



- 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)



## 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



## 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



# Repas assis

## 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**

**MONSIEUR**

IMPORTATEUR DE THÉ DEPUIS 1867  
**BRÛLERIE**  
**ROUSSEAU**

### 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 complétrons avec l'entrée et le dessert.

Minimum de 10 boîtes pour un commandé 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 quinoa, 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...

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

# Pour bien terminer la journée



## Les formules cocktails dinatoires

- 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*

### 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\$)

### 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\$
- Cocktails de base (gin, rhum, vodka) : 9,00\$
- Cocktails spécialisé : 10,00 à 12,00\$
- Cocktails sans alcool : 8,00\$
- Breuvages sans alcool : 3,50\$

Menu à définir selon le type d'événement

### Poissons

- Baignets de crevettes nordiques, mayonnaise maison  
Crustillant 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\$)

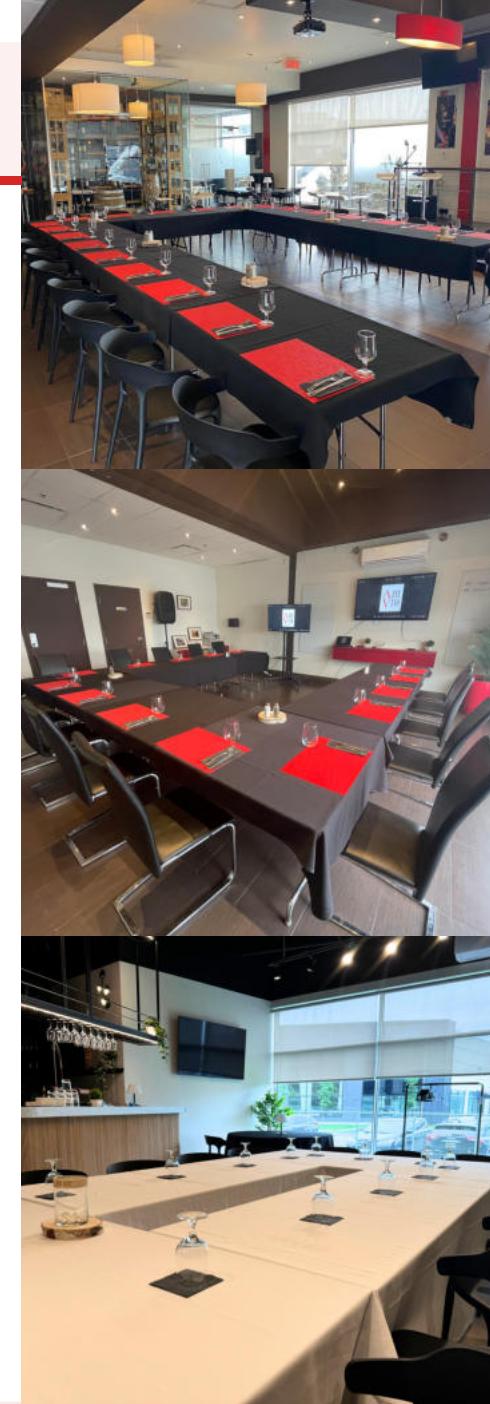
- Sans gluten  
 Sans lactose  
 Contient noix et/ou arachides  
 Bouchées chaudes
- \*\*Nous ne pouvons garantir l'absence de traces.

### 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 160\$ à 580\$, 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