ESPACE ARTE VINO

SALLES DE RÉCEPTION

SERVICE TRAITEUR

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

ESPACE ARTE VINO

MARIAGE

À l'Artevino

Menu repas assis valide pour 2025
Menu cocktail dînatoire valide du 3 mars au 1er juin 2025

Repas assis

Formule repas assis

Tarif menus Artevino 4 services : **64$/pers**.

Menu enfant

Pâtes fraîches
sauce à la viande
& dessert maison
20$/enfant

Menu

Trilogie de bouchées au choix du chef

Service supplémentaire

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

Assiette de charcuteries (2*) et fromage (1*) du Québec **(+7$)** *75 gr de chaque.

Entrée

1. Gravlax de saumon à l'aneth, blinis aux herbes, tzatziki, pousses.
2. Mousse de foie gras au Brandy de pommes du Québec, poire pochée, pain brioché.
3. Burrata, roquette, tomates, sauce vierge citron et herbes, croûtons maison.
4. Tataki de bœuf, salsa de maïs grillés et féta, 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 porc braisé, gratin dauphinois, légumes rôtis du moment, jus de viande.
2. Poitrine de volaille pochée, légumes du moment, pommes de terre Gabrielle rôties, sauce crème champignon.
3. Pavé de saumon, ratatouille maison, arancini au citron et aux herbes, sauce crème basilic .
4. Joue de boeuf braisée 48h, purée de pommes de terre maison, légumes du moment, jus de viande corsé. **(+3$)**
5. Osso bucco de cerf, gratin dauphinois, légumes rôtis du moment, jus de viande. **(+5$)**

Option végétarienne disponible sur demande

Dessert

1. Entremets pomme caramel.
2. Fraisier, crème mascarpone, chantilly et coulis de fruits.
3. Croustillant praliné chocolat-noisette, chantilly, coulis de chocolat, crumble.

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)

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

Cocktails dînatoires

Les formules

Formule repas 1 : 10 bouchées et 1 assiette gourmande : 43$/pers.

Formule repas 2 : 10 bouchées et 2 assiettes gourmandes : 51$/pers.

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

Menu

Végétarienne et fromage

- Gougère pesto basilic, mayonnaise maison
- Feuilleté tomates confites, mousse parmesan citron, basilic
- Feuilleté brie, miel, figues confites
- Sablé parmesan, mousse chèvre, ail noir

Poisson et fruits de mer

- Tartare de saumon, fruits de la passion, mousse clémentine
- Gravlax de saumon, blinis betterave, crème sure betterave aneth
- Brochette de crevette, coco cari rouge, coulis poivrons rôtis

Viande

- Cannelé prosciutto et épinards
- Kefta de veau à la lime, jus de viande corsé, gremolata
- Crème brulée de foie gras au brandy de pomme, rhubarbe confite
- Tataki de bœuf, sauce de maïs et féta, échalotes frites
- Tataki de cerf, mayonnaise maison (+1$)
- Magret de canards laqués au miel (+1$)

Sucrée

- Rocher maison
- Macaron de l'artevino
- Macaron personnalisé (+2$)
- Tiramisu, blinis chocolat, crumble café
- Cake pop orange chocolat

Chaque bouchée est élaborée par notre chef et son équipe avec des produits frais et locaux

Assiette gourmande (tapas)

1. Saumon mariné aux herbes, tagliatelles maison, concassé de ratatouille, sauce crème basilic et gremolata.
2. Soc de porcelet braisé, purée de pommes de terre aux champignons sauvages, jus corsé.
3. Poitrine de volaille pochée, pommes de terre Gabrielle rôties, sauce crème et champignons.
4. Joue de bœuf braisé, jus corsé, pommes de terre Gabrielle rôties et légumes rôtis. **(+2,50$)**

Menu valide du 2 juin au 31 août 2025

Formules stations et bouchées

6 bouchées: 18,00$/pers.
8 bouchées: 23,00$/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 et fromage
- Gougère pesto basilic, mayonnaise maison
- Feuilleté tomates confites, mousse parmesan citron, basilic
- Feuilleté brie, miel, figues confites
- Sablé parmesan, mousse chèvre, ail noir

