

# ESPACE ARTE VINO

## Formules 5 à 7 Artevino Traiteur



# Formules bouchées - Artevino Traiteur

## Les formules cocktails dînatoires

Formule 4 bouchées: 13,50\$/pers.

Formule 6 bouchées: 18,50\$/pers.

Formule 8 bouchées: 23,50\$/pers.

Formule 10 bouchées: 28,50\$/pers.

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



## Menu

### Végétariennes

- 👤 - Gnocchi à la ricotta, sauce crème au basilic, gremolata
- Feuilleté de tomates confites, mousse parmesan citron, basilic
- Sablé au parmesan, mousse de chèvre, ail noir
- 👤 - Gougère au parmesan, sauce maison

### Viandes

- Mini quiche lorraine, mousse de fromage
- 👤 - Arancini aux champignons, jus de viande, mayonnaise maison
- 🍷🌾 - Tataki de boeuf, mayonnaise chimichurri
- 👤🌾 - Kefta de veau à la lime, jus de viande, gremolata
- 🍷🌾 - Tartare de cerf à la moutarde **(+1\$/pers.)**
- 👤🍷🌾 - Magret de canard laqué **(+1 \$/pers.)**

### Poissons

- Mousse de crevettes nordiques, fenouil confit et orange
- Gravlax de saumon à l'aneth, blinis aux herbes, sauce tzatziki
- 👤🌾 - Mousseline de pétoncle, sauce coque, gremolata
- 🌾 - Tartare de saumon, vinaigrette aux fruits de la passion, mousse lime
- 🌾 - Ceviche de poulpe grillé, piment d'Espelette

### Desserts

- 🍰 Tiramisu, blinis chocolat, crumble café
- 🍰 Rocher praliné maison
- Cake pop du moment
- 🍰 Macaron
- 🍰🍰 Macaron personnalisé **(2\$/pers.)**

- 🌾 Sans gluten
- 🥛 Sans lactose
- 🌰 Contient noix et/ou arachides
- 👤 Bouchées chaudes

\*\*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 son propre permis d'alcool



## 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\$
- 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 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:

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 200\$

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

## Station à eau

80\$ + frais de 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](mailto:info@espaceartevino.com)

[espaceartevino.com](http://espaceartevino.com)

797, boulevard Lebourgneuf  
Québec G2J 0B5