

**Salles de réception
Service traiteur**

**797, boul. Lebourgneuf
(418) 623-7775
espace.artevino@gmail.com**

ESPACE ARTE VINO

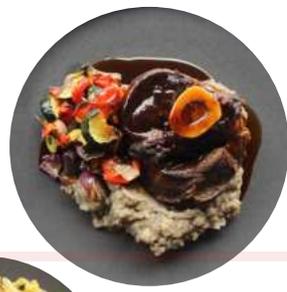
MARIAGE Artevino



Repas assis

Formule repas assis

Tarif menus Artevino 4 services : **56\$/pers.**



Menu

Trilogie de bouchées au choix du chef

Service supplémentaire

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

Assiette de charcuteries (2*) et fromage (1*) du Québec **(+10\$)** *75 gr de chaque.

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. Bavaois cassis et chocolat, chantilly et coulis de fruits.
3. Croustillant praliné chocolat-noisette, chantilly, coulis de chocolat, crumble.



Option végétarienne disponible sur demande

Suppléments (applicable à l'ensemble des convives) :

Deuxième choix d'entrée : 3\$/pers.

Deuxième choix de plat : 5\$/pers.

Pain beurre : 1,50\$/pers.

Café/thé/tisane service à table : 2,00\$/pers.

Station café/thé/tisane : 1,75\$/pers.

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



Cocktails dînatoires

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

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, figes 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\$)

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

Assiettes gourmandes

1. Saumon mariné aux herbes, tagliatelles maison, concassé de ratatouille, sauce crème aux poivrons grillés 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 rôties au gras de canard, sauce crème ail et champignons.
4. Joue de bœuf cuisson 24h, jus corsé, pommes de terre rôties au gras de canard et légumes rôtis. (+2,50\$)

Les assiettes gourmandes peuvent être servies en station (+3,00\$)



Formules stations

Les formules cocktails dînatoires

Formule 6 bouchées: 17,50\$/pers.

Formule 8 bouchées: 22,50\$/pers.



Choisissez jusqu'à 3 stations salées et 1 station sucrée!

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



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

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 cru
18,50\$

- Gravlax de saumon aux épices boréales, sauce maison
- Takaki de bœuf, échalotes frites et sauce béarnaise
- Toasts et salade fraîcheur

Station pâtes
15,50\$

- Gnocchis à la ricotta et gremolata, sauce crémée
- Tagliatelles fraîches, tomates à l'ancienne et gremolata

Station végé
19\$

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

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 ArteBowl
17,50\$

- Artebowls de l'Artevino : base au choix du chef, légumes biologiques, sauce oisin, sésame et wakamé
- 1 choix de protéine parmi :

Station Desserts
12,50\$

- Un assortiment de bouchées dessert faites maison

Takaki de boeuf Angus

Gravlax de saumon

Végé

Servis dans des petits contenants recyclables

Service de bar

L'espace Artevino possède son propre permis d'alcool



Menu bar

- Vins 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



Envie d'offrir une santé d'accueil 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.

COUPON



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

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.

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