



BOITES À LUNCH FROIDES

Artevino Traiteur



Boîtes à lunch froides

Artevinio traiteur

20 \$ / boîte

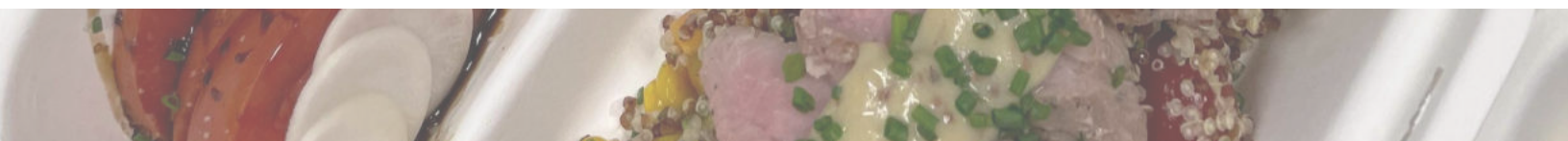
Entrée + plat + dessert + pain frais



+2,50 \$

/boisson

Frais • Préparé le jour même • Local



Vous choisissez : Le plat avec l'accompagnement (salade) et nous complétons avec l'entrée et le dessert.

Minimum de 10 boîtes pour une commande par type de plat

Entrée du jour

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



Plat

LA MER

-Saumon mi-cuit aux herbes et citron, mayo maison assortie

-Mousseline de pétoncle, sauce maison

Option végétarienne disponibles (choix du chef)

LA TERRE

-Suprême de volaille poché sous vide aux herbes et épices, mayo maison assortie

- Filet d'épaule de bœuf cuit sous vide, mayo maison

Accompagnement

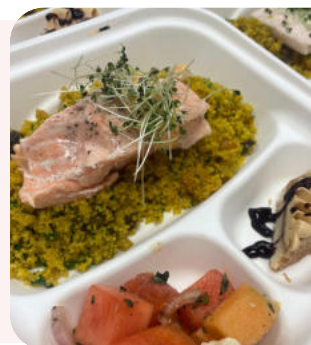
(1 choix par plat)

-Semoule, fruits séchés, pois chiches, tomates et herbes fraîches

-Salade de fusilli, tomates cerises, bocconcini, pesto de basilic, concombre

-Duo de quinoas, sésame, edamame, maïs, patate douce et herbes fraîches

-Salade de riz tex-mex, poivrons, fèves noires, maïs, herbes fraîches, crème sûre tex-mex



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.
Le pain servi est un pain frais du matin.
Nous avons une démarche écoresponsable (contenants et ustensiles compostables).

Minimum de 10 boîtes pour placer une commande.

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

Pour les allergies, veuillez nous consulter.

Nous pouvons vous proposer des boîtes au choix du chef, selon les allergies. **(supplément de 5\$/boîte allergie)**

Nous nous adaptons autant que possible aux intolérances, allergies et restrictions alimentaires. Par contre nous ne sommes pas équipés d'une cuisine de type laboratoire et nous travaillons la farine, les poissons et autres aliments pouvant être allergènes, de ce fait nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces ou d'éventuelles contaminations croisées. Le client (organisateur) étant informé, il doit en informer également ses invités afin que chaque personne concernée puisse évaluer les risques qu'il peut encourir en fonction de son degré d'allergie.

- Espace Artevino se donne le droit de refuser d'adapter son menu pour certaines allergies ou choix alimentaires, tels que les oignons, ail, kéto, végan, iode, cœliaque, et protéines bovines.
- Nous acceptons cependant d'ajuster notre menu pour ces restrictions : Gluten, lactose, végétarien, noix et arachides, fruits de mer, femme enceinte, porc et œufs.

Contactez-nous pour une soumission



(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5