



**SALLES DE RÉCEPTION  
SERVICE TRAITEUR**



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

# ESPACE ARTE VINO

## MARIAGE À l'Artevino



# Repas assis

## Formule repas assis

Tarif menus Artevino 4 services : **66\$/pers.**

## Menu

### Trilogie 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**

#### Suppléments

Deuxième choix d'entrée : 3\$/pers.

Deuxième choix de plat : 5\$/pers.

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



#### Menu enfant

Pâtes fraîches

sauce à la viande  
& dessert maison

20\$/enfant



(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 : 54\$/pers.

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



## Menu

### Végétarienne et fromage

- 🍴 Gougère pesto basilic, mayonnaise maison  
Feuilleté tomates confites, mousse parmesan citron, basilic
- 🍴 Feuilleté brie, miel, figues confites  
Sablé parmesan, mousse chèvre, ail noir

### Poisson et fruits de mer

- 🍴 Tartare de saumon, fruits de la passion, mousse clémentine  
Gravlax de saumon, blinis betterave, crème sure betterave aneth
- 🍴 Brochette de crevette, coco cari rouge, coulis poivrons rôtis

### Viande

- 🍴 Cannelé prosciutto et épinards
- 🍴 Kefta de veau à la lime, jus de viande corsé, gremolata  
Crème brûlée de foie gras au brandy de pomme, rhubarbe confite
- 🍴 Tataki de bœuf, sauce de maïs et féta, échalotes frites
- 🍴 Tataki de cerf, mayonnaise maison (+1\$)
- 🍴 Magret de canards laqués au miel (+1\$)

### Sucrée

- Rocher maison
- 🍴 Macaron de l'artevino
- 🍴 Macaron personnalisé (+2\$)  
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)

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



Menu valide du 2 juin au 31 août 2025

# Service de bar

L'espace Artevino possède son propre permis d'alcool



## Menu bar

Les tarifs des boissons incluent la fourniture des verres

- Vins au verre : 9,00\$
- Verre de bière : 6\$ - Pinte : 10,00\$
- Cocktails : Entre 9 et 12\$
- Cocktails sans alcool : 8\$
- Breuvages sans alcool : 3,50\$

Menu à définir selon le type d'événement



Envie d'offrir un verre de bienvenue à vos invités, pensez à un verre de bulles, c'est toujours festif !

**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.

**COUPON**



Sélection de vins d'importations privées.

Nous sélectionnerons avec vous des vins en accord avec les plats choisis.

Nous privilégions les vins de vignerons indépendants qui respectent leur terroir et leur environnement.

Verre de bulles (Cava Espagnol - méthode traditionnelle)

# Informations additionnelles

## Frais supplémentaires (avant taxes)

Frais de fourniture de matériel, transport et manutention : à partir de 200\$

## Locations

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 : 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 fin maximum:** 1h00 AM

Contactez-nous  
pour une soumission



(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf  
Québec G2J 0B5