



SALLES DE RÉCEPTION SERVICE TRAITEUR



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

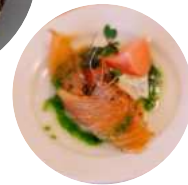


CHEF À DOMICILE

*à partir de 12 personnes



Repas assis



Formule repas assis

Tarif menus Artevino 4 services : **62\$/pers.**

Menu

Duo de bouchées au choix du chef

Service supplémentaire

Potage du chef **(+5\$)**

Assiette de charcuteries (2*) et fromage (1*) du Québec **(+7\$)** *75 gr de chaque.

Entrée

1. Gravlax de saumon à l'aneth, blinis aux herbes, tzatziki, pousses.
2. Mousse de foie gras au Brandy de pommes du Québec, poire pochée, pain brioché.
3. Burrata, roquette, tomates, sauce vierge citron et herbes, croûtons maison.
4. Tataki de bœuf, salsa de maïs grillés et féta, croûtons maison.

5. Tataki de cerf, sauce de céleri rave, chips de topinambours, roquette, huile d'herbes, copeaux de parmesan, croûtons maison. **(+5\$)**

Plat principal

1. Soc de porc braisé, gratin dauphinois, légumes rôtis du moment, jus de viande.
2. Poitrine de volaille pochée, légumes du moment, pommes de terre Gabrielle rôties, sauce crème champignon.
3. Pavé de saumon, ratatouille maison, arancini au citron et aux herbes, sauce crème basilic .
4. Joue de boeuf braisée 48h, purée de pommes de terre maison, légumes du moment, jus de viande corsé. **(+3\$)**
5. Osso bucco de cerf, gratin dauphinois, légumes rôtis du moment, jus de viande. **(+5\$)**

 Option végétarienne disponible sur demande

Dessert

1. Entremets pomme caramel.
2. Fraisier, crème mascarpone, chantilly et coulis de fruits.
3. Croustillant praliné chocolat-noisette, chantilly, coulis de chocolat, crumble.

**Inclus : Café/thé/tisane
Pain/beurre**



MONSIEUR T.
IMPORTATEUR DE THÉ DEPUIS 1987



Suppléments

Deuxième choix d'entrée : 3\$/pers.

Deuxième choix de plat : 5\$/pers.

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

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

Cocktails dînatoires

Les formules

Formule repas 1 : 10 bouchées et 1 assiette gourmande : 43\$/pers.

Formule repas 2 : 10 bouchées et 2 assiettes gourmandes : 51\$/pers.

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



Menu

Bouchées végétariennes

- 🍷 - Croustillant d'aubergine, mayonnaise maison
- 🍷 - Gnocchi ricotta, sauce crème champignon, gremolata
- 🍷 - Gougère betterave et féta, sauce balsamique réduite
- Sablé parmesan, mousse chèvre, ail noir

Bouchées de poisson et fruits de mer

- 🍷 - Ceviche de crevette et pétoncle, piments d'Espelette, lime
- Mousse de saumon citron et herbes
- 🍷 - Gravlax de saumon, croûte de sésame, mayonnaise maison
- 🍷 - Mousseline de pétoncle, courge, jus de coques

Bouchées viandes

- 🍷 - Feuilleté de poulet au beurre, crème sure à la coriandre lime
- Crème de foie gras, brandy de pomme, figues confites
- 🍷 - Tataki de bœuf, sauce maïs, échalotes frites
- 🍷 - Cannelé prosciutto et épinards
- 🍷 - Tataki de cerf (+1\$/pers)
- 🍷 - Magret de canard laqué (+1\$/pers)

Sucrée

- Rocher maison
- 🍷 Macaron de l'Artevino
- 🍷 Macaron personnalisé (+2\$/pers)
- Tiramisu, blinis chocolat, crumble café
- Cake pop orange chocolat

Chaque bouchée est élaborée par notre chef et son équipe avec des produits frais et locaux

Assiette gourmande (tapas)



1. Saumon mariné aux herbes, tagliatelles maison, concassé de ratatouille, sauce crème basilic et gremolata.
- 🍷 2. Soc de porcelet braisé, purée de pommes de terre aux champignons sauvages, jus corsé.
- 🍷 3. Poitrine de volaille pochée, pommes de terre Gabrielle rôties, sauce crème et champignons.
- 🍷 4. Joue de bœuf braisé, jus corsé, pommes de terre Gabrielle rôties et légumes rôtis. (+2,50\$/pers)

Chaque bouchée est élaborée par notre chef et son équipe avec des produits frais et locaux

Informations additionnelles

Prestation Chef à domicile pour 12 personnes 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 : 220\$

Serveur requis si service de boissons: 35\$/h (min. 3h)

Serveur requis pour le service d'un repas assis: 35\$/h (min. 3h) ***Groupe de plus de 15 pers.**

Serveur requis pour le service d'un cocktail dînatoire: 35\$/h (min. 3h) ***Groupe de plus de 25 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