



**SALLES DE RÉCEPTION
SERVICE TRAITEUR**



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

ESPACE ARTE VINO

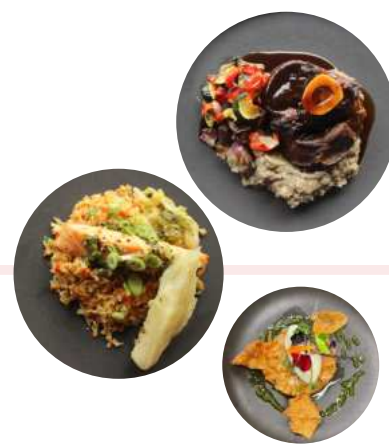
MARIAGE À l'Artevino



Repas assis

Formule repas assis

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



Menu

Menu enfant

Pâtes fraîches

sauce à la viande
& dessert maison

20\$/enfant

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. Bavaois cassis et chocolat, 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

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

- 🍴 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\$)

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

Assiette gourmande (tapas)

- Saumon mariné aux herbes, tagliatelles maison, concassé de ratatouille, sauce crème aux poivrons grillés et gremolata.
- Soc de porcelet braisé, purée de pommes de terre aux champignons sauvages, jus corsé.
- Poitrine de volaille pochée, pommes de terre rôties au gras de canard, sauce crème ail et champignons.
- 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

6 bouchées: 18,00\$/pers.
8 bouchées: 23,00\$/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)



Végétarienne 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
pâtes
15,50\$

- Gnocchis à la ricotta et gremolata, sauce crémée
- Tagliatelles fraîches, 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
19\$

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

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 :
Takaki de boeuf Angus
Gravlax de saumon
Végé
Servi dans des petits contenants recyclables

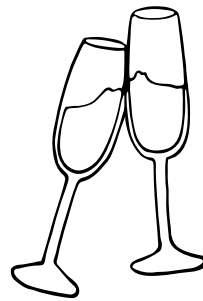
Service de bar

L'espace Artevino possède son propre permis d'alcool



Menu bar

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



Envie d'offrir une santé d'accueil à vos invités, pensez à un verre de bulles, c'est toujours festif !

8\$

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



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 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

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