



SIBOIRE MICROBRASSERIE

TRIP d'Automne 7/28
Triple Beige
Double IPA

NENz Motueka 6%
NEIPA
D'un bout à l'autre 5%
Saison Bret à la française
0° Plato 5.7%
Hybride

MENU BOUCHÉES

HIVER 2023

Disponible sur pré-commande au plus tard **7 jours avant la date de l'évènement** par courriel au saint-laurent@siboire.ca

Frais de service de 18% pour les bouchées.

Achat de bières en baril pour vos groupes disponible sur demande.

Les bouchées viennent à la douzaine.



MENU BOUCHÉES

BOUCHÉE :

Fish and Chips; choix de poisson servis avec sauce tartare Aiglefin	24 \$	NBR.
Morue	24 \$	NBR.
Saumon	24 \$	NBR.
Croquettes de Mac N cheese au Smoked Meat	24 \$	NBR.
Croquettes de Mac N cheese aux pleurottes	28 \$	NBR.
Tartare de légumes, véganaïse au miso	24 \$	NBR.
Gravlax de truite des bobines, mini pancakes	36 \$	NBR.
Ailes de poulet, sauce ranch au bleu	28 \$	NBR.
Bonbons de thon rouge au sésame	36 \$	NBR.
Rillettes de canard, pain au levain, confiture de petits fruits	36 \$	NBR.
Hummus, olive Kalamata, pain plat grillé	24 \$	NBR.
Tartare de bœuf, croûtons de pain	36 \$	NBR.
DESSERT:		
Mini brownies et coulis aux fruits	24 \$	NBR.

