SALLES DE RÉCEPTION

SERVICE TRAITEUR

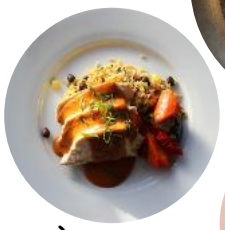
797, boul. Lebourgneuf
(418) 623-7775
info@espaceartevino.com

REPAS ASSIS
&
COCKTAILS DÎNATOIRES
Artevino Traiteur

Menu valide du 2 novembre 2026 au 1 février 2027

MENU *repas assis*

ARTEVINO TRAITEUR



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

- DUO DE BOUCHÉES AU CHOIX DU CHEF -

- SERVICE SUPPLÉMENTAIRE -

Potage du chef **(+6,00$/pers)**

Assiette de charcuteries et fromage du Québec **(+7,00$/pers)**

Menu enfant

Pâtes fraîches

sauce à la viande

& dessert maison

***20$**/enfant*

- ENTRÉE -

1. Tarte aux légumes, carotte, pomme de terre douce, parmesan, cheddar et légumes marinés.
2. Gravlax de saumon grillé à la torche, laque miso, salade de chou rouge, croûtons maison.
3. Tataki de boeuf, roquette, louis d'or, vinaigrette moutarde et huile d'herbes.
4. Mousse de fromage de chèvre, betterave marinée, miel, croûtons thym et ail.

- PLAT PRINCIPAL -

1. Pavé de saumon grillé au four, orzo crémeux, ratatouille maison, sauce vierge herbes et citron.
2. Soc de porcelet braisé, gratin dauphinois, légumes du moment, jus de viande crémé.
3. Poitrine de volaille pochée, sauce au vin rouge, purée de pomme de terre aux champignons, poêlé de légumes.
4. Veau braisé, gratin dauphinois, légumes du moment, jus de viande crémé.
5. Joue de bœuf braisée, pommes de terre Gabrielle rôties, poêlé de légumes, sauce aux poivres. **(+3,00$/pers)**

Option végétarienne disponible sur demande

- DESSERT -

1. Croustillant praliné, mousse chocolat, café.
2. Forêt noire cassis et chocolat.
3. Entremet framboise, citron et mascarpone.

Inclus Café/thé/tisane
Pain/beurre

MONSIEUR T.

BRÛLERIE ROUSSEAU 1867

ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU

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)

FORMULES *Cocktail dinatoire*

ARTEVINO TRAITEUR

Formule 1 : 10 bouchées et 1 assiette gourmande : 45$/pers.

Formule 2 : 10 bouchées et 2 assiettes gourmandes : 58$/pers.

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

VÉGÉTARIENNE

- Gougère au fromage, pesto basilic, sauce maison
- Sablé au parmesan, mousse de chèvre, betterave marinée
- Gnocchi ricotta, sauce crème, gremolata
- Croustillant d'aubergine, féta, mayonnaise maison

VIANDE

- Tataki de boeuf, vinaigrette moutarde, échalotes frites
- Feuilleté de joue de boeuf effiloché, sauce aux poivres, chutney de canneberge
- Crémeu de foie gras, figues confites, brandy de pomme québécois
- Kefta de veau à la lime, jus de viande, gremolata
- Tartare de cerf à la moutarde, échalote frite (+1$ /pers.)
- Magret de canard laqué au miel, jus de viande (+1 $ /pers.)

POISSON

- Arancini de paella, bisque, sauce maison
- Gravlax de saumon torché, laque gingembre, toast de pain
- Ceviche de pétoncle et crevette, lime, fines herbes
- Feuilleté phylo, mousse de crevette, fenouil, orange

DESSERT

- Tartelette de fruits, mousse vanille
- Rocher praliné chocolat-noisette
- Cannelé bordelais, vanille-rhum
- Macaron (1$/pers)
- Macaron personnalisé (2$/pers.)

Sans gluten
Sans lactose
Contient noix et/ou arachides
Bouchée chaude
**Nous ne pouvons garantir l'absence de traces

ASSIETTE GOURMANDE (TAPAS CHAUDES)

1. Saumon grillé au four, orzo crémeux, ratatouille maison, sauce vierge herbes et citron.
2. Soc de porcelet braisé, gratin dauphinois, ratatouille maison, jus de viande crémé.
3. Poitrine de volaille pochée, sauce au vin rouge, purée de pomme de terre aux champignons, ratatouille maison.
4. Veau braisé, gratin dauphinois, ratatouille maison, jus de viande crémé.
5. Joue de bœuf braisée, pommes de terre Gabrielle rôties, ratatouille maison, sauce aux poivres. (+2,50$/pers.)

