



MENU

*Hors-d'oeuvres &
Bouchées*



Choux de Saumon

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

\$36/DZ.

Roulades Saumon Fumé

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

\$36/DZ.



Ribbeh & Labneh

Croquettes de boeuf et boulgour
& fromage labneh.

\$ 30/DZ.

SEI



*Ribbeh végétal aux
citrouilles
en cuillère*

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

\$ 36/DZ.



Mini-Bols Salades

\$ 30/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

\$30/DZ

Tour de légumes

PRIX SUR
DEMANDE

Brochettes

Kefta Khashkhash

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

\$30/DZ

Shish Taouk

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

\$30/DZ

Beef Shish Kefta

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

\$36/DZ



Za'atar Twists

\$ 24/DZ.



*Bouchées
Halloumi*

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

\$ 30/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

\$ 30/DZ.



Mini Mouqjanat

*Bouchées libanaises faites à
la main*

Lahem Ajeen

Triangle Fatayer aux épinards

Carré Fatayer à la viande

Rkakak - Feuilletés fromage phyllo

Boulettes Kibbeh à la viande

Boulettes Kibbeh végétal

Samboussik à la viande (demi-lune)

Samboussik au fromage (demi-lune)

\$ 20/DZ.



Manakish

*Mini «Pizzas» libanaises
faites à la main*

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

\$ 24/DZ.

Mini Manhoushe au fromage

\$ 30/DZ.

Mini Manhoushe au fromage épicé

\$ 30/DZ.



Croustilles Thon

Croustilles wonton, thon aux
sésames & sauce soya-érable

\$ 48/DZ.



*Mini Guédilles
au Homard*

\$ 75/DZ.

*Mini Guédilles
aux Crevettes*

\$ 50/DZ.



Mini Pitas Falafel

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

\$ 24/DZ.

Sliders de Halloumi

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

\$ 42/DZ.



Cuillères Falafel

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

\$ 24/DZ.

Cuillères Shish Barak

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

\$ 30/DZ.

SEI



Shooter Crevette & Trempette

Tempura de crevette kataïfi &
trempette tahini-persil

\$ 48/DZ.



*Mini Croissant
au poulet
taouk-pesto*

\$36/DZ.



*Triangles au
Poulet Sumac*

pain markouk, avec trempette
yogourt-menthe

\$ 36/DZ.



*Bouchées
Trempettes*

Hummus
Baba Ghanouj
Hummus-Muhammara

\$ 24/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

PRIX SUR
DEMANDE



Bouchées Sucrées faites maison

Atayef bi Ashta

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

\$24/DZ.

Halawat al Jibin

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

\$24/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 !

\$36/DZ.

Fruits frais

Brochettes ou petits bols

\$24/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.

\$24/DZ.

Carrés de Namoura

Petits gâteaux de semoules & sirop floral.

\$18/DZ.



*****IMPORTANT***** NB. Nous exigeons une commande minimale de DEUX douzaines par variété.
Merci de votre compréhension.

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!