



MENU

*Hors-d'oeuvres & Bouchées*





## *Choux de Saumon*

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

**\$39/DZ.**





*Ribbeh & Labneh*

Croquettes de boeuf et boulgour  
& fromage labneh.

**\$ 30/DZ.**





*Falafel végétarien aux  
courgettes  
en cuillère*

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

**\$ 39/DZ.**





## Mini-Bols Salades

\$ 33/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

\$33/DZ

Tour de légumes

PRIX SUR  
DEMANDE

## Brochettes

Kefta Khashkhash

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

\$34/DZ

Shish Taouk

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

\$34/DZ

Shish Kebab

Petites brochettes de filet mignon avec une trempette de hummus.

\$40/DZ





*Concombre-  
Tabbouleh*

\$ 33/DZ.





*Za'atar Twists*

**\$ 27/DZ.**





## *Bouchées Halloumi*

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

**\$ 33/DZ.**





# *Mini Mouqjanat*

*Bouchées libanaises faites à  
la main*

Lahem Ajeen

Triangle Fatayer aux épinards

Rkakat - Feuilletés fromage phyllo

Boulettes Kibbeh à la viande

Boulettes Kibbeh végété

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

\$ 25/DZ.

Mini Manhoushe au fromage

\$ 30/DZ.

Mini Manhoushe au fromage épicé

\$ 30/DZ.





## *Croustilles Thon*

Croustilles wonton, thon aux  
sésames & sauce soya-érable

**\$ 49/DZ.**





*Mini Guédilles  
au Homard*

**\$ 75/DZ.**

*Mini Guédilles  
aux Crevettes*

**\$ 55/DZ.**





## *Mini Pitas Falafel*

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

\$ 27/DZ.

## *Sliders de Halloumi*

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

\$ 45/DZ.





*Mini Pita de Boeuf  
Shawarma*

**\$ 36/DZ.**

*Mini Pita de  
Poulet Shawarma*

**\$ 30/DZ.**





## *Cuillères Falafel*

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

**\$ 24/DZ.**





*Plateau de  
Crevettes*

Tempura de crevette kataïfi &  
trempe tahini-persil

**\$ 51/DZ.**





*Mini Croissant  
au poulet  
taouk-pesto*

\$39/DZ.





*Triangles au  
Poulet Sumac*

pain markouk, avec trempette  
yogourt-menthe

**\$ 39/DZ.**





*Bouchées  
Trempettes*

Hummus  
Baba Ghanouj  
Hummus-Muhammara

\$ 27/DZ.





## *Bouchées Sucrées faites maison*

### Atayef bi Ashta

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

\$28/DZ.

### Halawat al Jibin

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

\$28/DZ.

### Baklava maison

Cigare de phyllo aux pistaches & noix de coco.

\$28/DZ.

### Fruits frais

Brochettes ou petits bols

\$30/DZ.

### Petits Bols Mouhalabieh

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

\$27/DZ.

### Carrés de Namoura

Petits gâteaux de semoules & sirop floral.

\$22/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 -72 heures avant l'événement.  
Notre service de livraison est disponible pour les commandes de 400\$ et plus (avant taxes) pour un frais de 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.  
Nos plateaux de service sont disponibles sur demande.  
N.B. Qu'il y a un frais de location et de ramassage.

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



## 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!*