ESPACE ARTE VINO

# SALLES DE RÉCEPTION

# SERVICE TRAITEUR

797, boul. Lebourgneuf
(418) 623-7775
info@espaceartevino.com

ESPACE ARTE VINO

# BOITES À LUNCH FROIDES

## Traiteur

# BOITES À LUNCH *froides*
ARTEVINO TRAITEUR

Boîtes allergies (+5$/boîte)

## FORMULE

**20$/ BOÎTE**

ENTRÉE - PLAT - DESSERT - PAIN FRAIS

**BOISSON**
**2,75$**

Minimum de 10 boîtes par type de plat (Maximum 2 plats - hors Végé)

**Vous choisissez :** Le plat et nous compléterons avec l'entrée et le dessert au choix du chef.

# MENU

## - ENTRÉE -

Selon l'inspiration du chef et les produits de saison

Exemples: Tomate mozzarella / Tarte aux légumes de saison et fromages fins du Québec / Rillettes du moment et relish aux topinambours ...

## - PLAT PRINCIPAL -

. **Saumon mi-cuit** aux herbes et citron, mayo maison assortie, semoule, fruits séchés, pois chiches, tomates et herbes fraîches

. **Suprême de volaille** poché sous vide aux herbes et épices, mayo maison, Salade de riz tex-mex, poivrons, fèves noires, maïs, herbes fraîches, crème sûre tex-mex

. **Filet d'épaule de bœuf** cuit sous vide, mayo maison, salade de fusilli, tomates cerises, bocconcini, pesto de basilic, concombre

. **Option végétarienne**, remplacez une protéine par du Tofu mariné

## - DESSERT DU JOUR -

Exemples: Brownies maison / Macarons du moment / Croustillant praliné aux 2 chocolats...

(Frais de service de 15% et taxes en supplément)

# INFORMATIONS *additionnelles*

Toutes nos boîtes à lunch sont réalisées par notre chef et son équipe, avec des produits frais, locaux et de saison.
Nous avons une démarche écoresponsable (contenants et ustensiles compostables).

**Minimum de 10 boîtes pour placer une commande.**

## FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

(AVANT TAXES)

. Livraison : 35$ (au delà de 50 boîtes, la livraison est offerte)

. Frais de déplacement (au-delà de 20kms de l'Espace Artevino): 3$/km supplémentaire

## ALLERGIES

**Veuillez nous consulter.**

Boîtes adaptées selon les allergies (+5$/boîte).

Nous faisons de notre mieux pour les restrictions alimentaires, mais notre cuisine n'étant pas stérile (présence de farine, poissons, etc.), des traces ou contaminations croisées sont possibles. L'organisateur doit en informer ses invités, qui évaluent eux-mêmes les risques.
Nous pouvons refuser certaines adaptations (oignons, ail, kéto, végan, iode, cœliaque, protéines bovines). Adaptations possibles : gluten, lactose, végétarien, noix/arachides, fruits de mer, femme enceinte, porc, œufs.

## CONTACTEZ-NOUS
*pour une soumission*

ESPACE ARTEVINO

(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5