

## Les bars gourmands



Des formules originales que vous pouvez utiliser en accompagnement d'un cocktail.

3 formules de bar gourmands pour le plaisir des papilles

- Le bar à tartares
- le bar à poutines
- Le bar à pinchos

Chacun de ces bars est animé par un chef, et peut être proposé à l'Artevino ou en formule traiteur. Le chef réalise minute les différents mets, vous donne ses astuces et recettes, et vous y ajoutez une petite touche personnelle si vous le souhaitez.

Les tartares et poutines sont servies dans des cassolettes.



### • Le Bar à tartares

*Une découverte de nouvelles saveurs pour les tartares*

Tartares poissons:

- . Saumon, truite, dorade...
- . Des accompagnements: mousse au gingembre, lime, avocat et wasabi, fruits de la passion, épices...

Tartares viandes

- . Bœuf Angus, bison...
- . Des accompagnements : sauces, épices et condiments



### • Le Bar à poutines

*Des poutines gourmandes ou gastronomiques réalisées par le chef, vous choisissez le type de pomme de terre, de sauces et de fromages que vous souhaitez.*

Les poutines gourmandes:

- Les viandes: Joue de porc braisée, canard confit ou poulet mariné
- Les pommes de terre: pommes de terre sarladaises ou rissolées ou patates douces
- Les sauces: jus de viande corsé, bolognaise ou bourguignonne
- Les fromages: cheddar vieilli, mozzarella ou suisse

Les poutines gastronomiques:

- Poutine foie gras: canard, foie gras, pommes de terre cuites dans la graisse de foie gras, fromage au lait cru du Québec.
- Poutine de homard: homard, pommes de terre rissolées, bisque de homard maison, parmesan



### • Le Bar à Pinchos

*Un voyage gourmand en Espagne! Les pinchos sont des spécialités catalanes servies généralement sur des toasts avec piques. Bar très visuel!*

*Selon le nombre de personnes nous proposons un variété de 8 à 15 pinchos différents.*

Tartine de piperade et chorizo

Jambon serano, fromage de brebis et confiture de figues maison

Poulet mariné à la catalanne

Brochettes de porc au épices et miel

Poisson du jour sur blinis, mozzarella fondante

Pinchos primavera (crevette, crabe, œuf...)

Croquettes de paella

...



Nous pouvons vous proposer avec ces formules un bar à vin ou des accords mets vins selon la thématique (par exemple: avec les pinchos une soirée Accents du Sud)

