



## CHEF À DOMICILE

\*à partir de 12 personnes  
2026



# Repas assis



## Menu enfant

Pâtes fraîches

sauce à la viande

& dessert maison

20\$/enfant

# menu

## Duo de bouchées au choix du chef

### Service supplémentaire

Potage du chef (+5,00\$/pers)

Assiette de charcuteries et fromage du Québec (+7,00\$/pers)

## Entrée

1. Crèmeux de foie gras au brandy de pommes du Québec, poires pochées
2. Ceviche de crevette et pétoncle, coulis de poivrons grillés, mousse aux agrumes
3. Tarte aux légumes de saison, huiles d'herbes, légumes marinés
4. Tataki de bœuf, mayonnaise béarnaise, balsamique réduit, échalotes frites.
5. Remplacer le tataki de bœuf par du tataki de cerf (+3,00\$/pers)

## Plat principal

1. Soc de porcelet braisé, gratin dauphinois, légumes du moment, jus corsé.
2. Saumon grillé au four, arancini au citron et herbes, concassé de ratatouille, sauce crème aux poivrons grillés, gremolata.
3. Poitrine de volaille pochée, pommes de terre, Gabrielle, légumes du moment, sauce crème ail et champignons.
4. Joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre maison, légumes du moment, jus de viande corsé.  
(3,00\$/pers)



Option végétarienne disponible sur demande

## Dessert

1. Entremets pomme caramel
2. Croustillant praliné chocolat-noisette
3. Tarte au citron, meringue au garam masala

**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)

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

# Cocktails dînatoires

## Les formules

Formule repas : 10 bouchées et 2 assiettes gourmandes : 58\$/pers.

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



## *menu*

### Végétariennes

- Mousse de poivrons grillés, champignons à la grecque
- Feuilleté tomate et basilic, mousse citron-parmesan
- Gnocchis, sauce crème aux champignons, gremolata
- Cannelé à la tomate séchée et aux olives
- Feuilleté au brie, miel et fruits séchés

### Viandes

- Kefta de veau à la lime
- Tataki de bœuf, béarnaise, échalotes frites
- Crème brûlée de foie gras, figues et brandy de pommes
- Tartare de cerf à la moutarde (+1\$)
- Magret de canard (+1\$)

Sans gluten

Sans lactose

Contient noix et/ou arachides

Bouchées chaudes

\*\*Nous ne pouvons garantir l'absence de traces.

### Poissons

- Beignets de crevettes nordiques, mayonnaise maison
- Croustillant de paëlla, sauce maison
- Gravlax de saumon, blinis aux herbes
- Ceviche de crevette et pétoncle, piments d'Espelette, lime

### Desserts

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



### Assiette gourmande (tapas chaudes)

1. Soc de porcelet braisé, purée de pommes de terre aux champignons sauvages, jus corsé.
2. Saumon mariné aux herbes, arancini aux citron et herbes, concassé de ratatouille, sauce crème aux poivrons grillés et gremolata.
3. Poitrine de volaille pochée, pommes de terre gabrielle, sauce crème et champignons.
4. Joue de bœuf braisé, purée de pommes de terre aux champignons, jus corsé. (+2,50\$)

# Informations additionnelles

## Prestation Chef à domicile pour 12 personnes 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