

# Artevino - Formule bouchées et stations

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.

## Les bouchées

*4 bouchées servies au plateau*

- . Gougère tiède au pesto, mayonnaise maison
- . Feuilleté tomate confite, parmesan et ail noir de l'île
- . Cannelés pommes et champignons
- . Croquette de paella, sauce bisque de homard



## La station Cru

*Un duo servi sur assiette format entrée*

Autour du poisson:

- . Gravlax de saumon au épices boréales, sauce

Autour de la viande

- . Takaki de bœuf, échalotes frites et béarnaise

Petits toast maison en accompagnement.



## La station Viande

*Une station gourmande avec des produits du terroir Québécois bien entendu.*

*Plat chaud servi sur assiette formats entrée copieuse*

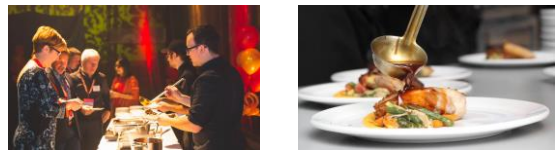
Joue de bœuf, cuisson lente et jus corsé, purée à l'ancienne aux champignons sauvages.



## Le bar à Pâtes

*Des pâtes fraîches maison à la farine biologiques servies sur assiette format entrée*

- . Gnocchis ricotta et parmesan sauce crémeuse à la truffe
- . Tagliatelles fraîches, tomates à l'ancienne et gremolata servies sur petites assiette
- . Salades du jour



## Le station desserts

*Un assortiment de desserts faits maison.*

*Les mignardises:*

- . Assortiment de tartelette aux fruits
- . Croustillant praliné aux deux chocolats
- . Macarons du moment de l'Artevino
- . Rocher au noisettes et chocolat noir



## Option: 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.

