



SALLES DE RÉCEPTION SERVICE TRAITEUR



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



- CORPORATIF -
Déjeuner & Dîner
conférence
Artevino



Déjeuner - Dîner



Déjeuner (buffet): 24\$/pers.

Quiche lorraine du chef (1/pers.)
Yogourt, granola et sirop d'érable (1/pers.)
Viennoiseries (1.5/pers.)
Fromages fins du moment
Fruits tranchés
Café, thé et tisane en station



Planche dîner: 25\$/pers.

Un repas complet qui vous permettra de déguster des petits plats et spécialités de notre chef et son équipe sur des planches individuelles (choix du chef)



Boîte à lunch dîner: 20\$/pers.

Entrée du jour
Plat froid (protéine + salade du moment)
Dessert du jour
Pain



Repas assis 3 services : 53\$/pers.

Entrée froide
Plat chaud et pain
Dessert
Café, thé, tisane

Pauses



Pause d'accueil: 12\$/pers.

Assortiment de viennoiseries (1/pers.)
Fromages du moment
Fruits tranchés
Café, thé et tisane en station



Pause 1: 6,50\$/pers.

Fruits tranchés et fromages du moment
Café, thé et tisane en station



Pause 2: 6\$/pers.

Mignardises du chef (1/pers.)
Café, thé et tisane en station



Pause 3: 9\$/pers.

Quatre quarts (1/pers.)
Fruits tranchés et fromages du moment
Café, thé et tisane en station



Pause simple : 3,80\$/pers.

Café, thé et tisane en station



Jus de fruits : 3\$/pers.

BOITES À LUNCH *froides*

ARTEVINO TRAITEUR



FORMULE

20\$ / BOÎTE

ENTRÉE - PLAT - DESSERT - PAIN FRAIS



BOISSON

2,75\$



Boîtes allergies (+5\$/boîte)



Minimum de 10 boîtes par type de plat (Maximum 2 plats - hors Végé)



Vous choisissez : Le plat et nous compléterons avec l'entrée et le dessert au choix du chef.

MENU

- ENTRÉE -

Selon l'inspiration du chef et les produits de saison

Exemples: Tomate mozzarella / Tarte aux légumes de saison et fromages fins du Québec / Rillettes du moment et relish aux topinambours ...

- PLAT PRINCIPAL -

- . **Saumon mi-cuit** aux herbes et citron, mayo maison assortie, semoule, fruits séchés, pois chiches, tomates et herbes fraîches
- . **Suprême de volaille** poché sous vide aux herbes et épices, mayo maison, Salade de riz tex-mex, poivrons, fèves noires, maïs, herbes fraîches, crème sûre tex-mex
- . **Filet d'épaule de bœuf** cuit sous vide, mayo maison, salade de fusilli, tomates cerises, bocconcini, pesto de basilic, concombre
- . **Option végétarienne**, remplacez une protéine par du Tofu mariné

- DESSERT DU JOUR -

Exemples: Brownies maison / Macarons du moment / Croustillant praliné aux 2 chocolats...



(Frais de service de 15% et taxes en supplément)

MENU *repas assis*

ARTEVINO

Ajoutez du vin

Bouteilles (\$)

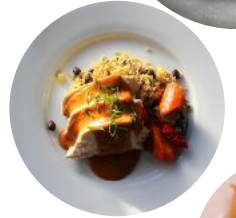
Vin d'importation
privée

- 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

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)

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

POUR BIEN TERMINER la journée



Les formules cocktails dînatoires

Formule 4 bouchées: 14\$/pers.

Formule 6 bouchées: 19\$/pers.

Formule 8 bouchées: 24\$/pers.

Formule 10 bouchées: 30\$/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



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



Sans gluten



Sans lactose



Contient noix et/ou arachides



Bouchée chaude

**Nous ne pouvons garantir l'absence de traces



VIANDE

-   Tataki de boeuf, vinaigrette moutarde, échalotes frites
-   Feuilleté de joue de boeuf effiloché, sauce aux poivres, chutney de canneberge
-  Crème 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.)



MENU BAR

- Vins 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 : 11,00 à 13,00\$
- Cocktail sans alcool : 9,00\$
- Breuvage sans alcool : 3,50\$

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

INFORMATIONS

additionnelles



LOCATIONS (AVANT TAXES)

Privatisation d'un espace privé de l'Artevino.

Forfaits :

- 480,00\$/journée (8h00 total)
- 240,00\$/demi-journée (4h00 total)
- 120,00\$/heure supplémentaire

Les salles :

- Salle Arte (25 à 60 pers.)
- Salon vino (10 à 25 pers.)

Montages possible :

Montage en U, montage carré, montage style école, montage style théâtre, montage en demi-lune et table ronde



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



Salle Arte



Salon Vino

CONTACTEZ-NOUS
pour une soumission



(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5