

Formule repas gourmand



Une formule prix plaisir !

Guillaume, le chef vous cuisine un menu gourmand, gage d'une soirée réussie, menu que nous pouvons vous proposer soit à l'Artevino, soit en formule traiteur ou chef à domicile.

• Menu gourmand

Un menu 4 ou 5 services pour une soirée réussie.

Exemple de menu proposé (ces menus varient en fonction des saisons et de vos préférences)

LES MISES EN BOUCHE

Cannelés au prosciutto et épinards
et
Accras de morue et sauce piments des îles



ENTRÉE

Crème brûlée au foie gras poire pochée et brioche maison toastée
ou
Cannelloni de noix de Saint-Jacques et couteaux de mer, jus de coques et fondue de poireaux
ou
Potage Dubarry, royale de foie gras, mousse à la truffe noire



PLAT

Filet de bar rayé, beurre blanc au gingembre et gratin de légumes racines façon « dauphinois ».
ou
Saumon en croûte d'amande et lime, sur fine tartelette au poireaux et poêlée de légumes du moment.
OU
Filet mignon de porcelet en croûte de sucre et sauge, fricassée de légumes racines et chips. Jus à la sauge.
Ou
Suprême de pintade du Québec, sauce crème à la truffe noire et duo de pomme de terre et patates douces. purée d'oignon au vinaigre balsamique et petits fruits rouges (suppl. 3\$).



FROMAGE (Supplément)

Assortiments de 3 fromages affinés du Québec et petits pains maison

DESSERT

Praliné croustillant, chocolat blanc et café.
ou
Bavarois aux petits fruits rouges, chantilly maison, caramel au balsamique et vanille.
ou
Farandole de macarons maison.

Tarifs (à partir de 38\$) et suggestions de menus: sur demande



Formule repas dégustation

Une formule idéale avec un accord mets et vins!

Une formule de repas pour déguster le meilleur de la cuisine de Guillaume, menu que nous pouvons vous proposer soit à l'Artevino, soit en formule traiteur ou chef à domicile.



• Menu dégustation

Un menu 6 services avec des plats servis en format « entrée ».

Exemple de menu proposé (ce menu varie en fonction des saisons et de vos préférences)

LES MISES EN BOUCHE

Biscotti au Pecorino, tomate et vinaigre balsamique
et
Gravlax de truite et mousse au poivre

PLAT 1

Tartare de saumon gingembre et passion.

PLAT 2

Thon mi-cuit, chutney de betterave et fleur de sel

PLAT 3

Ravioles de foie gras, jus crémé au garam massala et fondu de poireaux

PLAT 4

Canard laqué, orange sanguine et miel au poivre confiture d'oignon à la grenadine

PLAT 5

(Près-dessert)

Crème brûlée au chèvre et tomates cerises confites

PLAT 6

(dessert)

Croustillant praliné aux deux chocolats et café



Tarifs (à partir de 60\$) et suggestions de menus: sur demande

Accords mets/vins (5 verres de vins de 2 oz): à partir de 16\$/pers.



Formule repas gastronomique



Une formule pour les épicuriens!

Guillaume, le chef vous cuisine un menu raffiné et haut de gamme pour combler vos invités, menu que nous pouvons vous proposer soit à l'Artevino, soit en formule traiteur ou chef à domicile.

• Menu gastronomique

Un menu 8 services pour le régal des papilles.

Exemple de menu proposé (ce menu varie en fonction des saisons et de vos préférences)

LES MISES EN BOUCHE

Crème brûlée au foie gras, magret de canard séché et vinaigre balsamique en gelée, meringue au garam massala

et

Thon mariné mi-cuit, purée d'aubergine à l'huile d'olive et chips, sésame

LES ENTRÉES

Carpaccio de langoustine, caviar Sevruga et purée de persil

et

Tatin de légumes de saison et jus de viande à la truffe

LES PLATS

Filet de cabillaud de ligne en croûte d'argile, beurre blanc au gingembre, pois mange tout à l'estragon et épices douces

et

Filet mignon de cerf rouge, sauce grand veneur et fricassée de cèpes d'ici, timbale de macaronis

LES FROMAGES

Fromages affinés du Québec

Lion d'or - Comtomme - Bleu d'Elisabeth

Petite roquette, compotée d'abricot et sirop de merisier

LES DOUCEURS

Coupe de fruits frais, menthe, lime et purée de pêche, pâte de fruits à la framboise

et

Macaron au chocolat noir Guayaquil et macaron au caramel à la fleur de sel



Tarifs (à partir de 80\$) et suggestions de menus: sur demande

