



SALLES DE RÉCEPTION
SERVICE TRAITEUR



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

ESPACE ARTE VINO

Formules 5 à 7 À l'Artevino



FORMULES *bouchées*

ARTEVINO TRAITEUR



4 bouchées: 13,50\$/pers.

6 bouchées: 18,50\$/pers.



8 bouchées: 23,50\$/pers.

10 bouchées: 28,50\$/pers.











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

MENU







VÉGÉTARIENNE

-  . 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






VIANDE


-  . 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.)

POISSON


-  . 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

DESSERT

- . Tiramisu, blinis chocolat, crumble café
-  . Rocher praliné maison
- . Cake pop du moment
-   . Macaron (1\$/pers.)
-   . Macaron personnalisé (2\$/pers.)

 Sans gluten

 Sans lactose

 Contient noix et/ou arachides

 Bouchée chaude

**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.

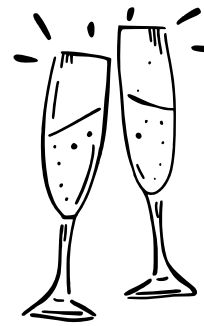
SERVICE *de bar*

L'espace Artevino possède un permis d'alcool



MENU BAR

- . Vin au verre : 9,00\$
- . Breuvage sans alcool : 3,50\$
- . Verre de bière : 6,00\$
- . Pinte de bière rousse et blonde : 9,00\$
- . Pinte de bière IPA du Nord Est : 10,00\$
- . Cocktail de base (gin, rhum, vodka) : 9,00\$
- . Cocktail spécialisé : de 10,00 à 12,00\$
- . Cocktail sans alcool : 8,00\$
- . Breuvage sans alcool : 3,50\$



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

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.

COUPON

LE CELLIER



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)

Frais de service de 15% et taxes en supplément

INFORMATIONS

additionnelles



LOCATIONS (AVANT TAXES)

Privatisation d'un espace privé de l'Artevino.

- . 30 min. inclus avant l'arrivée des invités pour les organisateurs
- . 3h00 de location pour un 5 à 7 : **à partir de 240\$** (à définir selon le nombre de personnes)
- . Heure supplémentaire : 120\$/h



ÉQUIPEMENTS SUR PLACE

Scène (variable selon la salle), mobilier, verrerie, éclairage d'ambiance, écrans TV, vidéo projection, systèmes de son, micros sans fil, WIFI.

Stationnement gratuit



STATION À EAU

INCLUDE - avec verres compostables



Heure de départ maximum: 1h00 AM

(incluant démontage équipement DJ et autres animations)

CONTACTEZ-NOUS

pour une soumission



(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5