

ESPACE ARTE VINO

CHEF À DOMICILE

*à partir de 12 personnes
2026



Repas assis - Artevino traiteur

Formule repas assis

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



Menu enfant

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

Menu

Trilogie 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. Burrata, tomates, sauce vierge au citron et aux herbes, coulis balsamique, croûtons.
2. Gravlax de saumon, blinis, huile aux herbes, tzatziki, pousses.
3. Tarte aux légumes et oignons, pesto de tomates séchées et olives, huile aux herbes.
4. Mousse de foie gras au porto, raisins confits et au sirop d'érable, pain brioché.
5. Tataki de cerf, vinaigrette moutarde au jus de viande, huile d'herbes, toast **(+3,00\$/pers)**

Plat principal

1. Soc de porcelet braisé, gratin dauphinois, légumes du moment, jus de viande corsé.
2. Saumon grillé au four, arancini au citron et pesto, concassé de ratatouille, sauce crème basilic, gremolata.
3. Poitrine de volaille pochée tex-mex, riz à grains longs tex-mex, légumes du moment, sauce salsa.
4. Veau braisé, pommes de terre Gabrielle, légumes du moment, sauce crème champignon
5. Joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre maison, légumes du moment, jus de viande crémé.

(3,00\$/pers)

 Option végétarienne disponible sur demande

Dessert

1. Entremets pomme et caramel.
2. Forêt noire camerise
3. Fraisier, crème vanille, chantilly

Inclus : Café/thé/tisane

Pain/beurre

MONSIEUR T.
IMPORTATEUR DE THÉ DEPUIS 1867

**BRÛLERIE
ROUSSEAU**
1867

**ALIMENTS DU
QUÉBEC**
AU
MENU

Suppléments

Deuxième choix d'entrée : 3\$/pers.

Deuxième choix de plat : 5\$/pers.

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

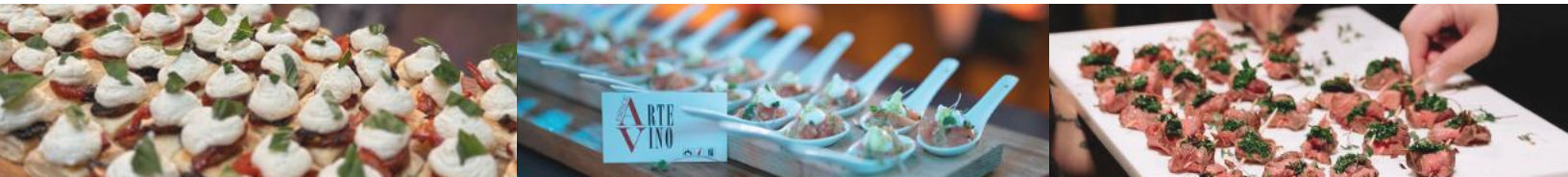
(Frais de service de 15% et taxes en supplément - Les serveurs sont compris dans les frais de service)

Cocktails dînatoires

Les formules

Formule repas 2 : 10 bouchées et 2 assiettes gourmandes : 53\$/pers.

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



Menu

Végétariennes

- 🍴 - Gnocchi à la ricotta, sauce crème au basilic, gremolata
- Feuilleté de tomates confites, mousse parmesan citron, basilic
- Sablé au parmesan, mousse de chèvre, ail noir
- 🍴 - Gougère au parmesan, sauce maison

Viandes

- Mini quiche lorraine, mousse de fromage
- 🍴 - Arancini aux champignons, jus de viande, mayonnaise maison
- 🍴 - Tataki de boeuf, mayonnaise chimichurri
- 🍴 - Kefta de veau à la lime, jus de viande, gremolata
- 🍴 - Tartare de cerf à la moutarde (+1\$/pers.)
- 🍴 - Magret de canard laqué (+1\$/pers.)

Poissons

- Mousse de crevettes nordiques, fenouil confit et orange
- Gravlax de saumon à l'aneth, blinis aux herbes, sauce tzatziki
- 🍴 - Mousseline de pétoncle, sauce coque, gremolata
- 🍴 - Tartare de saumon, vinaigrette aux fruits de la passion, mousse lime
- 🍴 - Ceviche de poulpe grillé, piment d'Espelette

Desserts

- 🍴 Tiramisu, blinis chocolat, crumble café
- 🍴 Rocher praliné maison
- Cake pop du moment
- 🍴 Macaron
- 🍴 Macaron personnalisé (2\$/pers.)

- 🍴 Sans gluten
- 🍴 Sans lactose
- 🍴 Contient noix et/ou arachides
- 🍴 Bouchées chaudes

**Nous ne pouvons garantir l'absence de traces.



Assiette gourmande (tapas chaudes)

1. Soc de porcelet braisé, purée de pommes de terre aux champignons sauvages, jus de viande crémé.
2. Saumon, arancini aux citron et pesto, concassé de ratatouille, sauce crème basilic et gremolata.
3. Poitrine de volaille pochée tex-mex, riz à grains longs, fèves noires, maïs et sauce tomate.
4. Joue de bœuf braisé, purée de pommes de terre aux champignons, sauce crème au jus corsé. (+2,50\$)

Chaque bouchée est élaborée par notre chef et son équipe

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: 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