

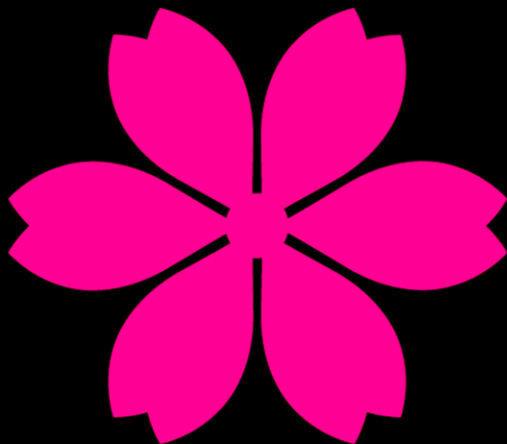
Le **Restaurant Kyomi** vous offre maintenant un nouveau **menu cocktail dînatoire**.

Cette formule, proposée au groupe de plus de 20 personnes, est idéale pour favoriser les découvertes gastronomiques tout en laissant place à plus d'échanges avec vos convives lors de vos occasions spéciales.

Que ce soit pour un mariage, un anniversaire, une réunion corporative ou simplement pour avoir du plaisir avec vos amis, cette formule est appréciée par tous pour la simplicité du déroulement de votre soirée.

Nos bouchées sont offertes en douzaine et vous concoctez vous même le menu.

Pour réserver votre cocktail dînatoire au Restaurant Kyomi, contactez **Pierre-Olivier Jetté** au 514-363-3602.



### Items à la douzaine

**24\$**  
POUR  
DOUZE

**Maki traditionnel** (*Choix de Saumon épicé, California, Philadelphia, Kara-Age ou Lasallos*)  
**Maki Tempura** (*Choix de Dynamite ou Dragon Eye*)  
**Gyozas au poulet et sauce épicée & sucrée**  
**Harumaki végétarien avec sauce au sésame**  
**Dessert** (*Mignardise*)  
**Légumes tempura** (*Patate douce & oignon*)  
**Brochette de poulet grillée & légume**

---

**36\$**  
POUR  
DOUZE

**Crevette Lollipop & mayonnaise au wasabi**  
**Pétoncle flambé à l'ail, tobiko et échalote**  
**Maki Spécialité** (*Choix de Mojito ou Délice*)  
**Huître & mignonette à la menthe**  
**Salade d'algue Wakame**  
**Dumpling aux fruits de mer** (*frit*)  
**Bouchée de Poulet Général Tao**  
**Tartare de saumon, tobiko, mayo épicée**  
**Brochette de crevette grillée & légume**  
**Bouchée de calmar tempura**  
**Doigts de poulet maison et mayonnaise épicée**

---

**48\$**  
POUR  
DOUZE

**Tartare de thon à la pomme Granny Smith**  
**Homard effiloché sur chip de wonton**  
**Île paradisiaque** (*tartare de saumon et avocat sur patate douce tempura*)  
**Harumaki croustillant au canard laqué et sauce oisin**  
**Shooter de pétoncle à la menthe et vinaigrette acidulée**  
**South Beach** (*maki de crabe à carapace molle tempura, tartare de saumon, huile de truffe, popcorn au wasabi*)  
**Explosion de fruits de mer** (*sur chip croustillante*)  
**Flanc de bœuf grillé farci d'une asperge**  
**Tataki de filet mignon**  
**Ceviche de pétoncle à la menthe et pomme verte**