



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



Menu enfant

Pâtes fraîches
sauce à la viande
& dessert maison
20\$/enfant

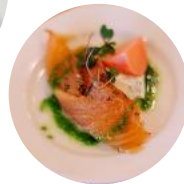
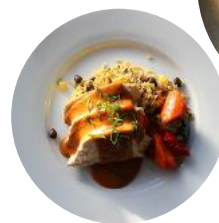
Tarif menus Artevino 4 services : **61\$/pers**

- 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)**



- ENTRÉE -

1. Tarte aux légumes, carotte, pomme de terre douce, parmesan, cheddar et légumes marinés.
2. Gravlax de saumon grillé à la torche, laque miso, salade de chou rouge, croûtons maison.
3. Tataki de boeuf, roquette, louis d'or, vinaigrette moutarde et huile d'herbes.
4. Mousse de fromage de chèvre, betterave marinée, miel, croûtons thym et ail.

- PLAT PRINCIPAL -

1. Pavé de saumon grillé au four, orzo crémeux, ratatouille maison, sauce vierge herbes et citron.
2. Soc de porcelet braisé, gratin dauphinois, légumes du moment, jus de viande crémé.
3. Poitrine de volaille pochée, sauce au vin rouge, purée de pomme de terre aux champignons, poêlé de légumes.
4. Veau braisé, gratin dauphinois, légumes du moment, jus de viande crémé.
5. Joue de bœuf braisée, pommes de terre Gabrielle rôties, poêlé de légumes, sauce aux poivres. **(+3,00\$/pers)**



Option végétarienne disponible sur demande

- DESSERT -

1. Croustillant praliné, mousse chocolat, café.
2. Forêt noire cassis et chocolat.
3. Entremet framboise, citron et mascarpone.



Inclus

Café/thé/tisane
Pain/beurre



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 : 45\$/pers.

Formule 2 - 10 bouchées et 2 assiettes gourmandes : 58\$/pers.

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



VÉGÉTARIENNE

-  Gougère au fromage, pesto basilic, sauce maison
-  Sablé au parmesan, mousse de chèvre, betterave marinée
-  Gnocchi ricotta, sauce crème, gremolata
-  Croustillant d'aubergine, féta, mayonnaise maison



VIANDE

-   Tataki de boeuf, vinaigrette moutarde, échalotes frites
-   Feuilleté de joue de boeuf effiloché, sauce aux poivres, chutney de canneberge
-  Crèmeu de foie gras, figues confites, brandy de pomme québécois
-   Kefta de veau à la lime, jus de viande, gremolata
-   Tartare de cerf à la moutarde, échalote frite (+1\$ /pers.)
-   Magret de canard laqué au miel, jus de viande (+1 \$ /pers.)



ASSIETTE GOURMANDE (TAPAS CHAUDES)

- Saumon grillé au four, orzo crémeux, ratatouille maison, sauce vierge herbes et citron.
- Soc de porcelet braisé, gratin dauphinois, ratatouille maison, jus de viande crémé.
- Poitrine de volaille pochée, sauce au vin rouge, purée de pomme de terre aux champignons, ratatouille maison.
- Veau braisé, gratin dauphinois, ratatouille maison, jus de viande crémé.
- Joue de bœuf braisée, pommes de terre Gabrielle rôties, ratatouille maison, sauce aux poivres. (+2,50\$/pers.)



POISSON

-  Arancini de paella, bisque, sauce maison
-  Gravlax de saumon torché, laque gingembre, toast de pain
-   Ceviche de pétoncle et crevette, lime, fines herbes
-  Feuilleté phylo, mousse de crevette, fenouil, orange



DESSERT

- Tartelette de fruits, mousse vanille
- Rocher praliné chocolat-noisette
- Cannelé bordelais, vanille-rhum
-   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

FORMULES *Bouchées* & STATIONS



6 bouchées: 19\$/pers.
8 bouchées: 24\$/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)



VÉGÉTARIENNE

- Gougère au fromage, pesto basilic, sauce maison
- Sablé au parmesan, mousse de chèvre, betterave marinée
- Gnocchi ricotta, sauce crème, gremolata
- Croustillant d'aubergine, féta, mayonnaise maison



POISSON

- Arancini de paella, bisque, sauce maison
- Gravlax de saumon torché, laque gingembre, toast de pain
- Ceviche de pétoncle et crevette, lime, fines herbes
- Feuilleté phylo, mousse de crevette, fenouil, orange



VIANDE

- Tataki de boeuf, vinaigrette moutarde, échalotes frites
- Feuilleté de joue de boeuf effiloché, sauce aux poivres, chutney de canneberge
- Crèmeux de foie gras, figues confites, brandy de pomme québécois
- Kefta de veau à la lime, jus de viande, gremolata
- Tartare de cerf à la moutarde, échalote frite (+1\$/pers.)
- Magret de canard laqué au miel, jus de viande (+1\$/pers.)



DESSERT

- Tartelette de fruits, mousse vanille
- Rocher praliné chocolat-noisette
- Cannelé bordelais, vanille-rhum
- 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 (\$)

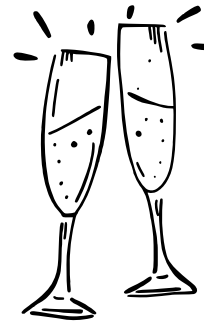
SERVICE *de bar*

L'espace Artevino possède un permis d'alcool



MENU BAR

- . Vin au verre : 9,00\$
- . 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) : 9,50\$
- . Cocktail spécialisé : de 11,00 à 13,00\$
- . Cocktail sans alcool : 9,00\$
- . 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