

Artevino (Service traiteur): Formule bouchées

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

Les bouchées

Végétariennes et fromage

- . Gougère tiède au pesto, mayonnaise maison
- . 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, canneberge et miel
- . Cannelé pommes et champignons
- . Ceviche aux tomates, basilic et mozzarella 🌱



Poisson et fruits de mer

- . Gravlax de saumon aux épices de gin sur blinis et sauce tzatziki
- . Acras de morue, sauce épicée
- . Croquette de paella, sauce bisque de homard
- . Cannellonis de pétoncles, jus de coques crémé (suppl. 1\$/bouchée) (*)
- . Rillettes de saumon aux thym, mousse à la ricotta
- . Tartare de saumon. Vinaigrette fruits de la passion et mousse à la lime 🌱



Viande

- . Tataki de bœuf Angus, pommes allumettes et béarnaise 🌱
- . Magret de canard laqué au miel (suppl. 1\$/bouchée) (*) 🌱
- . Cannoli de Tartare de bœuf de l'Artevino 🌱
- . Bonbon de flanc de porc laqué 🌱
- . Toaste crème brûlée de foie gras et magret de canard séché



Sucrée

- . Macarons du moment de l'Artevino 🌱
- . Rocher aux noisettes et chocolat noir
- . Entremet pommes caramel
- . Cake pop au citron



(*) A partir de 50 personnes

🌱 Bouchées sans gluten

Formules disponibles pour un cocktail dînatoire

Cocktail dînatoire entre 4 et 12 bouchées par personne

Tarifs sur demande – Contactez nous