



SALLES DE RÉCEPTION SERVICE TRAITEUR



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



PARTY DE NOËL

Artevino



*Exemple de Menu 2024 - Menu 2025 à venir à l'automne**

Menu des fêtes 2024*

REPAS ASSIS



Formule repas assis

Tarif menus Artevino 4 services : 59\$/pers.

L'APÉRO

Duo de bouchées au choix du chef

SERVICE SUPPLÉMENTAIRE

Potage du chef (+5\$)

Assiette de charcuteries (2*) et fromage (1*) du Québec (+10\$) *75 gr de chaque.

ENTRÉE

1. Crèmeux de foie gras au brandy de pommes du Québec, poires pochées, sirop de poire, figues confites, toast de pain brioché, pousses.
2. Crevettes à la plancha, miel épicé, coulis de poivrons grillés, salade de légumes croquants.
3. Tarte aux poireaux, fromages fins, huile d'herbes, légumes marinés.
4. Tataki de bœuf, sauce de céleri rave, chips de topinambours, roquette, huile d'herbes, copeaux de parmesan, croûtons maison.
5. Tataki de cerf, sauce de céleri rave, chips de topinambours, roquette, huile d'herbes, copeaux de parmesan, croûtons maison. (+5\$)

PLAT

1. Soc de porcelet braisé 24h, gratin dauphinois, assortiment de légumes du moment, jus de viande corsé.
2. Saumon grillé au four, arancini aux citron et herbes, concassé de ratatouille, sauce crème aux poivrons grillés, gremolata.
3. Poitrine de volaille pochée, pommes de terre rôties au gras de canard, légumes du moments, sauce crème ail et champignons.
4. Joue de boeuf braisée 48h, purée de pommes de terre maison, légumes du moment, jus de viande corsé. (+3\$)

OPTION VÉGÉTARIENNE DISPONIBLE SUR DEMANDE

DESSERT

Dessert de Noël au choix du chef

Inclus : Café/thé/tisane - Pain/beurre

Suppléments (applicable à l'ensemble des convives) :

Deuxième choix de plat : 5\$/pers.

Option disponible : Station café/thé/tisane (Un escompte sera appliquée)



Menu des fêtes 2024*



COCKTAILS DÎNATOIRES

Formule repas 1 : 10 bouchées et 1 assiette gourmande : 43\$/pers.

Formule repas 2 : 10 bouchées et 2 assiettes gourmandes : 51\$/pers.

VÉGÉTARIENNE ET FROMAGE

🍷 Gnocchi ricotta et betterave, sauce crème et gremolata

🍷 Croustillant d'aubergine, mayonnaise maison

Mousse de poivrons grillés et feta, champignons à la grecque sur toast de pita

🍷 Cannelé fleur d'ail et champignon

POISSON ET FRUITS DE MER

🍷 Brochette de crevettes marinée et grillée

Mousse de saumon au citron sur toast de pita

🍷 Arancini de paëlla, mayonnaise maison

Gravlax de saumon, blinis, crème sure à la betterave et aneth

VIANDE

🍷 Feuilleté de poulet au beurre, crème sure lime et coriandre

🍷 Kefta de veau à la lime, jus de viande et gremolata

🍷 Tataki de bœuf, sauce béarnaise et échalotes frites

Toast de crémeux de foie gras au brandy de pommes du Québec, figues séchées

🍷 Tataki de cerf et chimichurri aux herbes (+1\$)

🍷 Magret de canard laqué au miel (+1\$)

SUCRÉE

Tiramisu sur blinis choco-café

Rocher praliné aux noisettes et chocolat noir

Cake pop au citron et chocolat blanc

🍷 Macaron du moment de l'Arteveno

🍷 Macaron personnalisé (+2\$)



ASSIETTE GOURMANDE (TAPAS)

1. Saumon mariné aux herbes, tagliatelles maison, concassé de ratatouille, sauce crème aux poivrons grillés et gremolata.

