



**SALLES DE RÉCEPTION**  
**SERVICE TRAITEUR**



797, boul. Lebourgneuf  
(418) 623-7775  
[info@espaceartevino.com](mailto:info@espaceartevino.com)

# ESPACE ARTE VINO

## CHEF À DOMICILE

\*à partir de 12 personnes



# MENU *repas assis*

ARTEVINO TRAITEUR

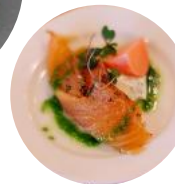
Tarif menus Artevino 4 services : **72\$/pers**

## - 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)**



### Menu enfant

Pâtes fraîches

sauce à la viande

& dessert maison

**20\$/enfant**


### - 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 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 crémé.
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 à la camerise.
3. Fraisier, crème vanille, chantilly.



*Inclus*

Café/thé/tisane  
Pain/beurre



## SUPPLÉMENTS

Deuxième choix d'entrée :  
**3\$/pers.**

Deuxième choix de plat :  
**5\$/pers.**

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

# FORMULE *Cocktail dinatoire*

ARTEVINO TRAITEUR







Formule 10 bouchées et 2 assiettes gourmandes : 55\$/pers.







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

## MENU






### VÉGÉTARIENNE

-  . 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






### VIANDE

-  . 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.)

### POISSON

-  . 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





### DESSERT

-  . Tiramisu, blinis chocolat, crumble café
-  . Rocher praliné maison
-  . Cake pop du moment
-  . Macaron (1\$/pers)
-  . Macaron personnalisé (2\$/pers.)



### ASSIETTE GOURMANDE (TAPAS CHAUDES)

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

-  Sans gluten
  -  Sans lactose
  -  Contient noix et/ou arachides
  -  Bouchée chaude
- \*\*Nous ne pouvons garantir l'absence de traces

# INFORMATIONS

## *additionnelles*



### PRESTATION CHEF À DOMICILE POUR 12 PERS. 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