

Artevino (Service traiteur): 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, sauce créme
-  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 créme (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

Pour les cocktail dînatoire : nous consulter.

Pour les végétaliens, végétariens ou autre choix alimentaire, des frais de 5\$ par personne sont exigés.