



PARTY DE NOËL

Artevino



Menu des fêtes

REPAS ASSIS 2025



Formule repas assis

Tarif menus Artevino 4 services : 61\$/pers.

L'APÉRO

Duo de bouchées au choix du chef

SERVICE SUPPLÉMENTAIRE

Potage du chef (+6\$)

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

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 (PROTÉINE VÉGÉTALE)

DESSERT

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

Café/thé/tisane - Pain/beurre

Suppléments (applicable à l'ensemble des convives) :

Deuxième choix d'entrée : 3,00\$/pers.

Deuxième choix de plat : 5,00\$/pers.

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



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

Menu des fêtes

COCKTAIL D'INATOIRE 2025



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

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

VÉGÉTARIENNE ET FROMAGE

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

POISSON ET FRUITS DE MER

- 🍷 -Ceviche de crevette et pétoncle, piments d'Espelette, lime
- Mousse de saumon citron et herbes
- Feuilleté de gravlax de saumon, mousse sésame
- 🍷 -Mousseline de pétoncle, courge, jus de coques

VIANDE

- 🍷 -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
- Tiramisu, blinis chocolat, crumble café
- Cake pop orange chocolat



ASSIETTE GOURMANDE (TAPAS)

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 ail et champignons.
4. Joue de bœuf braisé, purée de pommes de terre aux champignons, jus corsé. (+2,50\$)

Vous devez sélectionner : 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 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 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 : à partir de 120,00\$/h

(variable en fonction de la soirée)

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)



Salle Arté



Salon VINO



Salon Privé

Contactez-nous
pour une soumission



(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5