



SALLES DE RÉCEPTION SERVICE TRAITEUR



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



CHEF À DOMICILE

*à partir de 12 personnes
2026



Repas assis

Formule repas assis

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



Menu enfant

Pâtes fraîches

sauce à la viande

& dessert maison

20\$/enfant

Menu

Duo de bouchées au choix du chef

Service supplémentaire

Potage du chef **(+5,00\$/pers)**

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

Entrée

1. Crèmeux de foie gras au brandy de pommes du Québec, poires pochées
2. Ceviche de crevette et pétoncle, coulis de poivrons grillés, mousse aux agrumes
3. Tarte aux légumes de saison, huiles d'herbes, légumes marinés
4. Tataki de bœuf, mayonnaise béarnaise, balsamique réduit, échalotes frites.
5. Remplacer le tataki de bœuf par du tataki de cerf **(+3,00\$/pers)**

Plat principal

1. Soc de porcelet braisé, gratin dauphinois, légumes du moment, jus corsé.
 2. Saumon grillé au four, arancini au citron et herbes, concassé de ratatouille, sauce crème aux poivrons grillés, gremolata.
 3. Poitrine de volaille pochée, pommes de terre, Gabrielle, légumes du moment, sauce crème ail et champignons.
 4. Joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre maison, légumes du moment, jus de viande corsé.
- (3,00\$/pers)**



Option végétarienne disponible sur demande

Dessert

1. Entremets pomme caramel
2. Croustillant praliné chocolat-noisette
3. Tarte au citron, meringue au garam masala

Inclus : Café/thé/tisane

Pain/beurre



MONSIEUR T.

IMPORTATEUR DE THE 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

Notre formule dînatoire

Formule repas : 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)



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 : 280\$

Serveur requis si service de boissons: 40\$/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