

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



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

🍷 Bouchées sans gluten



Formules disponibles pour un cocktail dînatoire

Cocktail dînatoire entre 4 et 10 bouchées par personne

Tarifs sur demande – Contactez-nous pour une soumission