



SALLES DE RÉCEPTION
SERVICE TRAITEUR



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

ESPACE ARTE VINO

- CORPORATIF -
Déjeuner & Dîner
conférence
Artevino



Déjeuner - Dîner



Déjeuner (buffet): 24\$/pers.

Quiche lorraine du chef (1/pers.)
Yogourt, granola et sirop d'érable (1/pers.)
Viennoiseries (1.5/pers.)
Fromages fins du moment
Fruits tranchés
Café, thé et tisane en station



Planche dîner: 22\$/pers.

Un repas complet qui vous permettra de déguster des petits plats et spécialités de notre chef et son équipe sur des planches individuelles (choix du chef)



Boîte à lunch dîner: 20\$/pers.

Entrée du jour
Plat froid (protéine + salade du moment)
Dessert du jour
Pain



Repas assis 3 services : 53\$/pers.

Entrée froide
Plat chaud et pain
Dessert
Café, thé, tisane

Pauses



Pause d'accueil: 12\$/pers.

Assortiment de viennoiseries (1/pers.)
Fromages du moment
Fruits tranchés
Café, thé et tisane en station



Pause 1: 6,50\$/pers.

Fruits tranchés et fromages du moment
Café, thé et tisane en station



Pause 2: 6\$/pers.

Mignardises du chef (1/pers.)
Café, thé et tisane en station



Pause simple : 3,80\$/pers.

Café, thé et tisane en station



Jus de fruits : 3\$/pers.



BOITES À LUNCH *froides*

ARTEVINO TRAITEUR



FORMULE

20\$/ BOÎTE

ENTRÉE - PLAT - DESSERT - PAIN FRAIS



BOISSON

2,75\$



Minimum de 10 boîtes
par type de plat



Vous choisissez : Le plat et l'accompagnement (salade) et nous compléterons avec l'entrée et le dessert au choix du chef.

MENU

- ENTRÉE -

Selon l'inspiration du chef et les produits de saison

Exemples: Tomate mozzarella / Tarte aux légumes de saison et fromages fins du Québec / Rillettes du moment et relish aux topinambours ...

- PLAT PRINCIPAL -

LA MER

- . Saumon mi-cuit aux herbes et citron, mayo maison assortie
- . Mousseline de pétoncle, sauce maison

Option végétarienne disponible (choix du chef)

LA TERRE

- . Suprême de volaille poché sous vide aux herbes et épices, mayo maison assortie
- . Filet d'épaule de bœuf cuit sous vide, mayo maison

- ACCOMPAGNEMENT -

1 CHOIX PAR SORTE DE PLAT

- . Semoule, fruits séchés, pois chiches, tomates et herbes fraîches
- . Salade de fusilli, tomates cerises, bocconcini, pesto de basilic, concombre
- . Duo de quinoas, sésame, edamame, maïs, patate douce et herbes fraîches
- . Salade de riz tex-mex, poivrons, fèves noires, maïs, herbes fraîches, crème sûre tex-mex

- DESSERT DU JOUR -

Exemples: Brownies maison / Macarons du moment / Croustillant praliné aux 2 chocolats..



MENU *repas assis*

ARTEVINO

Ajoutez du vin

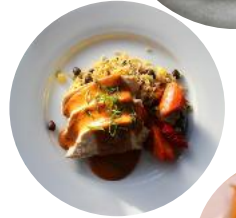
Bouteilles (\$)

Vin d'importation
privée

- SERVICE SUPPLÉMENTAIRE -

Potage du chef (+6,00\$/pers)

Assiette de charcuteries et fromage du Québec (+7,00\$/pers)



- ENTRÉE -

1. Burrata, tomates, sauce vierge au citron et aux herbes, coulis balsamique, croûtons.
2. Gravlax de saumon, blinis, huile aux herbes, tzatziki, pousses.
3. Tarte aux légumes et oignons, pesto de tomates séchées et olives, huile aux herbes.
4. Mousse de foie gras au porto, raisins confits au sirop d'érable, pain brioché.
5. Tataki de cerf, vinaigrette moutarde au jus de viande, huile d'herbes, toast.

(+3,00\$/pers)

- PLAT PRINCIPAL -

1. Soc de porcelet braisé, gratin dauphinois, légumes du moment, jus de viande crémé.
2. Saumon grillé au four, arancini au citron et pesto, concassé de ratatouille, sauce crème basilic, gremolata.
3. Poitrine de volaille pochée tex-mex, riz à grains longs tex-mex, légumes du moment, sauce salsa.
4. Veau braisé, pommes de terre Gabrielle, légumes du moment, sauce crème aux champignons.
5. Joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre maison, légumes du moment, jus de viande crémé. (+3,00\$/pers)

Option végétarienne disponible sur demande



- DESSERT -

1. Entremets pomme et caramel.
2. Forêt noire à la camerise
3. Fraisier, crème vanille, chantilly



SUPPLÉMENTS

Deuxième choix d'entrée :
3\$/pers.

Deuxième choix de plat :
5\$/pers.

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

POUR BIEN TERMINER la journée







Les formules cocktails dînatoires
Formule 4 bouchées: 13,50\$/pers.
Formule 6 bouchées: 18,50\$/pers.
Formule 8 bouchées: 23,50\$/pers.
Formule 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

MENU BAR

- Vins au verre : 9,00\$
- 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 : 10,00 à 12,00\$
- Cocktail sans alcool : 8,00\$
- Breuvage sans alcool : 3,50\$

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

INFORMATIONS

additionnelles



LOCATIONS (AVANT TAXES)

Privatisation d'un espace privé de l'Artevino.

Forfaits :

- 480,00\$/journée (8h00 total)
- 240,00\$/demi-journée (4h00 total)
- 120,00\$/heure supplémentaire

Les salles :

- Salle Arte (25 à 60 pers.)
- Salon vino (10 à 25 pers.)

Montages possible :

Montage en U, montage carré, montage style école, montage style théâtre, montage en demi-lune et table ronde



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



Salle Arte



Salon Vino

CONTACTEZ-NOUS

pour une soumission



(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5