



**SALLES DE RÉCEPTION  
SERVICE TRAITEUR**



**797, boul. Lebourgneuf  
(418) 623-7775  
[info@espaceartevino.com](mailto:info@espaceartevino.com)**



**REPAS ASSIS  
&  
COCKTAILS DÎNATOIRES**  
Traiteur



# Repas assis

## Formule repas assis

Tarif menus Artevino 4 services : **54\$/pers.**

## Menu

### Menu enfant

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

### 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**



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)

MONSIEUR T.

IMPORTATEUR DE LA RÉGION DE LA GUYANE



# Cocktails dînatoires

## Les formules

Formule repas 1 : 10 bouchées et 1 assiette gourmande : 43\$/pers.

Formule repas 2 : 10 bouchées et 2 assiettes gourmandes : 51\$/pers.

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



## 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

# Formules stations

6 bouchées: 17,50\$/pers.  
8 bouchées: 22,50\$/pers.



Choisissez jusqu'à 3 stations salées et  
1 station sucrée!



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



## 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\$)

## Stations gourmandes avec des produits du terroir, servi sur assiettes formats entrée copieuse

Station  
viande  
19\$

- Joue de bœuf cuisson lente, jus corsé, purée maison

Station  
pâtes  
15,50\$

- Gnocchis à la ricotta et gremolata, sauce crémée
- Tagliatelles fraîches, tomates à l'ancienne et gremolata

Station  
terroir  
24,50\$

- Terrine du moment et relish-maison
- Assortiment de fromages et de charcuteries du Québec
- Toasts maison
- Tarte aux légumes de saison et fromage fin du moment (+4\$)

Station  
Desserts  
12,50\$

- Un assortiment de bouchées dessert faites maison

Station  
cru  
18,50\$

- Gravlax de saumon aux épices boréales, sauce maison
- Takaki de bœuf, échalotes frites et sauce béarnaise
- Toasts et salade fraîcheur

Station  
végé  
19\$

- Salade de deux quinoas, tomates cerises, concombres, maïs, vinaigrette thym et jalapeno
- Salade d'orzo aux légumes grillés, vinaigrette moutarde

Station  
ArteBowl  
17,50\$

- Artebowls de l'Artevino : base au choix du chef, légumes biologiques, sauce oisin, sésame et wakamé

1 choix de protéine parmi :

Takaki de boeuf Angus

Gravlax de saumon

Végé

Servis dans des contenants recyclables

Menu valide du 3 mars au 1er juin 2025

# Service de bar

L'espace Artevino possède son propre permis d'alcool



## Menu bar

Les tarifs des boissons incluent la fourniture des verres

- Verre de bulles : 9\$
- Vin au verre : 8,50\$
- Verre de bière : 6\$ - Pinte : 9,00\$
- Breuvage sans alcool : 3,50\$

Sur demande (\$)

- Cocktail : Entre 8 et 12\$
- Cocktail sans alcool : 8\$

### 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 vigneron 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 200\$

## Location

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

Serviette en tissu (sur demande): 0,90\$/serviette (couleurs variées)

Porcelaine et ustensiles (pour repas assis seulement) : à partir de 5,50\$/pers

 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 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