



**SALLES DE RÉCEPTION
SERVICE TRAITEUR**



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



- CORPORATIF -
Déjeuner & Dîner
conférence
Artevino



Déjeuner & dîner & pauses



Déjeuner (buffet): 22\$/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: 22\$/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)



Boite 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



Pause d'accueil: 12\$/pers.

Assortiment de viennoiseries (1.5/pers.)
Fromages du moment
Fruits tranchés
Café, thé et tisane en station



Pause 1: 6\$/pers.

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



Pause 2: 5,50\$/pers.

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



Pause simple : 3,80\$/pers.

Café, thé et tisane en station



Jus de fruits frais maison :

3\$/pers.

(Frais de service de 15% et taxes en supplément)
Sucre, Lait, assiettes en porcelaine et verres en vitre inclus



MONSIEUR T.
IMPORTATEUR DE THÉ DEPUIS 1987





Menu

Menu enfant

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

Service supplémentaire

Trilogie de bouchées (+10\$)

Potage du chef (+5\$)

Assiette de charcuteries (2*) et fromage (1*) du Québec (+7\$)

Entrée

1. Gravlax de saumon à l'aneth, blinis aux herbes, tzatziki, pousses.
2. Mousse de foie gras au Brandy de pommes du Québec, poire pochée, pain brioché.
3. Burrata, roquette, tomates, sauce vierge citron et herbes, croûtons maison.
4. Tataki de bœuf, salsa de maïs grillés et féta, croûtons maison.
5. Tataki de cerf, sauce de céleri rave, chips de topinambours, roquette, huile d'herbes, copeaux de parmesan, croûtons maison. (+5\$)

Plat principal

1. Soc de porc braisé, gratin dauphinois, légumes rôtis du moment, jus de viande.
2. Poitrine de volaille pochée, légumes du moment, pommes de terre Gabrielle rôties, sauce crème champignon.
3. Pavé de saumon, ratatouille maison, arancini au citron et aux herbes, sauce crème basilic .
4. Joue de boeuf braisée 48h, purée de pommes de terre maison, légumes du moment, jus de viande corsé. (+3\$)
5. Osso bucco de cerf, gratin dauphinois, légumes rôtis du moment, jus de viande. (+5\$)

 Option végétarienne disponible sur demande

Dessert

1. Entremets pomme caramel.
2. Fraisier, crème mascarpone, chantilly et coulis de fruits.
3. Croustillant praliné chocolat-noisette, chantilly, coulis de chocolat, crumble.

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)

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

Boîtes à lunch froides

Boîte à lunch entrée + plat + dessert: 20\$/boîte
(pain frais avec chaque boîte)

Breuvage (V8, perrier, liqueur) : 2,50\$/breuvage
(taxes en supplément)



Formule entrée, plat et dessert: un véritable menu préparé le jour même avec des produits frais, locaux et des légumes biologiques.

Vous choisissez : Plat & Accompagnement
Nous complétons avec : Entrée & Dessert

Entrée au choix du chef

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

Plat

*Minimum de 10 boîtes identiques par choix

LA MER

Saumon mi-cuit à la sauge et citron, mayo maison assortie
Mélange de crevette nordique et canneberge

LA TERRE

Suprême de volaille sous vide aux herbes, mayo maison assortie
Filet de porcelet rosé mariné miel et moutarde, mayo maison assortie
Filet d'épaule de bœuf au thym, mayo maison

Option VÉGÉTARIENNE disponibles sur demande

ACCOMPAGNEMENT (1 CHOIX IDENTIQUE PAR PLAT)

Semoule, fruits séchés, tomates confites, vinaigrette à l'orange
Orge perlé, patate douce, raisins frais et aneth
Duo de quinoas, tomates cerises, concombres, mais, vinaigrette thym et jalapeno
Orzo aux légumes grillés, vinaigrette moutarde



Dessert du jour

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

Pour bien terminer la journée



Les formules cocktails dînatoires

- Formule 4 bouchées: 13,00\$/pers.
- Formule 6 bouchées: 18,00\$/pers.
- Formule 8 bouchées: 23,00\$/pers.
- Formule 10 bouchées: 28,00\$/pers.

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



Menu

Végétarienne et fromage

- 🍷 Gougère pesto basilic, mayonnaise maison
- Feuilleté tomates confites, mousse parmesan citron, basilic
- 🍷 Feuilleté brie, miel, figues confites
- Sablé parmesan, mousse chèvre, ail noir

Poisson et fruits de mer

- 🍷 Tartare de saumon, fruits de la passion, mousse clémentine
- Gravlax de saumon, blinis betterave, crème sure betterave aneth
- 🍷 Brochette de crevette, coco cari rouge, coulis poivrons rôtis

Viande

- 🍷 Cannelé prosciutto et épinards
- 🍷 Kefta de veau à la lime, jus de viande corsé, gremolata
- Crème brûlée de foie gras au brandy de pomme, rhubarbe confite
- 🍷 Tataki de bœuf, sauce de maïs et féta, échalotes frites
- 🍷 Tataki de cerf, mayonnaise maison (+1\$)
- 🍷 Magret de canards laqués au miel (+1\$)

Sucrée

- Rocher maison
- 🍷 Macaron de l'artevino
- 🍷 Macaron personnalisé (+2\$)
- Tiramisu, blinis chocolat, crumble café
- Cake pop orange chocolat

Menu bar

- Vin au verre : 8,50\$
- Bières Boréale : Verre 5,50\$ – Pinte 9\$
- Cocktails : Entre 8 et 12\$
- Cocktails sans alcool : 8\$
- Breuvages sans alcool : 3,50\$

Menu à définir selon le type d'événement

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.



Informations additionnelles

Tarif location espace de réception (avant taxes)

Privatisation d'un espace privé de l'Espace Artevino pour la durée de votre réunion.

Tarif variable, de 120\$ à 480\$, selon la salle, le nombre de convives et la durée de la location.

Les salles :

- Salle Arté (25 à 60 pers.)
- Salon privé (10 à 15 pers.)
- Salon vino (10 à 25 pers.)

Montages possible (à confirmer selon le nombre de convives) :

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

Espaces entièrement équipés (selon la salle) :

Scène, bar payant, mobilier de réception, éclairage d'ambiance, écrans TV, vidéo projection, systèmes de son, micros sans fil, WIFI.

P Stationnement sur place gratuit (150 places)



Contactez-nous
pour une soumission



(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5