

## Formule stations et bars à thèmes

Une formule gourmande et conviviale pour un événement réussi!

En première partie, en guise d'apéritif pour accompagner un cocktail de bienvenue, des bouchées (4 par personne) seront servies au plateau. En deuxième partie des stations et bars à thème seront animés par des chefs.

Formule proposée à partir de 70 personnes.

### Les bouchées

4 bouchées servies au plateau

- . Gougère tiède au Louis d'or, mayonnaise à l'huile d'olive
- . Feuilleté tomate confite, parmesan et ail noir de l'île
- . Cannelé au prosciutto et échalotes
- . Croquette de paella, sauce bisque de homard



### La station Cru

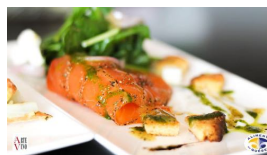
Une découverte de nouvelles saveurs pour les tartares  
Les tartares sont servis sur assiette tapas

Autour du poisson:

- . Tartare de saumon à l'argousier et crème aigrette

Autour de la viande

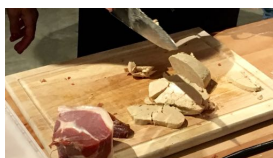
- . Takaki de bœuf, pomme allumette et béarnaise



### La station Foie gras

Une découverte du foie gras sous différentes facettes

- . Cassolette de cassoulet sauce foie gras
- . Toast de crème brûlée de foie gras et magret séché
- . Foie gras mi-cuit et gelée de vin doux sur brioche toastée



### Le bar à Pâtes

Une déclinaison de pâtes gastronomiques préparées minutes par un chef.

Les pâtes sont servies sur cuillères chinoises et assiettes tapas

- . Gnocchis ricotta et parmesan sauce crémée à la truffe
- . Tagliatelles fraîches, tomates à l'ancienne et gremolata
- . Cannelloni de pétoncles et échalotes grises, jus de coque crémé



### La station Terroir

Une station aux saveurs des produits du terroir, sur cette station les mets seront servis sur une grande assiette. Un plat chaud est servi sur cette station.

- Pâté en croûte au foie gras
- Feuilleté tiède au brie paysan, miel du Québec et poivre des dunes
- Tarte au légumes et fromages d'ici
- Caillettes ardéchoises
- Fromages affinés du Québec (4 fromages en dégustation)
- Assortiments de pains de campagne

Plat chaud:

Soc de porcelet braisé et jus corsé, purée à l'ancienne aux champignons des bois



### La station dessert

Un assortiment de desserts faits maison.

Les mignardises:

- Les crèmes brûlées (orange confite, lavande, vanille)
- Croustillants pralinés aux deux chocolats enrobé
- Macarons du moment
- Les tartelettes (choco framboises, sucre...)

Les guimauves « comme au chalet »

Guimauve à griller sur mini feu à tremper dans des sauces caramel fleur de sel ou chocolat



Pour une soirée inoubliable, ajoutez à la formule stations des stations ou bars à thèmes

## Le bar à huîtres

*Sélection d'huîtres de saison*

3 huîtres par personne  
Pains maison, beurre et sauces accompagnement



## La station Végé

*Assortiment de salades maison*

- . Salade de riz, quinoa rouge et patates douces, sauge et ail frits.
- . Orzo aux champignons des bois et épinard, vinaigre de xérès.



## Le bar à vins

*Un sommelier vous proposera un service de vin au verre avec une sélection de vins d'importations privées*

4 vins rouges  
4 vins blancs  
1 vin rosé  
1 vin de dessert



## Le bar à Cocktails

*Un mixologue proposera 3 cocktails du moment*

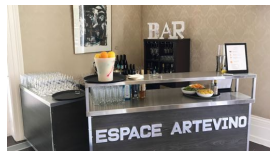
Cocktail fraîcheur  
Cocktail sucré acidulé  
Cocktail sucré complexe



## Le bar classique

*Des barmans vous offriront un service de bar complet:*

Bières  
Alcools  
Cocktails réguliers (gin tonic, bloody, etc...)  
Liqueurs



## Animation Casino du vin

*Un exclusivité de l'Espace Artevino*

Selon le principe d'un véritable Casino, les participants doivent miser et parier autour d'une ou plusieurs tables de jeu animées par des sommeliers croupiers. Questions et dégustations sont au programme.

*Plus de 8 thématiques de jeu: Viniquiz, baccarome, Nouveau Monde, Québec dans le verre, chocoquiz*

*Et une nouveauté: la table cocktails!*



TARIFS: NOUS CONTACTER