

**Salles de réception
Service traiteur**

**797, boul. Lebourgneuf
(418) 623-7775
espace.artevino@gmail.com**

ESPACE ARTE VINO

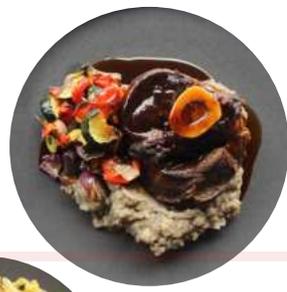
CHEF À DOMICILE



Repas assis

Formule repas assis

Tarif menus Artevino 4 services : **62\$/pers.**



Menu

Trilogie de bouchées au choix du chef

Service supplémentaire

Potage du chef **(+5\$)**

Assiette de charcuteries (2*) et fromage (1*) du Québec **(+10\$)** *75 gr de chaque.

Entrée

1. Crémeux de foie gras au brandy de pommes du Québec, poires pochées, sirop de poire, figues confites, toast de pain brioché, pousses.
2. Crevettes à la plancha, miel épicé, coulis de poivrons grillés, salade de légumes croquants.
3. Tarte aux poireaux, fromages fins, huile d'herbes, légumes marinés.
4. Tataki de bœuf, sauce de céleri rave, chips de topinambours, roquette, huile d'herbes, copeaux de parmesan, croûtons maison.
5. Tataki de cerf, sauce de céleri rave, chips de topinambours, roquette, huile d'herbes, copeaux de parmesan, croûtons maison. **(+5\$)**

Plat principal

1. Soc de porcelet braisé 24h, gratin dauphinois, assortiment de légumes du moment, jus de viande corsé.
2. Saumon grillé au four, arancini aux citron et herbes, concassé de ratatouille, sauce crème aux poivrons grillés, gremolata.
3. Poitrine de volaille pochée, pommes de terre rôties au gras de canard, légumes du moments, sauce crème ail et champignons.
4. Joue de boeuf braisée 48h, purée de pommes de terre maison, légumes du moment, jus de viande corsé. **(+3\$)**

Dessert

1. Tarte au citron, meringue à la fraise, coulis de fruits et crumble.
2. Bavaois cassis et chocolat, chantilly et coulis de fruits.
3. Croustillant praliné chocolat-noisette, chantilly, coulis de chocolat, crumble.



Option végétarienne disponible sur demande

Suppléments (applicable à l'ensemble des convives) :

Deuxième choix d'entrée : 3\$/pers.

Deuxième choix de plat : 5\$/pers.

Pain beurre : 1,50\$/pers.

Café/thé/tisane service à table : 2,00\$/pers.



Cocktails dînatoires

Formule repas 1 : 10 bouchées et 1 assiette gourmande : 49\$/pers.

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

(taxes en supplément)

**Formules
Sur mesure**

Les formules peuvent être personnalisées selon vos besoins et votre type d'événement. Contactez-nous pour en discuter !



Menu

Végétariennes et fromage

- 🍴 Gnocchi ricotta et betterave, sauce crème et gremolata
- 🍴 Croustillant d'aubergine, mayonnaise maison
Mousse de poivrons grillés et feta, champignons à la grecque sur toast de pita
- 🍴 Cannelé fleur d'ail et champignon

Poisson et fruits de mer

- 🍴 Brochette de crevettes marinée et grillée
Mousse de saumon au citron sur toast de pita
- 🍴 Arancini de paëlla et mayonnaise maison
Gravlax de saumon, blinis, crème sure à la betterave et aneth

Viande

- 🍴 Feuilleté de poulet au beurre, crème sure lime et coriandre
- 🍴 Kefta de veau à la lime, jus de viande et gremolata
Tataki de bœuf, sauce béarnaise et échalotes frites
Toast de crème brûlée de foie gras au brandy de pommes du québec, figes séchées
Tataki de cerf et chimichurri aux herbes (+1\$)
- 🍴 Magret de canard laqué au miel (+1\$)

Sucrée

- Tiramisu sur blinis choco-café
- Rocher praliné aux noisettes et chocolat noir
- Cake pop au citron
- Macaron du moment de l'Artevino
- Macaron personnalisé (+2\$)

Chaque bouchée est élaborée par notre chef et son équipe avec des produits frais et locaux

Assiettes gourmandes

1. Saumon mariné aux herbes, tagliatelles maison, concassé de ratatouille, sauce crème aux poivrons grillés et gremolata.
2. Soc de porcelet braisé, purée de pommes de terre aux champignons sauvages, jus corsé.
3. Poitrine de volaille pochée, pommes de terre rôties au gras de canard, sauce crème ail et champignons.
4. Joue de bœuf cuisson 24h, jus corsé, pommes de terre rôties au gras de canard et légumes rôtis. (+2,50\$)

Les assiettes gourmandes peuvent être servies en station (+3,00\$)



Informations additionnelles

Prestation Chef à domicile pour 10 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 : 220\$

Serveur requis si service de boissons: 35\$/h (min. 3h)

Serveur requis pour le service d'un repas assis: 35\$/h (min. 3h) - ***Groupe de plus de 15 pers.**

Serveur requis pour le service d'un cocktail dînatoire: 35\$/h (min. 3h) ***Groupe de plus de 25 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

espace.artevino@gmail.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5