



SALLES DE RÉCEPTION
SERVICE TRAITEUR



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



CORPORATIF

Souper-conférence

Artevino

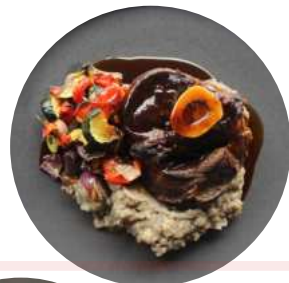


Repas assis

Formule repas assis : 75\$/pers.

Menu Artevino 4 services

Le tarif comprend : Le repas, le frais de service de 15% et frais de salle
(Taxes en supplément - Les serveurs sont compris dans les frais de service)



Ajoutez
du vin

8,50\$/verre

Vin d'importation
privée

Menu

Duo de bouchées au choix du chef



Service supplémentaire

Potage du chef **(+5\$)**

Assiette de charcuteries (2*) et fromage (1*) du Québec **(+10\$)**



Entrée

1. Crémeux de foie gras au brandy de pommes du Québec, poires pochées, sirop de poire, figues confites, toast de pain brioché, pousses.
2. Crevettes à la plancha, miel épicé, coulis de poivrons grillés, salade de légumes croquants.
3. Tarte aux poireaux, fromages fins, huile d'herbes, légumes marinés.
4. Tataki de bœuf, sauce de céleri rave, chips de topinambours, roquette, huile d'herbes, copeaux de parmesan, 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 porcelet braisé 24h, gratin dauphinois, assortiment de légumes du moment, jus de viande corsé.
2. Saumon grillé au four, arancini aux citron et herbes, concassé de ratatouille, sauce crème aux poivrons grillés, gremolata.
3. Poitrine de volaille pochée, pommes de terre rôties au gras de canard, légumes du moments, sauce crème ail et champignons.
4. Joue de boeuf braisée 48h, purée de pommes de terre maison, légumes du moment, jus de viande corsé. **(+3\$)**

Dessert

1. Tarte au citron, meringue à la fraise, coulis de fruits et crumble.
2. Bavarois cassis et chocolat, chantilly et coulis de fruits.
3. Croustillant praliné chocolat-noisette, chantilly, coulis de chocolat, crumble.

Option végétarienne disponible sur demande



MONSIEUR T.

Suppléments (applicable sur l'ensemble des convives) :

Deuxième choix d'entrée : 3\$/pers.

Deuxième choix de plat : 5\$/pers.

Café/thé/tisane : 2,00\$/pers

Pain beurre : 1,50\$/pers.



Informations additionnelles

Tarif location espace de réception (avant taxes)

Privatisation d'un espace privé de l'Espace Artevino pour la durée de votre réunion. (maximum 6h00)

120\$/heure supplémentaire

Heure de fermeture maximum: 1h00 AM (incluant démontage équipement DJ et autres animations)

Les salles :

- Salle Arté (25 à 60 pers.)
- Salon Privé (10 à 15 pers.)
- Salon Vino (10 à 25 pers.)

Montages possible (à confirmer selon le nombre de convives) :

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

Espaces entièrement équipés (selon la salle) :

Scène, bar payant, mobilier de réception, éclairage d'ambiance, écrans TV, vidéo projection, systèmes de son, micros sans fil, WIFI.

P Stationnement sur place gratuit (150 places)



Contactez-nous
pour une soumission



(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5