



MARIAGE À l'Artevino



*Menu repas assis valide pour 2025 - Nouveau menu 2026 à venir en février 2026
Menu de bouchées valide du 1er février 2026 au 6 mai 2026*

Repas assis

Formule repas assis

Tarif menus Artevino 4 services : **66\$/pers.**

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 **(+6,00\$/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**



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)

Cocktails dînatoires

Les formules

Formule repas 1 : 10 bouchées et 1 assiette gourmande : 44\$/pers.

Formule repas 2 : 10 bouchées et 2 assiettes gourmandes : 53\$/pers.

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



Menu

Végétariennes

- Mousse de poivrons grillés, champignons à la grecque
- Feuilleté tomate et basilic, mousse citron-parmesan
- 🍴 Gnocchis, sauce crème aux champignons, gremolata
- 🍴 Cannelé à la tomate séchée et aux olives
- 🍴 Feuilleté au brie, miel et fruits séchés

Viandes

- 🍴 🍴 Kefta de veau à la lime
- 🍴 🍴 Tataki de bœuf, béarnaise, échalotes frites
- Crème brûlée de foie gras, figues et brandy de pommes
- 🍴 Tartare de cerf à la moutarde (+1\$)
- 🍴 🍴 Magret de canard (+1\$)

Poissons

- 🍴 Beignets de crevettes nordiques, mayonnaise maison
- 🍴 Croustillant de paëlla, sauce maison
- Gravlax de saumon, blinis aux herbes
- 🍴 Ceviche de crevette et pétoncle, piments d'Espelette, lime

Desserts

- 🍴 Tiramisu, blinis chocolat, crumble café
- 🍴 Rocher maison
- Cake pop du moment
- 🍴 Macaron
- 🍴 Macaron personnalisé (2\$)

- 🍴 Sans gluten
- 🍴 Sans lactose
- 🍴 Contient noix et/ou arachides
- 🍴 Bouchées chaudes

**Nous ne pouvons garantir l'absence de traces.

Assiette gourmande (tapas chaudes)

- 🍴 1. Soc de porcelet braisé, purée de pommes de terre aux champignons sauvages, jus corsé.
- 2. Saumon mariné aux herbes, arancini aux citron et herbes, concassé de ratatouille, sauce crème aux poivrons grillés et gremolata.
- 🍴 3. Poitrine de volaille pochée, pommes de terre gabrielle, sauce crème et champignons.
- 🍴 4. Joue de bœuf braisé, purée de pommes de terre aux champignons, jus corsé. (+2,50\$)



Chaque bouchée est élaborée par notre chef et son équipe

Formules stations et bouchées

6 bouchées: 18,50\$/pers.

8 bouchées: 23,50\$/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)



Menu

Végétariennes

Mousse de poivrons grillés, champignons à la grecque

Feuilleté tomate et basilic, mousse citron-parmesan

🍴🌱 Gnocchis, sauce crème aux champignons, gremolata

🍴🌱 Cannelé à la tomate séchée et aux olives

🍴🌱 Feuilleté au brie, miel et fruits séchés

Poissons

🍴🐟 Beignets de crevettes nordiques, mayonnaise maison

🍴🐟 Croustillant de paëlla, sauce maison

Gravlax de saumon, blinis aux herbes

🍴🐟 Ceviche de crevette et pétoncle, piments d'Espelette, lime

Desserts

🍴🍰 Tiramisu, blinis chocolat, crumble café

🍴🍰 Rocher maison

Cake pop du moment

🍴🍰 Macaron

🍴🍰 Macaron personnalisé (2\$)

🌱 Sans gluten

🥛 Sans lactose

🍄 Contient noix et/ou arachides

🍴🔥 Bouchées chaudes

**Nous ne pouvons garantir l'absence de traces.

Viandes

🍴🌱 Kefta de veau à la lime

🍴🌱 Tataki de bœuf, béarnaise, échalotes frites

Crème brûlée de foie gras, figues et brandy de pommes

🍴🌱 Tartare de cerf à la moutarde (+1\$)

🍴🌱🔥 Magret de canard (+1\$)

Stations gourmandes

Station
viande
19\$

- Joue de bœuf cuisson lente, jus corsé, purée maison 🌱

Station
terroir
24,50\$

- Terrine du moment
- Assortiment de fromages et de charcuteries du Québec
- Toasts maison et accompagnements
- Tarte aux légumes de saison et fromage fin (+4\$)

