



**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



# MENU *repas assis*

ARTEVINO

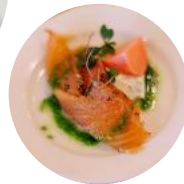
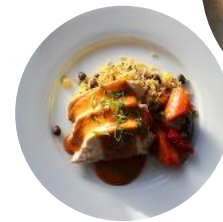
Tarif menus Artevino 4 services : **69\$/pers**

## - TRILOGIE DE BOUCHÉES AU CHOIX DU CHEF -

## - SERVICE SUPPLÉMENTAIRE -

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

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



## Menu enfant

Pâtes fraîches

sauce à la viande

& dessert maison

**20\$/enfant**


## - 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.



*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)

# FORMULE *Cocktail dinatoire*

ARTEVINO







Formule 1 - 10 bouchées et 1 assiettes gourmandes : 44\$/pers.

Formule 2 - 10 bouchées et 2 assiettes gourmandes : 53\$/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.)




### ASSIETTE GOURMANDE (TAPAS CHAUDES)

- Soc de porcelet braisé, purée de pommes de terre aux champignons sauvages, jus de viande crémé.
- Saumon, arancini aux citron et pesto, concassé de ratatouille, sauce crème basilic et gremolata.
- Poitrine de volaille pochée tex-mex, riz à grains longs, fèves noires, maïs et sauce tomate.
- Joue de bœuf braisé, purée de pommes de terre aux champignons, sauce crème au jus corsé. (+2,50\$)

 Sans gluten

 Sans lactose

 Contient noix et/ou arachides

 Bouchée chaude

\*\*Nous ne pouvons garantir l'absence de traces

# FORMULES *Bouchées* & STATIONS



6 bouchées: 18,50\$/pers.  
8 bouchées: 23,50\$/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






### 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
-  . Tatakis de bœuf, 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

## STATIONS GOURMANDES

Station **viande**  
19,00\$

Joue de bœuf cuisson lente, jus de viande crémé, purée maison 

\*Option soc de porc braisé (17,00\$)

Station **cru**  
16,00\$

Gravlax de saumon et tzatziki  
Tatakis de bœuf et béarnaise  
Huile d'herbes  
Croutons

Station **terroir**  
24,50\$

Terrine du moment  
Assortiment de fromages et de charcuteries du Québec  
Toasts maison et accompagnements

Station **végé**  
12,00\$

Deux variétés de salade du chef

Station **Burrata**  
18,00\$

Burratini  
Huiles d'herbes  
Roquette  
Pestos (2 variétés)  
Croutons

Station **ArteBowl**  
15,00\$

Artebowls de l'Artevino : orzo, riz, quinoa, légumes de saison, sauce sésame et wakamé.  
1 choix de protéine parmi :  
Tatakis de bœuf  
Saumon  
Option végétarien

 Personnel de service requis (\$)

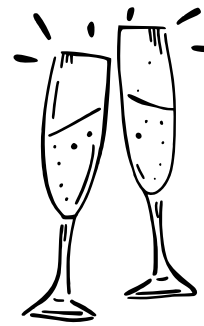
# SERVICE *de bar*

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 : 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\$**

Un minimum d'une consommation par invité sera exigé pour toute réservation durant la période des fêtes.

### 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.

- . 2 heures incluses avant l'arrivée des invités pour les préparatifs.
- . 6h00 de location: **à partir de 960\$**  
(à définir selon le nombre de personnes)
- . Heure supplémentaire : 160\$/h
  
- . Serviettes en tissus : 1,20\$/pers



### 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 un cocktail dinatoire et la soirée - 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](mailto:info@espaceartevino.com)

[espaceartevino.com](http://espaceartevino.com)

797, boulevard Lebourgneuf  
Québec G2J 0B5