

Formules bouchées pour cocktails dinatoires











Pour vos apéritifs ou 5 à 7.

Plusieurs formules à la carte selon ce que vous souhaitez offrir à vos convives, formules avec ou sans personnel de service (à l'Artevino, en traiteur ou à emporter.









Chaque bouchée est élaborée par nos chefs avec des produits frais et locaux.

Les bouchées









Végétariennes et fromage

-  . Gougère tiède au parmesan, mayonnaise au curry
-  . Feuilleté tomate confite, parmesan et ail noir de l'île
-  . Croustillant d'aubergine
-  . Gnocchis à la ricotta et gremolata, jus corsé (*)
-  . Feuilleté tiède au brie paysan et miel
-  . Légumes confits, chèvre frais et tuile au parmesan
-  . Sablé et ricotta aux herbes
-  . Mini quiche végétarienne






Poisson et fruits de mer

-  . Gravlax de saumon aux épices de gin sur blinis et sauce tzaziki
-  . Accras de morue, sauce épicée
-  . Croquette de paella, sauce bisque de homard
-  . Cannellonis de pétoncles, jus de coques crémé (suppl. 1\$/bouchée) (*)
-  . Mousseline de fruits de mer toastée, marjolaine et jeune pousse
-  . Tartare de dorade royale, courgette, lime et menthe (suppl. 1\$/bouchée)
-  . Beignets de turbo et fines herbes, sauce aux câpres
-  . Rillettes de saumon aux thym, mousse à la ricotta

Viande

-  . Toast crème brûlée de foie gras et magret de canard séché
-  . Cannelé au prosciutto et épinards
-  . Takaki de bœuf Angus, pommes allumettes et béarnaise
-  . Kefta de veau la feuille de citronnier
-  . Magret de canard laqué au miel et poivre rose (suppl. 1\$/bouchée) (*)
-  . Mousse de volaille et gelée de canneberge et noisettes
-  . Pressé de foie gras et artichauts, vinaigrette à la truffe (suppl. 1\$/bouchée)
-  . Mini quiche lorraine

Sucrées

-  . Croustillant praliné aux deux chocolats
-  . Macarons du moment de l'Artevino
-  . Assortiments de tartelettes (chocolat, framboise, citron)
-  . Rocher au noisettes et chocolat noir
-  . Entremet à la pistache, citron et framboise



(*) A partir de 50 personnes



Personnel de service

Bouchées nécessitant un serveur ou un cuisinier



Bouchées chaudes

Bouchées à servir chaudes de préférence



Tarifs sur demande – Contactez nous