



SALLES DE RÉCEPTION SERVICE TRAITEUR



797, boul. Lebourgneuf
(418) 623-7775
info@espaceartevino.com



REPAS ASSIS
&
COCKTAILS DÎNATOIRES
Soirée à l'Artevino



MENU *repas assis*

ARTEVINO

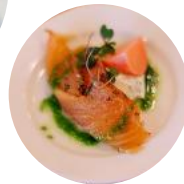
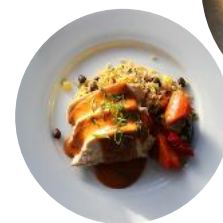
Tarif menus Artevino 4 services : **61\$/pers**

- DUO DE BOUCHÉES AU CHOIX DU CHEF -

- SERVICE SUPPLÉMENTAIRE -

Potage du chef **(+6,00\$/pers)**

Assiette de charcuteries et fromage du Québec **(+7,00\$/pers)**



Menu enfant

Pâtes fraîches

sauce à la viande

& dessert maison

20\$/enfant

- ENTRÉE -

1. Burrata, tomates, sauce vierge au citron et aux herbes, coulis balsamique, croûtons.
2. Gravlax de saumon, blinis, huile aux herbes, tzatziki, pousses.
3. Tarte aux légumes et oignons, pesto de tomates séchées et olives, huile aux herbes.
4. Mousse de foie gras au porto, raisins confits au sirop d'érable, pain brioché.
5. Tataki de cerf, vinaigrette moutarde au jus de viande, huile d'herbes, toast.

(+3,00\$/pers)

- PLAT PRINCIPAL -

1. Soc de porcelet braisé, gratin dauphinois, légumes du moment, jus de viande crémé.
2. Saumon grillé au four, arancini au citron et pesto, concassé de ratatouille, sauce crème basilic, gremolata.
3. Poitrine de volaille pochée tex-mex, riz à grains longs tex-mex, légumes du moment, sauce salsa.
4. Veau braisé, pommes de terre Gabrielle, légumes du moment, sauce crème aux champignons.
5. Joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre maison, légumes du moment, jus de viande crémé. **(+3,00\$/pers)**

 Option végétarienne disponible sur demande

- DESSERT -

1. Entremets pomme et caramel.
2. Forêt noire à la camerise.
3. Fraisier, crème vanille, chantilly.



Inclus

Café/thé/tisane
Pain/beurre



MONSIEUR T.
IMPORTATEUR DE THE DEPUIS 1987



SUPPLÉMENTS

Deuxième choix d'entrée :

3\$/pers.

Deuxième choix de plat :

5\$/pers.

Option disponible : Station
café/thé/tisane (un
escompte sera appliqué)

FORMULE *Cocktail dinatoire*

ARTEVINO



Formule 1 - 10 bouchées et 1 assiettes gourmandes : 44\$/pers.

Formule 2 - 10 bouchées et 2 assiettes gourmandes : 53\$/pers.



(Frais de service de 15% et taxes en supplément - Les serveurs sont compris dans les frais de service)

MENU



VÉGÉTARIENNE



. Croustillant d'aubergine, mayonnaise maison

. Feuilleté de tomates confites, mousse parmesan citron, basilic

. Sablé au parmesan, mousse de chèvre, cerise noire confite



. Cannelé herbes et champignons



. Phylo, sauce mornay (dérive de la sauce béchamel), crumble ail noir et thym



POISSON

. Arancini à la paella, sauce maison



. Gravlax de saumon torché, laque gingembre, toast de pain



. Tartare de saumon, vinaigrette aux fruits de la passion, mousse lime



DESSERT

. Mousse tiramisu, blinis chocolat, crumble café



. Rocher chocolat-noisette

. Cake pop du moment



. Macaron (1\$/pers)



. Macaron personnalisé (2\$/pers.)



VIANDE

. Crémeux de foie gras, figues confites, toast



. Kefta de veau à la lime, jus de viande corsé, parmesan citronné



. Rillettes de porc maison, relish de légumes marinés, toast

. Feuilleté de poulet au beurre, crème sure coriandre et lime



. Tataki de cerf à la moutarde, échalote frite (+1\$/pers.)



. Magret de canard laqué au miel, jus de viande (+1\$/pers.)



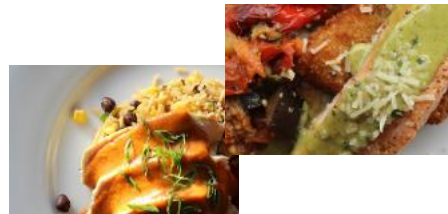
ASSIETTE GOURMANDE (TAPAS CHAUDES)

1. Soc de porcelet braisé, purée de pommes de terre aux champignons sauvages, jus de viande crémé.

2. Saumon, arancini aux citron et pesto, concassé de ratatouille, sauce crème basilic et gremolata.

3. Poitrine de volaille pochée tex-mex, riz à grains longs, fèves noires, maïs et sauce tomate.

4. Joue de bœuf braisé, purée de pommes de terre aux champignons, sauce crème au jus corsé. (+2,50\$)



Sans gluten



Sans lactose



Contient noix et/ou arachides



Bouchée chaude

**Nous ne pouvons garantir l'absence de traces

FORMULES *Bouchées* & STATIONS



6 bouchées: 18,50\$/pers.

