

Soirée Vins Fromages & bouchées

Cette formule est une formule « clés en main ».

• Déroulement de la soirée

L'Artevino vous propose une dégustation gourmande autour des fromages affinés du Québec et d'une sélection de vins d'importations privées.

Une sélection de fromages affinés au lait cru du Québec et autres pays du fromage, des bouchées gourmandes accompagnent cette dégustation.

Nous mettrons en place des stations (nombre variable en fonction du nombre de participants: 1 station pour 70 personnes environ).

5 services seront proposés:

Pour les 4 premiers: 2 fromages + 1 bouchée + 1 vin en dégustation

Pour le 5^{ème}: 1 dessert et un verre de vin.



• La dégustation

Nous servirons les fromages, bouchées et petits pains maison sur assiettes.

Pour chaque service les vins, fromages et bouchées seront présentés.

Des bouchées gourmandes (5 bouchées) dont certaines sur la thématique du fromage accompagneront cette soirée.

Chaque bouchée est élaborée par le chef avec des produits frais d'ici et de saison.

Pour chaque fromage nous proposerons un petit pain maison différent (pain de campagne, pain au canneberges, pain au sésame, pain au raisin).

Quantités servies: Fromage 200gr/pers. –Vins: 3,5 oz pour les 4 premiers vins et 2 oz pour le vin de dessert

Service 1 :

2 fromages à pâte fraîche et pâte molle croûte fleurie (doux):

Brillat Savarin (Vache France)

Biqueron (Chèvre – Québec)

Petit pain viennois

Bouchée: gougère au parmesan

Accord vin: blanc sec (ex: Verdera blanc Espagne)



Service 2 :

2 Fromages à pâte ferme

Manchego (Brebis - Espagne) + pâte de coing

Louis d'or (Vache lait cru - Québec)

Petit pain aux raisins

Bouchée: cannelé au prosciutto et cheddar

Accord vin: blanc riche et puissant (ex: Languedoc Blanc)



Service 3 :

2 Fromages pâte molle et semi-ferme (goût modéré)

Brie de Meaux (Vache lait cru – France)

Mi-carême (Vache – Québec)

Bouchée: crème brûlée de foie gras et magret de canard séché

Petit pain de campagne

Accord vin: vin rouge jeune sur le fruit (ex: pinot noir Oregon)



Service 4 :

2 fromages pâte molle à croûte lavée et pâte semi-ferme (forts en goût)

D'iberville (Vache lait cru – Québec)

Maroilles (Vache – France)

Bouchée: feuilleté tiède au brie et miel

Petit pain aux canneberges

Accord vin: vin rouge puissant sans tannin (ex: Saint Chinian dominante Syrah)



Service Dessert:

Dessert du moment (exemple: praliné aux deux chocolats ou crème brûlée à l'orange confite)

Vin doux en accord



Offert: Petit jeu surprise (dégustation) à l'aveugle

Un des vins sera servi à l'aveugle.

Ce jeu se déroulera en binômes, chacun des binômes devra découvrir ce vin...

Le binôme gagnant recevra en cadeau un dîner gourmand pour 2 personnes à l'Espace Artevino

ESPACE ARTEVINO
797, Bd Lebourgneuf
Québec, G2J 0B5
Tél: 418 623 7775