

## Les buffets de l'Artevino

---

### • Nos formules buffets

Guillaume Barry, Chef et associé de l'Artevino, privilégie les produits régionaux et de saison, dans le but de proposer une cuisine goûteuse, saine et qui respecte l'environnement. Nous sommes certifiés par l'Association Aliments du Québec.

Tous les plats et bouchées proposés sur nos buffets sont susceptibles d'être modifiés sans préavis en fonction du marché et de la saison afin de vous proposer autant que possible des produits régionaux et de saison.

Nos buffets incluent les plats de services, assiettes et ustensiles.



#### **Les entrées:**

Sandwich club végé (pain de mie fait avec de la farine biologique, fromage à la crème, concombre et tomate)

Rillettes de porcelet et canard de l'Artevino et petits croutons

Salade César de l'Artevino (suprême de volaille, laitue biologique, sauce césar maison)

Poireaux à l'étuvé sauce gribiche et tuile de parmesan

Gravlax de saumon

Entrée du moment (entrée du menu de l'Artevino qui change tous les jours)



#### **Les plats:**

Truite marinée en escabèche

Mi-cuit de saumon au citron confit et sauge

Rôti de bœuf braisé, oignons confits et mayonnaise maison

Jambon d'ici à l'os

Ballotine de volaille farcie aux champignons

Plat du moment (plat du menu de l'Artevino qui change tous les jours)



Accompagnements des plats:

Salade d'orzo, fenouil et pois vrilles, huile verte de ciboulette et balsamique réduit

Salade de quinoa, carotte et échalotes vertes, vinaigrette au cumin

Salade de légumes du moment (selon saison) et vinaigrette à l'érable

Poêlée de légumes de saison (pour plat chaud)

Gratin dauphinois ou gratin de légumes racines (pour plat chaud)



Inclus: petits pains maison.

#### **Bouchées desserts:**

Croustillant praliné aux deux chocolats

Mignardises (macarons, brownies, tartelettes...)

Dessert du jour



#### **Option:**

Buffet de fromages affinés

Assortiment de 4 fromages affinés du Québec et de la France, nous privilégions les fromages fermiers et les fromages au lait cru.

Petits pains maison (sésame, raisin et noisette, campagne...)

*Plusieurs formules possibles (à partir de 16\$ par personne):*

*Formule froide classique: Choix de 2 entrées + 1 plat (+ accompagnement) + 1 dessert*

*Formule froide gourmande: Choix de 3 entrées + 2 plats (+ accompagnements) + 2 desserts*

*Formule chaude classique: Choix de 2 entrées + 1 plat (+ accompagnement) + 1 dessert*

*Formule chaude gourmande: Choix de 3 entrées + 2 plats (+ accompagnements) + 2 desserts*

*Possibilité de service.*

*Tarifs sur demande.*

