



SALLES DE RÉCEPTION
SERVICE TRAITEUR



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



REPAS ASSIS
&
COCKTAILS DÎNATOIRES
Artevino Traiteur



MENU *repas assis*

ARTEVINO TRAITEUR

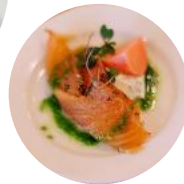
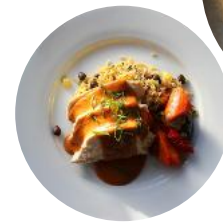
Tarif menus Artevino 4 services : **56\$/pers**

- 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)**



Menu enfant

Pâtes fraîches

sauce à la viande

& dessert maison

20\$/enfant

- ENTRÉE -

1. Burrata, tomates, sauce vierge au citron et aux herbes, coulis balsamique, croûtons.
2. Gravlax de saumon, blinis, huile aux herbes, tzatziki, pousses.
3. Tarte aux légumes et oignons, pesto de tomates séchées et olives, huile aux herbes.
4. Mousse de foie gras au porto, raisins confits au sirop d'érable, pain brioché.
5. Tataki de cerf, vinaigrette moutarde au jus de viande, huile d'herbes, toast.

(+3,00\$/pers)

- PLAT PRINCIPAL -

1. Soc de porcelet braisé, gratin dauphinois, légumes du moment, jus de viande crémé.
2. Saumon grillé au four, arancini au citron et pesto, concassé de ratatouille, sauce crème basilic, gremolata.
3. Poitrine de volaille pochée tex-mex, riz à grains longs tex-mex, légumes du moment, sauce salsa.
4. Veau braisé, pommes de terre Gabrielle, légumes du moment, sauce crème champignon.
5. Joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre maison, légumes du moment, jus de viande crémé. **(+3,00\$/pers)**

 Option végétarienne disponible sur demande

- DESSERT -

1. Entremets pomme et caramel.
2. Forêt noire à la camerise.
3. Fraisier, crème vanille, chantilly.



Inclus

Café/thé/tisane
Pain/beurre



SUPPLÉMENTS

Deuxième choix d'entrée :

3\$/pers.

Deuxième choix de plat :

5\$/pers.

Option disponible : Station
café/thé/tisane (un
escompte sera appliqué)

FORMULES *Cocktail dinatoire*

ARTEVINO TRAITEUR



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

Formule 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



VÉGÉTARIENNE



. Croustillant d'aubergine, mayonnaise maison

. Feuilleté de tomates confites, mousse parmesan citron, basilic

. Sablé au parmesan, mousse de chèvre, cerise noire confite



. Cannelé herbes et champignons



. Phylo, sauce mornay (dérive de la sauce béchamel), crumble ail noir et thym



POISSON

. Arancini à la paella, sauce maison



. Gravlax de saumon torché, laque gingembre, toast de pain



. Tartare de saumon, vinaigrette aux fruits de la passion, mousse lime



DESSERT

. Mousse tiramisu, blinis chocolat, crumble café



. Rocher chocolat-noisette

. Cake pop du moment



. Macaron (1\$/pers.)



. Macaron personnalisé (2\$/pers.)



VIANDE

. Crémeux de foie gras, figues confites, toast



. Kefta de veau à la lime, jus de viande corsé, parmesan citronné



. Rillettes de porc maison, relish de légumes marinés, toast

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



. Tataki de cerf à la moutarde, échalote frite (+1\$ /pers.)



. Magret de canard laqué au miel, jus de viande (+1 \$ /pers.)



ASSIETTE GOURMANDE (TAPAS CHAUDES)

1. Soc de porcelet braisé, purée de pommes de terre aux champignons sauvages, jus de viande crémé.
2. Saumon, arancini aux citron et pesto, concassé de ratatouille, sauce crème basilic et gremolata.
3. Poitrine de volaille pochée tex-mex, riz à grains longs, fèves noires, maïs et sauce tomate.
4. Joue de bœuf braisé, purée de pommes de terre aux champignons, sauce crème au jus corsé. (+2,50\$)



Sans gluten



Sans lactose



Contient noix et/ou arachides



Bouchée chaude

**Nous ne pouvons garantir l'absence de traces

FORMULES *Bouchées* & STATIONS



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



VÉGÉTARIENNE

- . Croustillant d'aubergine, mayonnaise maison
- . Feuilleté de tomates confites, mousse parmesan citron, basilic
- . Sablé au parmesan, mousse de chèvre, cerise noire confite
- . Cannelé herbes et champignons
- . Phylo, sauce mornay (dérive de la sauce béchamel), crumble ail noir et thym



POISSON

- . Arancini à la paella, sauce maison
- . Gravlax de saumon torché, laque gingembre, toast de pain
- . Tartare de saumon, vinaigrette aux fruits de la passion, mousse lime



Sans gluten



Sans lactose



Contient noix et/ou arachides



Bouchée chaude

**Nous ne pouvons garantir l'absence de traces



VIANDE

- . Crèmeux de foie gras, figues confites, toast
- . Kefta de veau à la lime, jus de viande corsé, parmesan citronné
- . Rillette de porc maison, relish de légumes marinés, toast
- . Feuilleté de poulet au beurre, crème sure coriandre et lime
- . Tataki de cerf à la moutarde, échalote frite (+1\$/pers.)
- . Magret de canard laqué au miel, jus de viande (+1\$/pers.)



DESSERT

- . Mousse tiramisu, blinis chocolat, crumble café
- . Rocher chocolat-noisette
- . Cake pop du moment
- . Macaron (1\$/pers.)
- . Macaron personnalisé (2\$/pers.)



STATIONS GOURMANDES

Station viande 19,00\$

Joue de bœuf cuisson lente, jus de viande crémé, purée maison



*Option soc de porc braisé (17,00\$)

Station cru 16,00\$

Gravlax de saumon et tzatziki
Tataki de bœuf et béarnaise
Huile d'herbes
Croutons

Station terroir 24,50\$

Terrine du moment
Assortiment de fromages et de charcuteries du Québec
Toasts maison et accompagnements

Station végété 12,00\$

Deux variétés de salade du chef

Station Burrata 18,00\$

Burratini
Huiles d'herbes
Roquette
Pestos (2 variétés)
Croutons

Station ArteBowl 15,00\$

Artebowls de l'Artevino : orzo, riz, quinoa, légumes de saison, sauce sésame et wakamé.
1 choix de protéine parmi :
Tataki de boeuf
Saumon
Option végétarien



Personnel de service requis (\$)

SERVICE *de bar*

ARTEVINO TRAITEUR

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 9,00 et 12,00\$
- . Cocktails sans alcool : 8,00\$

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\$
- . Station avec service : forfait à partir de 300\$
- . Frais de livraison vaisselle pour un repas assis (fournisseur externe) : 150,00\$



LOCATIONS

- . Nappe : à partir de 14\$/nappe (à définir selon la dimension)
- . Serviette en tissu : 1,20\$/serviette (couleurs variées)
- . Porcelaine et ustensiles : à partir de 7\$/pers (repas assis)
- . Porcelaine et ustensiles : à partir de 2,40\$/pers (cocktail dînatoire)



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.

Heure de départ maximum: 1h00 AM



CONTACTEZ-NOUS
pour une soumission



(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5