



SALLES DE RÉCEPTION SERVICE TRAITEUR



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



CHEF À DOMICILE

*à partir de 12 personnes



MENU *repas assis*

ARTEVINO TRAITEUR



Menu enfant

Pâtes fraîches
sauce à la viande
& dessert maison
20\$/enfant

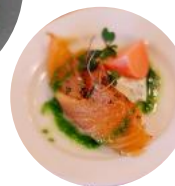
Tarif menus Artevino 4 services : **72\$/pers**

- DUO DE BOUCHÉES AU CHOIX DU CHEF -

- SERVICE SUPPLÉMENTAIRE -

Potage du chef **(+6,00\$/pers)**

Assiette de charcuteries et fromage du Québec **(+7,00\$/pers)**



- ENTRÉE -

1. Tarte aux légumes, carotte, pomme de terre douce, parmesan, cheddar et légumes marinés.
2. Gravlax de saumon grillé à la torche, laque miso, salade de chou rouge, croûtons maison.
3. Tataki de boeuf, roquette, louis d'or, vinaigrette moutarde et huile d'herbes.
4. Mousse de fromage de chèvre, betterave marinée, miel, croûtons thym et ail.

- PLAT PRINCIPAL -

1. Pavé de saumon grillé au four, orzo crémeux, ratatouille maison, sauce vierge herbes et citron.
2. Soc de porcelet braisé, gratin dauphinois, légumes du moment, jus de viande crémé.
3. Poitrine de volaille pochée, sauce au vin rouge, purée de pomme de terre aux champignons, poêlé de légumes.
4. Veau braisé, gratin dauphinois, légumes du moment, jus de viande crémé.
5. Joue de bœuf braisée, pommes de terre Gabrielle rôties, poêlé de légumes, sauce aux poivres. **(+3,00\$/pers)**

 Option végétarienne disponible sur demande

- DESSERT -

1. Croustillant praliné, mousse chocolat, café.
2. Forêt noire cassis et chocolat.
3. Entremet framboise, citron et mascarpone.



Inclus

Café/thé/tisane
Pain/beurre



SUPPLÉMENTS

Deuxième choix d'entrée :
3\$/pers.

Deuxième choix de plat :
5\$/pers.

Option disponible : Station
café/thé/tisane (un
escompte sera appliqué)

FORMULE *Cocktail dinatoire*

ARTEVINO TRAITEUR



Formule 1 : 10 bouchées et 1 assiette gourmande : 45\$/pers.

Formule 2 : 10 bouchées et 2 assiettes gourmandes : 58\$/pers.

(Frais de service de 15% et taxes en supplément - Les serveurs sont compris dans les frais de service)



VÉGÉTARIENNE

-  Gougère au fromage, pesto basilic, sauce maison
-  Sablé au parmesan, mousse de chèvre, betterave marinée
-  Gnocchi ricotta, sauce crème, gremolata
-  Croustillant d'aubergine, féta, mayonnaise maison



VIANDE

-   Tataki de boeuf, vinaigrette moutarde, échalotes frites
-   Feuilleté de joue de boeuf effiloché, sauce aux poivres, chutney de canneberge
-  Crèmeu de foie gras, figues confites, brandy de pomme québécois
-   Kefta de veau à la lime, jus de viande, gremolata
-   Tartare de cerf à la moutarde, échalote frite (+1\$ /pers.)
-   Magret de canard laqué au miel, jus de viande (+1 \$ /pers.)



ASSIETTE GOURMANDE (TAPAS CHAUDES)

- Saumon grillé au four, orzo crémeux, ratatouille maison, sauce vierge herbes et citron.
- Soc de porcelet braisé, gratin dauphinois, ratatouille maison, jus de viande crémé.
- Poitrine de volaille pochée, sauce au vin rouge, purée de pomme de terre aux champignons, ratatouille maison.
- Veau braisé, gratin dauphinois, ratatouille maison, jus de viande crémé.
- Joue de bœuf braisée, pommes de terre Gabrielle rôties, ratatouille maison, sauce aux poivres. (+2,50\$/pers.)



POISSON

-  Arancini de paella, bisque, sauce maison
-  Gravlax de saumon torché, laque gingembre, toast de pain
-   Ceviche de pétoncle et crevette, lime, fines herbes
-  Feuilleté phylo, mousse de crevette, fenouil, orange



DESSERT

- Tartelette de fruits, mousse vanille
- Rocher praliné chocolat-noisette
- Cannelé bordelais, vanille-rhum
-   Macaron (1\$/pers.)
-   Macaron personnalisé (2\$/pers.)



-  Sans gluten
 -  Sans lactose
 -  Contient noix et/ou arachides
 -  Bouchée chaude
- **Nous ne pouvons garantir l'absence de traces



(Frais de service de 15% et taxes en supplément - Les serveurs sont compris dans les frais de service)

INFORMATIONS

additionnelles



PRESTATION CHEF À DOMICILE POUR 12 PERS. ET PLUS

(incluant vaisselle et ustensiles, excepté verres à eau, verres à vin, nappes et serviettes en tissus)



FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

(AVANT TAXES)

- . Prestation du Chef : 280\$
- . Serveur requis si service de boissons: 45\$/h (min. 3h)
- . Serveur requis pour le service d'un repas assis: 35\$/h (min. 3h) *Groupe de plus de 12 pers.
- . Serveur requis pour le service d'un cocktail dînatoire: 35\$/h (min. 3h) *Groupe de plus de 15 pers.
- . Frais de déplacement (au-delà de 10 kms de l'Espace Artevino): 3\$/km supplémentaire



. Pourboire laissé à votre discrétion sur place.

- . Nous nous déplaçons avec notre matériel (chaudrons, etc.), nous avons besoin d'un espace de travail, d'un évier de cuisine, d'un espace dans le réfrigérateur, d'un four et d'un rond fonctionnel.
- . L'évier, les plans de travail utilisés seront nettoyés à notre départ.
- . L'heure de la soirée est déterminée par le client, nous serons présents à votre domicile entre 1h et 2 heures avant le service des amuse-bouches.

CONTACTEZ-NOUS

pour une soumission



(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5