fraîche

Mini-Bols Cruautés &  
Hummus Individuels

\$22/DZ

Tour de légumes

PRIX SUR  
DEMANDE

## Brochettes

Kefta Khashkhash

Boulette kefta de boeuf sur bâtonnet & sauce tomate *khashkhash*.

\$24/DZ

Shish Taouk

Petites brochettes de poulet taouk avec une trempette yogourt-menthe.

\$24/DZ

Beef Shish Kefta

Petites brochettes de kefta de boeuf avec une trempette de hummus.

\$30/DZ



*Za'atar Twists*

**\$ 20/DZ.**



## *Bouchées Halloumi*

Melon d'eau, fromage halloumi,  
menthe fraîche & za'atar.

**\$ 26/DZ.**



## *Boulettes Labneh*

Fromage labneh garni de sumac, za'atar, graines de sésame noires, ciboulettes, canneberges séchées, pistaches ... sur une croustille de pita à l'origan

\$ 24/DZ.



# *Mini Moujjanat*

*Bouchées libanaises faites à  
la main*

Lahem Ajeen

Triangle Fatayer aux épinards

Carré Fatayer à la viande

Rkakat - Feuilletés fromage phyllo

Boulettes Kibbeh à la viande

Boulettes Kibbeh végété

Samboussik à la viande (demi-lune)

Samboussik au fromage (demi-lune)

\$ 18/DZ.



# *Manakish*

*Mini «Pizzas» libanaises  
faites à la main*

Mini Manhoushe au Za'atar  
garnie de fromage labneh, tomate  
cerise & menthe fraîche

Mini Manhoushe au fromage

Mini Manhoushe au fromage épicé

\$ 24/DZ.



## *Croustilles Thon*

Croustilles wonton, thon aux  
sésames & sauce soya-érable

**\$ 42/DZ.**

## *Croustilles Pétoncle*

Croustilles wonton, pétoncle &  
salsa avocat-maïs.

**\$ 42/DZ.**



*Mini  
Guédilles  
au Homard*

**\$ 50/DZ.**



## *Mini Pitas Falafel*

Pochette pita, galette falafel, avec sauce tahini-citron (*tarator*), romaine & navets marinés

\$ 22/DZ.

## *Sliders de Halloumi*

Pain brioché aux sésames, fromage halloumi grillé, légumes & za'atar

\$ 36/DZ.



### *Cuillères Falafel*

Boulettes falafel, sauce tahini-citron (*tarator*), menthe & navets marinés.

**\$ 22/DZ.**

### *Cuillères Shish Barak*

Dumpling libanais au boeuf avec une sauce yogourt & pesto de coriandre.

**\$ 26/DZ.**



# *Shooter Crevette & Trempette*

Tempura de crevette kataïfi &  
trempette tahini-persil

\$ 36/DZ.



*Mini Croissant  
au poulet  
taouk-pesto*

\$30/DZ.



*Triangles au  
Poulet Sumac*

*pain markouk, avec trempette  
yogourt-menthe*

**\$ 30/DZ.**



*Bouchées  
Trempettes*

Hummus  
Baba Ghanouj  
Hummus-Muhammara

**\$ 22/DZ.**



*Plateau de  
fromages  
libanais*

PRIX SUR  
DEMANDE



# *Manakish*

## *Paj*

“Pizzas” libanaises faites à la main sur une plaque chauffante en demi-dôme

Za'atar  
Fromage  
Fromage épicé  
Nutella

PRIX SUR  
DEMANDE



# *Bar à Huitres*

RIX SUR  
DEMANDE



## *Bouchées Sucrées faites maison*

### Atayef bi Ashta

Petites crêpes au fromage ashta maison, sirop de sucre à l'essence de fleurs & pistaches.

\$20/DZ.

### Halawat al Jibin

Mini roulés de fromage ashta maison, sirop de sucre à l'eau de fleur & pistaches.

\$22/DZ.

### Baklava maison

Cigare de phyllo aux pistaches & noix de coco.

\$24/DZ.

### Gâteau de biscuits au beurre & chocolat de tэта

Croquant, riche & chocolaté. Une gâterie d'enfance libanaise préférée !

\$22/DZ.

### Fruits frais

Brochettes ou petits bols

\$18/DZ.

### Awamat

Beignets libanais, sirop simple, mélasse de datte & graines de sésame rôties.

\$18/DZ.

### Petits Bols Mouhalabieh

Flan à base de lait parfumé à la fleur d'oranger & pistaches.

\$18/DZ.

### Carrés de Namoura

Petits gâteaux de semoules & sirop floral.

\$18/DZ.



Les commandes doivent être faites au moins 48 heures avant l'événement.

Notre service de livraison est disponible pour les commandes de 250\$ et plus (avant taxes) pour un frais de 25-50\$ (certaines conditions s'appliquent).

Combien de bouchées prévoir par invité ?

- 2-4 bouchées par personne, cocktail pré-dîatoire de 30-60 minutes
- 5-6 bouchées par personne, cocktail pré-dîatoire de 1.5-2 heures
- 8-10 bouchées par personne, cocktail dîatoire de 2-4 heures
- 12-15 bouchées par personne, cocktail dîatoire de 4+ heures

Nous livrons nos bouchées dans des plateaux jetables. Des plateaux en porcelaine blanche ainsi que des nappes blanches sont disponibles sur demande.

SVP veuillez nous aviser de toutes allergies, intolérances et restrictions alimentaires au moment de la réservation et nous répondrons à vos besoins.



@solemermtl  
#solemer

Solémer

1805 Sauvé Ouest, Montréal, QC H4N 3B8  
514-332-2255  
info@solemer.com  
www.solemer.com

Hors -  
d'oeuvres  
&  
Bouchées

Élégantes, délicieuses et faites  
maison pour tous vos  
événements!