

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



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: 6,50\$/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



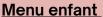
Jus de fruits: 3\$/pers.







Repas assis



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. Crémeux 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





<u>Suppléments</u>

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

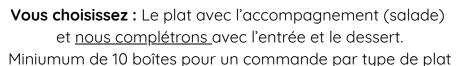
Entrée + plat + dessert + pain frais



+2,50 \$

/boisson

Frais • Préparé le jour même • Local



Entrée du jour

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

X Plat

LA MER

- -Saumon mi-cuit à la sauge et citron, mayo maison assortie

Option végétarienne disponibles (choix du chef)

LA TERRE

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

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)





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

Sucrée

Rocher maison

Macaron de l'Artevino

Bouchées viandes

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.

🛎-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 épinards⑥ -Tataki de cerf (+1\$/pers)

∠ ⊕ -Magret de canard laqué (+1\$/pers)



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