



- CORPORATIF -
Déjeuner & Dîner
conférence
Artevino



Déjeuner & dîner & pauses



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



Plancher 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: 6,50\$/pers.

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



Pause 2: 6,00\$/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 : 3\$/pers.

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



MONSIEUR
IMPORTATEUR DE THÉ DEPUIS 1867





Menu

Menu enfant

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

Duo de bouchées au choix du chef

Service supplémentaire

Potage du chef (+5,00\$/pers)

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

Entrée

1. Crèmeux de foie gras au brandy de pommes du Québec, poires pochées
2. Ceviche de crevette et pétoncle, coulis de poivrons grillés, mousse aux agrumes
3. Tarte aux légumes de saison, huiles d'herbes, légumes marinés
4. Tataki de bœuf, mayonnaise béarnaise, balsamique réduit, échalotes frites.
5. Remplacer le tataki de bœuf par du tataki de cerf (+3,00\$/pers)

Plat principal

1. Soc de porcelet braisé, gratin dauphinois, légumes du moment, jus corsé.
 2. Saumon grillé au four, arancini au citron et herbes, concassé de ratatouille, sauce crème aux poivrons grillés, gremolata.
 3. Poitrine de volaille pochée, pommes de terre, Gabrielle, légumes du moment, sauce crème ail et champignons.
 4. Joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre maison, légumes du moment, jus de viande corsé.
- (3,00\$/pers)



Option végétarienne disponible sur demande

Dessert

1. Entremets pomme caramel
2. Croustillant praliné chocolat-noisette
3. Tarte au citron, meringue au garam masala

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

Artevino traiteur

20 \$ / boîte

Entrée + plat + dessert + pain frais



+2,50 \$

/boisson

Frais • Préparé le jour même • Local



Vous choisissez : Le plat avec l'accompagnement (salade) et nous complétons avec l'entrée et le dessert.

Minimum de 10 boîtes pour une commande par type de plat

Entrée du jour

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



Plat

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 (choix du chef)



Accompagnement

(1 choix 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: 13,50\$/pers.

Formule 6 bouchées: 18,50\$/pers.

Formule 8 bouchées: 23,50\$/pers.

Formule 10 bouchées: 28,50\$/pers.

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



Menu

Bouchées végétariennes

- 🍴 - Croustillant d'aubergine, mayonnaise maison
- 🍴 - Gnocchi ricotta, sauce crème champignon, gremolata
- 🍴 - Gougère betterave et féta, sauce balsamique réduite
- Sablé parmesan, mousse chèvre, ail noir

Bouchées de poisson et fruits de mer

- 🍴 - Ceviche de crevette et pétoncle, piments d'Espelette, lime
- Mousse de saumon citron et herbes
- Sablé de gravlax de saumon, croûte de sésame, mayonnaise maison
- 🍴 - Mousseline de pétoncle, courge, jus de coques

Bouchées viandes

- 🍴 - Feuilleté de poulet au beurre, crème sure à la coriandre lime
- Crème de foie gras, brandy de pomme, figues confites
- 🍴 - Tataki de bœuf, béarnaise, échalotes frites
- 🍴 - Cannelé prosciutto et épinards
- 🍴 - Tataki de cerf (+1\$/pers)
- 🍴 - Magret de canard laqué (+1\$/pers)

Sucrée

- Rocher maison
- 🍴 Macaron de l'Artevino
- 🍴 Macaron personnalisé (+2\$/pers)
- 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.) *Photo du haut
- Salon privé (10 à 15 pers.) *Photo du centre
- Salon vino (10 à 25 pers.) *Photo du bas

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