Station
Desserts
12,00\$

- Un assortiment de trois bouchées desserts maison

Station
cru
18,50\$

- Gravlax de saumon
- Takaki de bœuf
- Croutons

Station
végé
12\$

- Salade de deux quinoas, tomates cerises, concombres, maïs, vinaigrette thym et jalapeno
- Salade d'orzo aux légumes grillés, vinaigrette moutarde

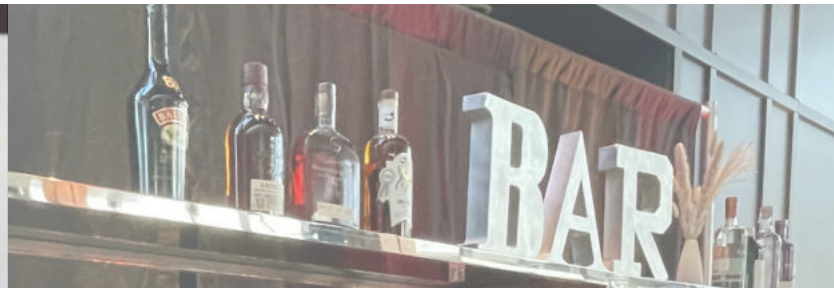
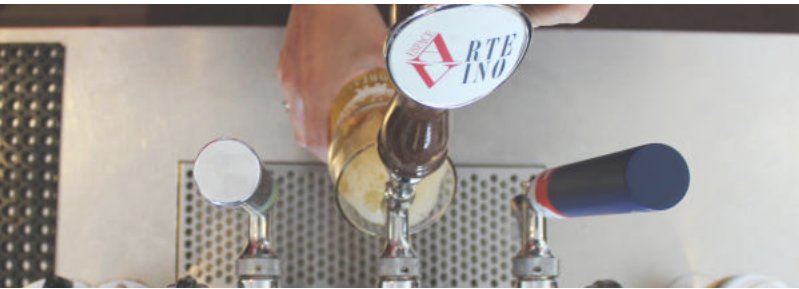
*Les salades peuvent changer en fonction de la saison

Station
ArteBowl
15,00\$

- Artebowls de l'Artevino : base au choix du chef, légumes biologiques, sauce hoisin, sésame et wakamé
- 1 choix de protéine parmi :
- Takaki de boeuf
 - Saumon
 - Option végétarien

Service de bar

L'espace Artevino possède son propre permis d'alcool



Menu bar

Les tarifs des boissons incluent la fourniture des verres

- Vins au verre : 9,00\$
- Verre de bière : 6\$
- Pinte de bière rousse et blonde : 9,00\$
- Pinte de bière IPA du Nord Est : 10,00\$
- Cocktails de base (gin, rhum, vodka) : 9,00\$
- Cocktails spécialisé : 10,00 à 12,00\$
- Cocktails sans alcool : 8\$
- Breuvages 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\$

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)

Informations additionnelles

Tarif location (avant taxes)

Privatisation de l'espace Artevino et sa terrasse (été) pour 6 heures + 2 heures pour préparatifs : à partir de 580\$ (variable selon le nombre de convives)

Serviettes en tissus : 1,20\$/pers.

Location d'un espace supplémentaire (Salon VINO) : 80\$

Au-delà de 6 heures: 160\$/heure supplémentaire

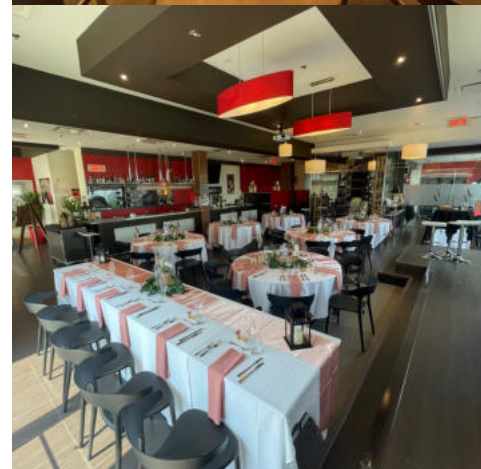
Heure de fermeture maximum: 1h00 AM (incluant démontage équipement DJ et autres animations)

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.

Station à eau avec verres compostables : incluse avec le cocktail dinatoire et la soirée

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