2. Soc de porcelet braisé, purée de pommes de terre aux champignons sauvages, jus corsé.

3. Poitrine de volaille pochée, pommes de terre rôties au gras de canard, sauce crème ail et champignons.

4. Joue de bœuf cuisson 24h, jus corsé, pommes de terre rôties au gras de canard et légumes rôtis. (+2,50\$)

Les assiettes gourmandes peuvent être servies en station (+3,00\$)

Choisissez 8 bouchées salées, 2 assiettes gourmandes et 2 bouchées sucrées

Ajout : Station café/thé/tisane : 1,75\$/pers.

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



Service de bar

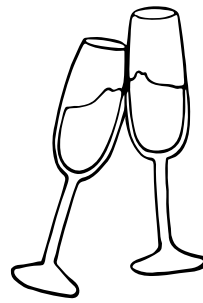
L'espace Artevino possède son propre permis d'alcool



Menu bar

Les tarifs des boissons incluent la fourniture des verres

- Vins au verre : 9,00\$
- Verre de bière : 6\$ - Pinte : 10,00\$
- Cocktails : Entre 9 et 12\$
- 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\$

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.



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)

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

Informations additionnelles

Tarif location (avant taxes)

Privatisation d'un espace privé de l'Artevino pour votre événement.

6 heures : à partir de 380\$ (variable selon la salle et le nombre de convives)

Heure supplémentaire : 120\$/h

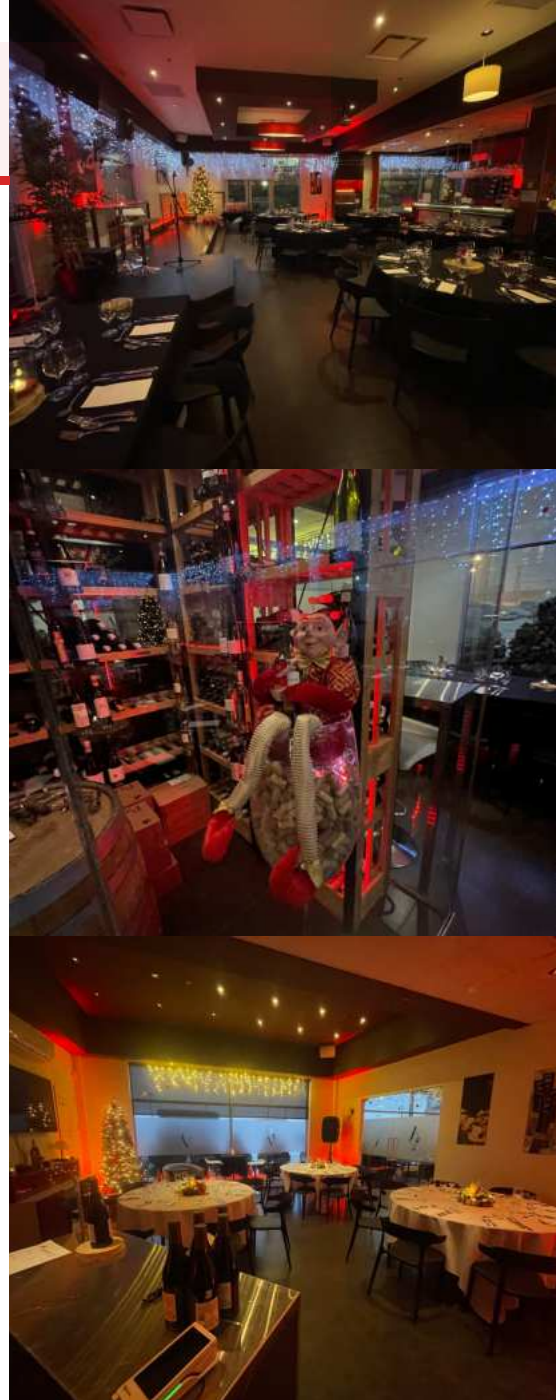
Heure de fermeture maximum: 1h00 AM (incluant démontage équipement DJ et autres animations)

Espaces entièrement équipés :

Scène (salle Arte), bar, 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 la formule 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