



**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

### 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



### 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 : 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

### Bouchées végétariennes

- 🍷-Croustillant d'aubergine, mayonnaise maison
- 🍷-Gnocchi ricotta, sauce crème champignon, gremolata
- 🍷-Gougère betterave et féta, sauce balsamique réduite
- Sablé parmesan, mousse chèvre, ail noir

### Bouchées de poisson et fruits de mer

- 🍷-Ceviche de crevette et pétoncle, piments d'Espelette, lime
- Mousse de saumon citron et herbes
- 🍷-Gravlax de saumon, croûte de sésame, mayonnaise maison
- 🍷-Mousseline de pétoncle, courge, jus de coques

### Bouchées viandes

- 🍷-Feuilleté de poulet au beurre, crème sure à la coriandre lime
- Crème de foie gras, brandy de pomme, figues confites
- 🍷-Tataki de bœuf, sauce maïs, échalotes frites
- 🍷-Cannelé prosciutto et épinards
- 🍷-Tataki de cerf (+1\$/pers)
- 🍷🍷-Magret de canard laqué (+1\$/pers)

### Sucrée

- Rocher maison
- 🍷Macaron de l'Artevino
- 🍷Macaron personnalisé (+2\$/pers)
- Tiramisu, blinis chocolat, crumble café
- Cake pop orange chocolat

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 basilic 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\$/pers)

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

# Formules stations et bouchées

6 bouchées: 18,00\$/pers.  
8 bouchées: 23,00\$/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

### Bouchées végétariennes

- Croustillant d'aubergine, mayonnaise maison
- Gnocchi ricotta, sauce crème champignon, gremolata
- Gougère betterave et féta, sauce balsamique réduite
- Sablé parmesan, mousse chèvre, ail noir

### Bouchées de poisson et fruits de mer

- Ceviche de crevette et pétoncle, piments d'Espelette, lime
- Mousse de saumon citron et herbes
- Gravlax de saumon, croûte de sésame, mayonnaise maison
- Mousseline de pétoncle, courge, jus de coques

### Bouchées viandes

- Feuilleté de poulet au beurre, crème sure à la coriandre lime
- Crème de foie gras, brandy de pomme, figues confites
- Tataki de bœuf, sauce maïs, échalotes frites
- Cannelé prosciutto et épinards
- Tataki de cerf (+1\$/pers)
- Magret de canard laqué (+1\$/pers)

### Sucrée

- Rocher maison
- Macaron de l'Artevino
- Macaron personnalisé (+2\$/pers)
- Tiramisu, blinis chocolat, crumble café
- Cake pop orange chocolat

## 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  
12\$

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

Station ArteBowl  
15,00\$

- 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

# 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\$
- Verre de bulles : 9\$
- Cocktail : Entre 9 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 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 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