Poisson et fruits de mer
- Tartare de saumon, fruits de la passion, mousse clémentine
- Gravlax de saumon, blinis betterave, crème sure betterave aneth
- Brochette de crevette, coco cari rouge, coulis poivrons rôtis

Viande
- Cannelé prosciutto et épinards
- Kefta de veau à la lime, jus de viande corsé, gremolata
- Crème brulée de foie gras au brandy de pomme, rhubarbe confite
- Tataki de bœuf, sauce de maïs et féta, échalotes frites
- Tataki de cerf, mayonnaise maison **(+1$)**
- Magret de canards laqués au miel **(+1$)**

Sucrée
- Rocher maison
- Macaron de l'artevino
- Macaron personnalisé **(+2$)**
- Tiramisu, blinis chocolat, crumble café
- Cake pop orange chocolat

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

Stations gourmandes avec des produits du terroir, servi sur assiettes formats entrée copieuse

Station viande 19$
- Joue de bœuf cuisson lente, jus corsé, purée maison

Station pâtes 15,50$
- Gnocchis à la ricotta et gremolata, sauce crémée
- Tagliatelles fraiches, tomates à l'ancienne et gremolata

Station terroir 24,50$
- Terrine du moment et relish-maison
- Assortiment de fromages et de charcuteries du Québec
- Toasts maison
- Tarte aux légumes de saison et fromage fin du moment **(+4$)**

Station Desserts 12,50$
- Un assortiment de bouchées dessert faites maison

Station cru 18,50$
- Gravlax de saumon aux épices boréales, sauce maison
- Takaki de bœuf, échalotes frites et sauce béarnaise
- Toasts et salade fraîcheur

Station végé 12$
- Salade de deux quinoas, tomates cerises, concombres, maïs, vinaigrette thym et jalapeno
- Salade d'orzo aux légumes grillés, vinaigrette moutarde

Station ArteBowl 15,00$
- Artebowls de l'Artevino : base au choix du chef, légumes biologiques, sauce oisin, sésame et wakamé

<u>1 choix de protéine parmi :</u>
Takaki de boeuf Angus
Gravlax de saumon
Végé
Servis dans des contenants recyclables

Menu valide du 2 juin au 31 août 2025

Service de bar

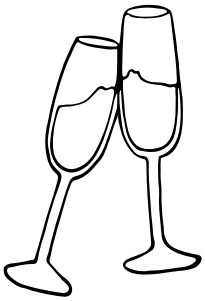
L’espace Artevino possède son propre permis d’alcool

Menu bar

Les tarifs des boissons incluent la fourniture des verres

- Vins au verre : 9,00$
- Verre de bière : 6$ - Pinte : 10,00$
- Cocktails : Entre 9 et 12$
- Cocktails sans alcool : 8$
- Breuvages sans alcool : 3,50$

Menu à définir selon le type d’événement



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

8$

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.

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 - Les serveurs sont compris dans les frais de service)

Informations additionnelles

Tarif location (avant taxes)
Privatisation de l'espace Artevino et sa terrasse (été) pour 6 heures + 2 heures pour préparatifs : à partir de 480$ (variable selon le nombre de convives)

Location d'un espace supplémentaire (Salon Vino) : 80$

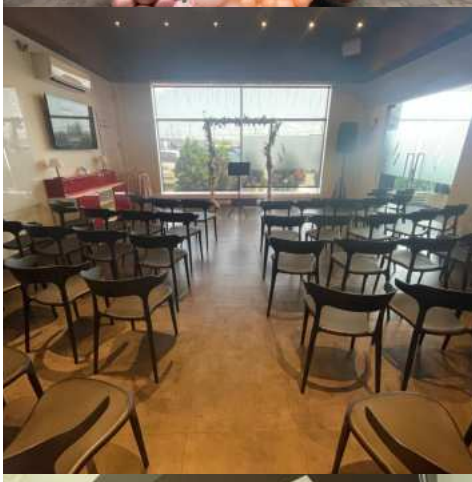
Au-delà de 6 heures: 120$/heure supplémentaire
Heure de fermeture maximum: 1h00 AM (incluant démontage équipement DJ et autres animations)

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.

Station à eau avec verres compostables : incluse avec le cocktail dinatoire et la soirée

.

Stationnement sur place gratuit (150 places)



Contactez-nous pour une soumission

ESPACE ARTE VINO

(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5