



BOITES À LUNCH FROIDES

Artevino Traiteur



Boîtes à lunch froides

Artevino traiteur

20 \$ / boîte

Entrée + plat + dessert + pain frais



+2,50 \$
/boisson

Frais • Préparé le jour même • Local



Vous choisissez : Le plat avec l'accompagnement (salade) et nous complétrons avec l'entrée et le dessert.

Minimum de 10 boîtes pour un commandé par type de plat

Entrée du jour

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



Plat

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 (choix du chef)

Accompagnement

(1 choix par plat)

-Semoule, fruits séchés, tomates confites, vinaigrette à l'orange

-Orge perlé, patate douce, raisins frais et aneth

-Duo de quinoa, 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...

(Frais de service de 15% et taxes en supplément)

Informations additionnelles

Toutes nos boîtes à lunch sont réalisées par notre chef et son équipe, avec des produits frais, locaux.
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 boîtes au choix du chef, selon les allergies. (**supplément de 5\$/boîte allergie**)

Nous nous adaptions 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, végan, iodé, 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