



BOITES À LUNCH FROIDES

Traiteur



Les boîtes à lunch froides

Boîte à lunch entrée + plat + dessert: 20\$/boîte
(pain frais avec chaque boîte)

Breuvage (V8, perrier, liqueur) : 2,50\$/breuvage
(taxes en supplément)



Formule entrée, plat et dessert: un véritable menu préparé le jour même avec des produits frais, locaux et des légumes biologiques.

Vous choisissez : Plat & Accompagnement
Nous complétons avec : Entrée & Dessert

Entrée au choix du chef

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

Plat

*Minimum de 10 boîtes identiques par choix

LA MER

Saumon mi-cuit à la sauge et citron, mayo maison assortie
Mélange de crevette nordique et canneberge

LA TERRE

Suprême de volaille sous vide aux herbes, mayo maison assortie
Filet de porcelet rosé mariné miel et moutarde, mayo maison assortie
Filet d'épaule de bœuf au thym, mayo maison

Option VÉGÉTARIENNE disponibles sur demande

ACCOMPAGNEMENT (1 choix identique par plat)

Semoule, fruits séchés, tomates confites, vinaigrette à l'orange
Orge perlé, patate douce, raisins frais et aneth

Duo de quinoas, tomates cerises, concombres, mais, vinaigrette thym et jalapeno
Orzo aux légumes grillés, vinaigrette moutarde



Dessert du jour

Exemples: Brownies maison / Macarons du moment / Croustillant praliné aux 2 chocolats...

Informations additionnelles

Toutes nos boîtes à lunch sont réalisées par notre chef et son équipe, avec des produits frais, locaux et des légumes biologiques.

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 boites 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, végétarien, 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