



SALLES DE RÉCEPTION
SERVICE TRAITEUR



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

ESPACE ARTE VINO

CHEF À DOMICILE

*à partir de 12 personnes



Menu valide du 3 mars au 1er juin 2025

Repas assis

Formule repas assis

Tarif menus Artevino 4 services : **62\$/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 **(+5\$)**

Assiette de charcuteries (2*) et fromage (1*) du Québec **(+7\$)** *75 gr de chaque.

Entrée

1. Gravlax de saumon à l'aneth, blinis aux herbes, tzatziki, pousses.
2. Mousse de foie gras au Brandy de pommes du Québec, poire pochée, pain brioché.
3. Burrata, roquette, tomates, sauce vierge citron et herbes, croûtons maison.
4. Tataki de bœuf, salsa de maïs grillés et féta, croûtons maison.
5. Tataki de cerf, sauce de céleri rave, chips de topinambours, roquette, huile d'herbes, copeaux de parmesan, croûtons maison. **(+5\$)**

Plat principal

1. Soc de porc braisé, gratin dauphinois, légumes rôtis du moment, jus de viande.
2. Poitrine de volaille pochée, légumes du moment, pommes de terre Gabrielle rôties, sauce crème champignon.
3. Pavé de saumon, ratatouille maison, arancini au citron et aux herbes, sauce crème basilic .
4. Joue de boeuf braisée 48h, purée de pommes de terre maison, légumes du moment, jus de viande corsé. **(+3\$)**
5. Osso bucco de cerf, gratin dauphinois, légumes rôtis du moment, jus de viande. **(+5\$)**

 Option végétarienne disponible sur demande

Dessert

1. Entremets pomme caramel.
2. Fraisier, crème mascarpone, chantilly et coulis de fruits.
3. Croustillant praliné chocolat-noisette, chantilly, coulis de chocolat, crumble.

Inclus : Café/thé/tisane

Pain/beurre



MONSIEUR T.

IMPORTATEUR DE THE DEPUIS 1987



Menu valide du 2 juin au 2 novembre 2025

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

Formule repas 1 : 10 bouchées et 1 assiette gourmande : 49\$/pers.
Formule repas 2 : 10 bouchées et 2 assiettes gourmandes : 58\$/pers.
(taxes en supplément)

**Formules
Sur mesure**
Les formules peuvent être
personnalisées selon vos
besoins et votre type
d'événement.
Contactez-nous pour en
discuter !



Menu

Végétarienne et fromage

- 🍴 Gnocchi à la ricotta, sauce crème aux champignons
Feuilleté tomate, mousse parmesan et basilic
- 🍴 Gougère au fromage et pesto
- 🍴 Cannelé fleur d'ail et champignon

Poisson et fruits de mer

- 🍴 Brochette de crevette, miel épicé et coulis de poivrons grillés
- 🍴 Accra de morue et mayonnaise maison
Gravlax de saumon à l'aneth, blinis aux épinards et mousse à la lime
- 🍴 Arancini de paëlla et mayonnaise maison

Viande

- 🍴 Toast de crème brûlée de foie gras au brandy de pommes du Québec, figues confites
- 🍴 Feuilleté de poulet au beurre, crème sure lime et coriandre
- 🍴 Tataki de bœuf, sauce salsa
- 🍴 Tataki de cerf et mayonnaise maison (+1\$)
- 🍴🍴 Magret de canard laqué au miel (+1\$)

Sucrée

- 🍴 Tiramisu sur blinis choco-café
- 🍴 Rocher praliné aux noisettes et chocolat noir
- 🍴 Cake pop au citron
- 🍴 Macaron du moment de l'Artevino
- 🍴 Macaron personnalisé (+2\$)

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

Assiette gourmande (tapas)

1. Saumon mariné aux herbes, tagliatelles maison, concassé de ratatouille, sauce crème aux poivrons grillés et gremolata.
2. Soc de porcelet braisé, purée de pommes de terre aux champignons sauvages, jus corsé.
3. Poitrine de volaille pochée, pommes de terre Gabrielle rôties, sauce crème et champignons.
4. Joue de bœuf braisé, jus corsé, pommes de terre Gabrielle rôties et légumes rôtis. (+2,50\$)



Menu valide du 3 mars au 1er juin 2025

Informations additionnelles

Prestation Chef à domicile pour 12 personnes et plus

(incluant vaisselle et ustensiles, excepté verres à eau, verres à vin, nappes et serviettes en tissus)

Frais supplémentaires (avant taxes):

Prestation du Chef : 220\$

Serveur requis si service de boissons: 35\$/h (min. 3h)

Serveur requis pour le service d'un repas assis: 35\$/h (min. 3h) ***Groupe de plus de 15 pers.**

Serveur requis pour le service d'un cocktail dînatoire: 35\$/h (min. 3h) ***Groupe de plus de 25 pers.**

Frais de déplacement (au-delà de 10 kms de l'Espace Artevino): 3\$/km supplémentaire

Pourboire laissé à votre discrétion sur place.

Nous nous déplaçons avec notre matériel (chaudrons, etc.), nous avons besoin d'un espace de travail, d'un évier de cuisine, d'un espace dans le réfrigérateur, d'un four et d'un rond fonctionnel.

L'évier, les plans de travail utilisés seront nettoyés à notre départ.

L'heure de la soirée est déterminée par le client, nous serons présents à votre domicile entre 1h et 2 heures avant le service des amuse-bouches.

Contactez-nous
pour une soumission



(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5