



MARIAGE
REPAS ASSIS
&
COCKTAILS DÎNATOIRES
Artevino Traiteur

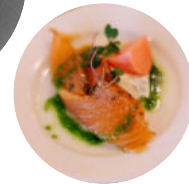


Menu repas assis valide pour 2026
Menu bouchées valide du 1er février au 6 mai 2026

Mariage Repas assis - Artevino traiteur

Formule repas assis traiteur
Tarif menus Artevino 4 services : **64\$/pers.**

Menu



Menu enfant

*Pâtes fraîches
sauce à la viande
& dessert maison
20\$/enfant*

Trilogie 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. 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 en remplacement du tataki de bœuf **(+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**

MONSIEUR T.
IMPORTATEUR DE THÉ DEPUIS 1987



Suppléments

Deuxième choix d'entrée : 3\$/pers.

Deuxième choix de plat : 5\$/pers.

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

(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 valide du 1er février au 6 mai 2026

Menu

Végétariennes

- Mousse de poivrons grillés, champignons à la grecque
- Feuilleté tomate et basilic, mousse citron-parmesan
- 🍴 Gnocchis, sauce crème aux champignons, gremolata
- 🍴 Cannelé à la tomate séchée et aux olives
- 🍴 Feuilleté au brie, miel et fruits séchés

Viandes

- 🍴 🍴 Kefta de veau à la lime
- 🍴 🍴 Tataki de bœuf, béarnaise, échalotes frites
- Crème brûlée de foie gras au porto, figues confites
- 🍴 Tartare de cerf à la moutarde (+1\$)
- 🍴 🍴 Magret de canard (+1\$)

Poissons

- 🍴 Beignets de crevettes nordiques, mayonnaise maison
- 🍴 Croustillant de paëlla, sauce maison
- Gravlax de saumon, blinis aux herbes
- 🍴 Ceviche de crevette et pétoncle, piments d'Espelette, lime

Desserts

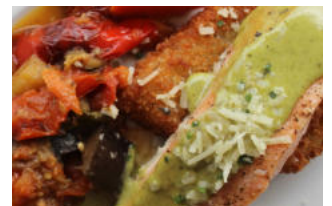
- 🍴 Tiramisu, blinis chocolat, crumble café
- 🍴 Rocher maison
- Cake pop du moment
- 🍴 Macaron
- 🍴 Macaron personnalisé (2\$)

- 🍴 Sans gluten
- 🍴 Sans lactose
- 🍴 Contient noix et/ou arachides
- 🍴 Bouchées chaudes

**Nous ne pouvons garantir l'absence de traces.

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\$)



Formules bouchées et 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

Menu bouchées valide du 1er février au 6 mai 2026

Végétariennes

Mousse de poivrons grillés, champignons à la grecque

Feuilleté tomate et basilic, mousse citron-parmesan

Gnocchis, sauce crème aux champignons, gremolata

Cannelé à la tomate séchée et aux olives

Feuilleté au brie, miel et fruits séchés

Viandes

Kefta de veau à la lime

Tataki de bœuf, béarnaise, échalotes frites

Crème brûlée de foie gras au porto, figues confites

Tartare de cerf à la moutarde (+1\$)

Magret de canard (+1\$)

Poissons

Beignets de crevettes nordiques, mayonnaise maison

Croustillant de paëlla, sauce maison

Gravlax de saumon, blinis aux herbes

Ceviche de crevette et pétoncle, piments d'Espelette, lime

Desserts

Tiramisu, blinis chocolat, crumble café

Rocher maison

Cake pop du moment

Macaron

Macaron personnalisé (2\$)

Sans gluten

Sans lactose

Contient noix et/ou arachides

Bouchées chaudes

**Nous ne pouvons garantir l'absence de traces.

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
terroir
24,50\$

Terrine du moment

Assortiment de fromages et de charcuteries
du Québec

Toasts maison et accompagnements

Station
Burrata
18,00\$

Burratini

Huiles d'herbes

Roquette

Pestos (2 variétés)

Croutons

Station
Desserts
11,00\$

Un assortiment de trois bouchées
desserts maison

Station
cru
16,00\$

Gravlax de saumon et tzatziki

Takaki de bœuf et béarnaise

Huile d'herbes

Croutons

Station
végé
12,00\$

Deux variétés de salade du chef

Station
ArteBowl
15,00\$

Artebowls de l'Artevino : orzo, riz, quinoa,
légumes de saison, sauce sésame et
wakamé.

1 choix de protéine parmi :

Takaki de boeuf

Saumon

Option végétarien

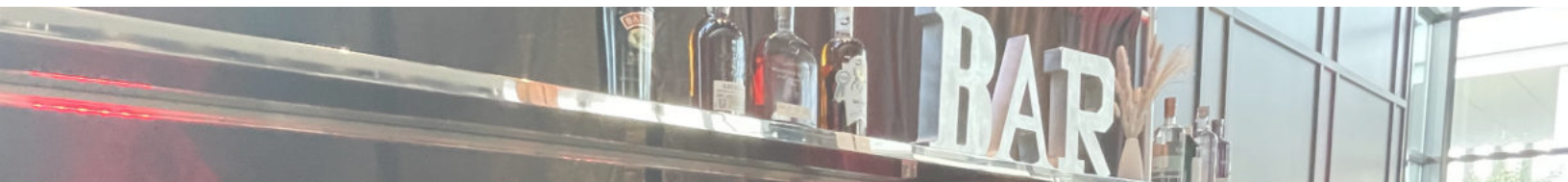
Stations



Personnel de service requis (\$)

Service de bar

L'espace Artevino possède son propre permis d'alcool



Menu bar

Les tarifs des boissons incluent la fourniture des verres

- Vin au verre : 9,00\$
- Verre de bulles : 9,00\$
- Breuvage sans alcool : 3,50\$

Sur demande (\$).

*Des frais supplémentaires pour la location de verres sont requis.

- Verre de bière : 6,00\$
- Cocktail : Entre 9,00\$ et 12,00\$
- Cocktail 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 champenoise)

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:

40\$/heure/serveur (facturation minimum 4h)

Frais de bouchon (pour le vin et le mousseux uniquement): 5\$/bouteille

(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 280\$

 Station avec service : forfait à partir de 300\$ (personnel requis derrière la station)

Locations

Nappe (sur demande) : à partir de 14\$/nappe (à définir selon la dimension)

Serviette en tissu (sur demande): 1,20\$/serviette (couleurs variées)

Porcelaine et ustensiles : à partir de 6,50\$/pers (repas assis)

Porcelaine et ustensiles : à partir de 1,20\$/pers (station)



Certains éléments du menu incluant les stations nécessitent d'avoir accès à un four sur place.

Station à eau (cocktails dinatoires)

80\$ + frais de verres compostables ou location de verre (1,20\$/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 fin maximum: 1h00 AM

Contactez-nous pour une soumission



(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5