



CORPORATIF
Déjeuner & Dîner
conférence
Artevino



Déjeuner & pauses



Déjeuner (buffet): 22\$/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



Pause d'accueil: 12\$/pers.
Assortiment de viennoiseries (1.5/pers.)
Fromages du moment
Fruits tranchés
Café, thé et tisane en station



Pause 1: 6\$/pers.
Fruits tranchés et fromages du moment
Café, thé et tisane en station



Pause 2: 5,50\$/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 frais maison : 3\$/pers.

MONSIEUR T.
IMPORTATEUR DE THÉ DEPUIS 1967



(Frais de service de 15% et taxes en supplément)
Sucre, Lait, assiettes en porcelaine et verres en vitre inclus



Les boîtes à lunch froides

Boîte à lunch entrée + plat + dessert: 20\$/boîte
(pain frais avec chaque boîte)

Brevages (V8, perrier, liqueur) : 2,50\$/brevage
(taxes en supplément)



Formule entrée, plat et dessert: un véritable menu préparé le jour même avec des produits frais, locaux et des légumes biologiques.

Vous choisissez: Plat & Accompagnements
Nous compléterons avec: une entrée et un dessert du jour

Entrées

Tous les jours une entrée différente est proposée dans les boîtes pour accompagner les plats.

Exemples d'entrées: Gravlax de saumon maison aux épices boréales / Tomate mozzarella / Tarte aux légumes de saison et fromages fins du Québec / Rillettes du moment et relish aux topinambours / Tataki d'onglet de bœuf Angus sauce estragon...

Plats

**Minimum de 10 boîtes identiques par choix*

LA MER

Saumon mi-cuit à la sauge et citron, mayo maison assortie
Mélange de crevette nordique et canneberge

LA TERRE

Suprême de volaille sous vide aux herbes, mayo maison assortie
Filet de porcelet rosé mariné miel et moutarde, mayo maison assortie
Filet d'épaule de bœuf au thym, mayo maison

Options VÉGÉTARIENNES disponibles sur demande
Choix du chef

ACCOMPAGNEMENTS (1 CHOIX PAR PROTÉINE)

Semoule, fruits séchés, tomates confites, vinaigrette à l'orange
Orge perlé, patate douce, raisins frais et aneth
Duo de quinoas, tomates cerises, concombres, maïs, vinaigrette thym et jalapeno
Orzo aux légumes grillés, vinaigrette moutarde

Desserts

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



Pour bien terminer la journée

Les formules 5 à 7

Formule 4 bouchées: 12,50\$/pers.

Formule 6 bouchées: 17.50\$/pers.

Formule 8 bouchées: 22,50\$/pers.

Formule 10 bouchées : 27,50\$/pers.

**Formules
Sur mesure**
Les formules peuvent être
personnalisées selon vos
besoins et votre type
d'événement.
Contactez-nous pour en
discuter !

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



Menu

Végétariennes et fromage

- 🍷 Gnocchi ricotta et betterave, sauce crème et gremolata
- 🍷 Croustillant d'aubergine, mayonnaise maison
Mousse de poivrons grillés et feta,
champignons à la grecque sur toast de pita
- 🍷 Cannelé fleur d'ail et champignon

Poisson et fruits de mer

- 🍷 Brochette de crevettes marinée et grillée
Mousse de saumon au citron sur toast de pita
- 🍷 Arancini de paëlla et mayonnaise maison
Gravlax de saumon, blinis, crème sure à la betterave et aneth

Viande

- 🍷 Feuilleté de poulet au beurre, crème sure lime et coriandre
- 🍷 Kefta de veau à la lime, jus de viande et gremolata
Tataki de bœuf, sauce béarnaise et échalotes frites
Toast de crème brûlée de foie gras au brandy de pommes
du québec, figues séchées
Tataki de cerf et chimichurri aux herbes (+1\$)
- 🍷 Magret de canard laqué au miel (+1\$)

Sucrée

- Tiramisu sur blinis choco-café
- Rocher praliné aux noisettes et chocolat noir
- Cake pop au citron
- Macaron du moment de l'Artevino
- Macaron personnalisé (+2\$)

Menu bar

- Vin au verre : 8,50\$
- Bières Boréale : Verre 5,50\$ – Pinte 9\$
- Cocktails : Entre 8 et 12\$
- Cocktails sans alcool : 8\$
- Breuvages sans alcool : 3,50\$

Menu à définir selon le type d'événement

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

Tarif location espace de réception (avant taxes)

Privatisation d'un espace privé de l'Espace Artevino pour la durée de votre réunion. À partir de 120\$ pour la location. (variable selon la salle et le nombre de convives)

Au-delà de 6 heures: 120\$/heure supplémentaire

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

espace.artevino@gmail.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5