



REPAS ASSIS
&
COCKTAILS DÎNATOIRES
Soirée à l'Artevino



Repas assis

Formule repas assis

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



Menu enfant

Pâtes fraîches

sauce à la viande

& dessert maison

20\$/enfant

Menu

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. 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

Suppléments (applicable à l'ensemble des convives) :

Deuxième choix d'entrée : 3\$/pers.

Deuxième choix de plat : 5\$/pers.

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

MONSIEUR I.



(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

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
- 🍷 - Feuilleté de gravlax de saumon, mousse sésame
- 🍷 - Mousseline de pétoncle, courge, jus de coques

Bouchées viandes

- 🍷 - 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
- 🍷 Macaron personnalisé (+2\$/pers)
- Tiramisu, blinis chocolat, crumble café
- Cake pop orange chocolat

Chaque bouchée est élaborée par notre chef et son équipe avec des produits frais et locaux



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\$)

Chaque bouchée est élaborée par notre chef et son équipe avec des produits frais et locaux

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

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
- Feuilleté de gravlax de saumon, croûte de sésame, mayonnaise maison
- Mousseline de pétoncle, courge, jus de coques

Bouchées viandes

- 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
- Macaron personnalisé (+2\$/pers)
- Tiramisu, blinis chocolat, crumble café
- Cake pop orange chocolat

Stations gourmandes avec des produits du terroir, servi sur assiettes formats entrée copieuse

Station
viande
19\$

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

Station
pâtes
15,50\$

- Bouchées de gnocchis à la ricotta et gremolata, sauce crème (2/pers)
- Tagliatelles fraîches, tomates à l'ancienne et gremolata

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 du moment (+4\$)

Station
Desserts
12,00\$

- Un assortiment de trois bouchées desserts maison

Station
cru
18,50\$

- Gravlax de saumon aux épices boréales, sauce maison
- Takaki de bœuf, échalotes frites et sauce béarnaise
- Croutons et salade fraîcheur

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.



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.

4 heures : à partir de 180\$

6 heures : à partir de 200\$

Heure supplémentaire : 120\$/h

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

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