

# ESPACE ARTE VINO

## *PARTY DE NOËL* Artevino



# Menu des fêtes 2024

REPAS ASSIS



**Formule repas assis**

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

## L'APÉRO

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

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\$)

OPTION VÉGÉTARIENNE DISPONIBLE SUR DEMANDE

## 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.

### 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.



MONSIEUR T.  
HÔTELLERIE DE LA BIÈRE

# Menu des fêtes 2024



## COCKTAILS DÎNATOIRES

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

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

## VÉGÉTARIENNES ET FROMAGES

🍷 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, 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 crémeux 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 et chocolat blanc

🍷 Macaron du moment de l'Artevino

🍷 Macaron personnalisé (+2\$)



## 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\$)

**Choisissez 8 bouchées salées, 2 assiettes gourmandes et 2 bouchées sucrées**

Ajout : 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)



# 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)*

# Informations additionnelles

## Tarif location (avant taxes)

Privatisation d'un espace privé de l'Artevino pour votre événement.

6 heures : à partir de 380\$ (variable selon la salle et le nombre de convives)

Heure supplémentaire : 160\$/h

## Espaces entièrement équipés :

Scène (salle Arte), bar, 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 la formule cocktail dinatoire et la soirée

**P** Stationnement sur place gratuit (150 places)



Contactez-nous  
pour une soumission



(418) 623-7775

[espace.artevino@gmail.com](mailto:espace.artevino@gmail.com)

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

797, boulevard Lebourgneuf  
Québec G2J 0B5