

Menu Découverte - Chef à Domicile - Formule table d'hôte 5 services

Adrien Chrétien Chef exécutif et son équipe vous feront découvrir tout leur savoir faire et leur passion pour une cuisine savoureuse faite de produits frais et locaux.



Table d'hôte Artevino

Menu identique pour tous les convives

Bouchées apéritives au choix du chef

(3 par pers.)




Mise en bouche

(Équivaut à une petite entrée)

Gravlax de saumon maison aux épices boréales.





Tzatziki et blinis maison aux piments d'Espelette

Entrée

1. Tarte aux légumes de saison et fromage fin du moment 
Ou
2. Tataki d'onglet de bœuf Angus, sauce estragon, échalotes frites et huile d'herbes 
Ou
3. Tartare de saumon. Vinaigrette fruits de la passion et mousse à la lime 
Ou
4. Crème brûlée de foie gras. Brioche maison et trilogie de betteraves

Possibilité d'ajouter un choix d'entrées : 3\$/pers. Applicable pour l'ensemble des convives.

Plat principal

1. Ballottine de volaille farcie aux épinards et feta, sauce crème. Pâtes fraîches maison et concassé de tomates
ou
2. Saumon poêlé, sauce vierge aux herbes et tomates. Fenouils confits, semoule et couscous israélien.
Ou
3. Rôti de porcelet braisé (porc Nagano), jus corsé. Purée à l'ancienne aux champignons, légumes de saison 
Ou
-  4. Croustillant de pois chiches au curry. Concentré de tomate crémée et légumes de saison*
Ou
-  5. Joue de bœuf cuisson 24h, jus de cuisson réduit. -----supp. 2,50\$/pers.
Gratin dauphinois et légumes de saison
Ou
-  6. Cuisse de canard confite, jus corsé. ----- supp. 4,00\$/pers.
Pommes de terre sarladaises et ratatouille

Possibilité d'ajouter un choix de plats : 5\$/pers. Applicable pour l'ensemble des convives.

Dessert

Entremet pommes caramel

Ou

Brownies mi-cuits au chocolat noir extra

Ou

Croustillant praliné aux deux chocolats et au café



Chef à Domicile Artevino - Formule bouchées et assiettes gourmandes



Une formule avec bouchées et assiettes gourmandes (formats entrées copieuses, 2 assiettes équivalent à un plat)
Les bouchées sont servies au plateau et les plats se mangent facilement en formule cocktail (à la fourchette)
Les assiettes gourmandes peuvent être servies en formule stations (en supplément sur demande).

Formule repas: 8 bouchées salées + 2 assiettes gourmandes + 2 bouchées sucrées

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



Poisson et fruits de mer

- . Gravlax de saumon aux épices de gin sur blinis et sauce tzatziki
- . Accras 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 🌱
- . Toast crème brûlée de foie gras et magret de canard séché
- . Kefta de veau citronnée, sauce viande et gremolata



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

Les assiettes gourmandes

Assiettes gourmandes

- . Saumon croustillant mariné aux herbes, tagliatelles maison, concassé de tomates et beurre blanc au gingembre
- . Rôti de porcelet braisé et purée de pommes de terre aux champignons sauvages, jus corsé 🌱
- . Ballottine de volaille farcie, sauce crème et tagliatelles maison, concassé de tomates et beurre blanc au gingembre
- . Joue de bœuf cuisson 24h, jus corsé, purée de pomme terre aux champignons (suppl. 2,50\$) 🌱

Choisissez 8 bouchées salées, 2 assiettes gourmandes et 2 bouchées sucrées.
Le choix des bouchées et des assiettes gourmandes doit être identique pour tous les participants

Tarifs et conditions de vente

Prestation Chef à domicile pour 10 personnes et plus
(incluant vaisselle et ustensiles, excepté verres à eau et verres à vin)

Formule repas assis

Tarif menus Artevino 5 services : 73\$/pers.

Menu cocktails dinatoire bouchées et assiettes gourmandes: 59\$ + taxes
(plateaux de service et assiettes inclus)

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES :

Prestation du Chef (pour repas assis ou cocktail dinatoire): 180\$ + taxes

Frais de déplacement (au delà de 10kms de l'Espace Artevino): 2,50\$/km

Pourboire laissé à votre discrétion.



Conditions de vente

Tarifs valables pour un groupe de 10 personnes et plus.

Les taxes ne sont pas incluses dans les tarifs.

Le pourboire reste à votre discrétion en fonction de la qualité de la prestation.

Un bon de commande accompagné d'un acompte de 300\$ sont demandés à la réservation (règlement par carte de crédit possible), solde sera réglé le jour de l'événement. Seul le versement de cet acompte bloquera définitivement la réservation.

L'acompte sera retenu en cas d'annulation de l'événement et des frais supplémentaires de 40% du total prévu de la facture seront exigés si cette annulation survient moins de 48 heures avant l'événement.

Une diminution du nombre d'invités ne pourra pas être acceptée à moins de 24 heures de la date de votre événement. Nous ferons tout en notre pouvoir pour satisfaire vos besoins et trouver des solutions s'il y a des allergies alimentaires parmi vos invités. Toutefois, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'aliments allergènes quels qu'ils soient et nous nous déchargeons de toutes responsabilités si vous omettez de nous en faire part.

Les nappes, les serviettes de table en tissus ainsi que les verres ne sont pas fournis.

L'heure de la soirée est déterminée par le client, nous serons présents à votre domicile entre 1h et 2 heures avant le service des amuse-bouches.

Nous nous déplaçons avec notre matériel (chaudrons, etc..), nous avons besoin d'un espace de travail, d'un évier de cuisine, d'un espace dans le réfrigérateur, d'un four et de plaques de cuisson.

L'évier, les plans de travail ainsi que les plaques de cuisson seront nettoyés à notre départ.



ESPACE ARTEVINO
797 Bd Lebourgneuf
Québec, G2J 0B5
Tél: 418 623 7775