8 bouchées: 23,50\$/pers.



2 stations salées

1 station sucrée

(tarifs en fonction des choix)



(Frais de service de 15% et taxes en supplément - Les serveurs sont compris dans les frais de service)

MENU

VÉGÉTARIENNE

-  Croustillant d'aubergine, mayonnaise maison
-  Feuilleté de tomates confites, mousse parmesan citron, basilic
-  Sablé au parmesan, mousse de chèvre, cerise noire confite
-  Cannelé herbes et champignons
-  Phylo, sauce mornay (dérive de la sauce béchamel), crumble ail noir et thym

VIANDE

-  Crèmeux de foie gras, figues confites, toast
-  Kefta de veau à la lime, jus de viande corsé, parmesan citronné
-  Rillettes de porc maison, relish de légumes marinés, toast
-  Feuilleté de poulet au beurre, crème sure coriandre et lime
-  Tataki de cerf à la moutarde, échalote frite (+1\$ /pers.)
-  Magret de canard laqué au miel, jus de viande (+1\$ /pers.)

POISSON

-  Arancini à la paella, sauce maison
-  Gravlax de saumon torché, laque gingembre, toast de pain
-  Tartare de saumon, vinaigrette aux fruits de la passion, mousse lime

DESSERT

-  Mousse tiramisu, blinis chocolat, crumble café
-  Rocher chocolat-noisette
-  Cake pop du moment
-  Macaron (1\$/pers.)
-  Macaron personnalisé (2\$/pers.)

 Sans gluten

 Sans lactose

 Contient noix et/ou arachides

 Bouchée chaude

**Nous ne pouvons garantir l'absence de traces



STATIONS GOURMANDES

Station viande 19,00\$

Joue de bœuf cuisson lente, jus de viande crémé, purée maison 

*Option soc de porc braisé (17,00\$)

Station cru 16,00\$

Gravlax de saumon et tzatziki
Tataki de bœuf et béarnaise
Huile d'herbes
Croutons

Station terroir 24,50\$

Terrine du moment
Assortiment de fromages et de charcuteries du Québec
Toasts maison et accompagnements

Station végété 12,00\$

Deux variétés de salade du chef

Station Burrata 18,00\$

Burratini
Huiles d'herbes
Roquette
Pestos (2 variétés)
Croutons

Station ArteBowl 15,00\$

Artebowls de l'Artevino : orzo, riz, quinoa, légumes de saison, sauce sésame et wakamé.
1 choix de protéine parmi :
Tataki de boeuf
Saumon
Option végétarien



Personnel de service requis (\$)

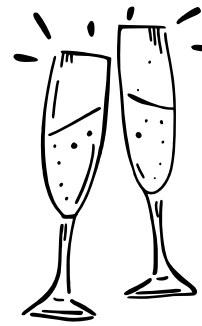
SERVICE *de bar*

L'espace Artevino possède un permis d'alcool



MENU BAR

- . Vin au verre : 9,00\$
- . Breuvage sans alcool : 3,50\$
- . Verre de bière : 6,00\$
- . Pinte de bière rousse et blonde : 9,00\$
- . Pinte de bière IPA du Nord Est : 10,00\$
- . Cocktail de base (gin, rhum, vodka) : 9,00\$
- . Cocktail spécialisés : de 10,00 à 12,00\$
- . Cocktail sans alcool : 8,00\$
- . Breuvage sans alcool : 3,50\$



Envie d'offrir un verre de bienvenue à vos invités, pensez à un verre de bulles, c'est toujours festif !

8,00\$

Formule coupons

Si vous choisissez de fournir des coupons à vos invités, nous classerons les coupons par type de consommation et nous comptabiliserons le tout après l'événement.

COUPON

LE CELLIER



Sélection de vins d'importations privées.

Nous sélectionnerons avec vous des vins en accord avec les plats choisis.

Nous privilégions les vins de vignerons indépendants qui respectent leur terroir et leur environnement.

Verre de bulles (Cava Espagnol – méthode traditionnelle)

Frais de service de 15% et taxes en supplément

INFORMATIONS

additionnelles



LOCATIONS (AVANT TAXES)

Privatisation d'un espace privé de l'Artevino.

- . 1 heure incluse avant l'arrivée des invités pour les organisateurs
- . 6h00 de location: **à partir de 360\$**
(à définir selon le nombre de personnes)
- . Heure supplémentaire : 120\$/h



ÉQUIPEMENTS SUR PLACE

Scène (variable selon la salle), mobilier, verrerie, éclairage d'ambiance, écrans TV, vidéo projection, systèmes de son, micros sans fil, WIFI.

Stationnement gratuit



STATION À EAU

INCLUDE - avec verres compostables

Heure de départ maximum: 1h00 AM
(incluant démontage équipement DJ et autres animations)



CONTACTEZ-NOUS
pour une soumission



(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5