



SALLES DE RÉCEPTION
SERVICE TRAITEUR



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



Formules 5 à 7

Artevino Traiteur



FORMULES *bouchées*

ARTEVINO TRAITEUR



- 4 bouchées: 14\$/pers.
- 6 bouchées: 19\$/pers.
- 8 bouchées: 24\$/pers.
- 10 bouchées: 30\$/pers.

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

MENU



VÉGÉTARIENNE

- . Gougère au fromage, pesto basilic, sauce maison
- . Sablé au parmesan, mousse de chèvre, betterave marinée
- . Gnocchi ricotta, sauce crème, gremolata
- . Croustillant d'aubergine, féta, mayonnaise maison



VIANDE

- . Tataki de boeuf, vinaigrette moutarde, échalotes frites
- . Feuilleté de joue de boeuf effiloché, sauce aux poivres, chutney de canneberge
- . Crémeux de foie gras, figues confites, brandy de pomme québécois
- . Kefta de veau à la lime, jus de viande, gremolata
- . Tartare de cerf à la moutarde, échalote frite (+1\$/pers.)
- . Magret de canard laqué au miel, jus de viande (+1\$/pers.)



POISSON

- . Arancini de paella, bisque, sauce maison
- . Gravlax de saumon torché, laque gingembre, toast de pain
- . Ceviche de pétoncle et crevette, lime, fines herbes
- . Feuilleté phyllo, mousse de crevette, fenouil, orange



DESSERT

- . Tartelette de fruits, mousse vanille
- . Rocher praliné chocolat-noisette
- . Cannelé bordelais, vanille-rhum
- . Macaron (1\$/pers.)
- . Macaron personnalisé (2\$/pers.)

- Sans gluten
- Sans lactose
- Contient noix et/ou arachides
- Bouchée chaude

**Nous ne pouvons garantir l'absence de traces

Chaque bouchée est élaborée par notre chef et son équipe
Pour un 5 à 8, nous conseillons entre 6 à 8 bouchées par personne.

SERVICE *de bar*

L'espace Artevino possède un permis d'alcool traiteur



MENU BAR

Les tarifs des boissons incluent la fourniture des verres

- . Vin au verre : 9,00\$
- . Breuvage sans alcool : 3,50\$

Sur demande (\$).

Des frais supplémentaires pour la location de verres sont requis

- . Verre de bière : 6,00\$
- . Verre de bulles : 9,00\$
- . Cocktails : Entre 9,50 et 13,00\$
- . Cocktails sans alcool : 9,00\$

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 privilégions les vins de vignerons indépendants qui respectent leur terroir et leur environnement.

Verre de bulles (Cava Espagnol – méthode traditionnelle)

FORFAIT BAR PAYANT

(AVANT TAXES)

Un forfait de base sera demandé pour un service de bar payant.

Tarif à partir de 380\$, à définir en fonction du nombre de convives et de la durée.

Forfait incluant :

frais de préparation, location de verres, présence d'un barman, terminal de paiement, caisse et matériel de bar.

SI VOUS FOURNISSEZ LES BOISSONS

Si vous souhaitez que nous prenions en charge le service des boissons, nous pourrions vous mettre des serveurs à disposition: Dans ce cas la fourniture des verres n'est pas incluse (prévoir location des verres).

Tarif horaire :

Serveur: 50\$/heure/serveur (min. 3h)

Barman en soirée : 60\$/heure/barman (min. 3h)

Frais de bouchon (vin et mousseux uniquement): 5\$/bout.

Frais de service de 15% et taxes en supplément

INFORMATIONS

additionnelles



FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

(AVANT TAXES)

- . Frais de fourniture de matériel, transport et manutention : à partir de 230\$
- . Location de nappe : à partir de 14\$/nappe (à définir selon la dimension)



LOCATIONS

- . Nappes : à partir de 14\$/nappe (à définir selon la dimension)



STATION À EAU

80\$ + verres compostables ou en verre (\$)



Certaines salles de réception demandent des redevances (ajoutées sur la facture finale et payables par le client) sur le coût de la nourriture et/ou boisson.



CONTACTEZ-NOUS

pour une soumission



(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5