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

FORMULES *Bouchées* & STATIONS

6 bouchées: 19$/pers.
8 bouchées: 24$/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)

VÉGÉTARIENNE

- Gougère au fromage, pesto basilic, sauce maison
- Sablé au parmesan, mousse de chèvre, betterave marinée
- Gnocchi ricotta, sauce crème, gremolata
- Croustillant d'aubergine, féta, mayonnaise maison

VIANDE

- Tataki de boeuf, vinaigrette moutarde, échalotes frites
- Feuilleté de joue de boeuf effiloché, sauce aux poivres, chutney de canneberge
- Crémeu de foie gras, figues confites, brandy de pomme québécois
- Kefta de veau à la lime, jus de viande, gremolata
- Tartare de cerf à la moutarde, échalote frite (+1$ /pers.)
- Magret de canard laqué au miel, jus de viande (+1 $ /pers.)

POISSON

- Arancini de paella, bisque, sauce maison
- Gravlax de saumon torché, laque gingembre, toast de pain
- Ceviche de pétoncle et crevette, lime, fines herbes
- Feuilleté phylo, mousse de crevette, fenouil, orange

DESSERT

- Tartelette de fruits, mousse vanille
- Rocher praliné chocolat-noisette
- Cannelé bordelais, vanille-rhum
- Macaron (1$/pers)
- Macaron personnalisé (2$/pers.)

Sans gluten
Sans lactose
Contient noix et/ou arachides
Bouchée chaude

**Nous ne pouvons garantir l'absence de traces

STATIONS GOURMANDES

Station viande 19,00$
Joue de bœuf cuisson lente, jus de viande crémé, purée maison
*Option soc de porc braisé (17,00$)

Station terroir 24,50$
Terrine du moment
Assortiment de fromages et de charcuteries du Québec
Toasts maison et accompagnements

Station Burrata 18,00$
Burratini
Huiles d'herbes
Roquette
Pestos (2 variétés)
Croutons

Station cru 16,00$
Gravlax de saumon et tzatziki
Tataki de bœuf et béarnaise
Huile d'herbes
Croutons

Station végé 12,00$
Deux variétés de salade du chef

Station ArteBowl 15,00$
Artebowls de l'Artevino : orzo, riz, quinoa, légumes de saison, sauce sésame et wakamé.
1 choix de protéine parmi :
Tataki de boeuf
Saumon
Option végétarien

Personnel de service requis ($)

SERVICE *de bar*
ARTEVINO TRAITEUR

L'espace Artevino possède un permis d'alcool traiteur

MENU BAR

Les tarifs des boissons incluent la fourniture des verres

. Vin au verre : 9,00$
. Breuvage sans alcool : 3,50$

Sur demande ($)

Des frais supplémentaires pour la location de verres sont requis

. Verre de bière : 6,00$
. Verre de bulles : 9,00$
. Cocktails : Entre 9,50 et 13,00$
. Cocktails sans alcool : 9,00$

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 privilégions les vins de vignerons indépendants qui respectent leur terroir et leur environnement.
Verre de bulles (Cava Espagnol – méthode traditionnelle)

FORFAIT BAR PAYANT

(AVANT TAXES)

Un forfait de base sera demandé pour un service de bar payant.
Tarif à partir de 380$, à définir en fonction du nombre de convives et de la durée.

Forfait incluant :
frais de préparation, location de verres, présence d'un barman, terminal de paiement, caisse et matériel de bar.

SI VOUS FOURNISSEZ LES BOISSONS

Si vous souhaitez que nous prenions en charge le service des boissons, nous pourrons vous mettre des serveurs à disposition: Dans ce cas la fourniture des verres n'est pas incluse (prévoir location des verres)

Tarif horaire :
Serveur: 50$/heure/serveur (min. 3h)
Barman en soirée : 60$/heure/barman (min. 3h)
Frais de bouchon (vin et mousseux uniquement): 5$/bout.

Frais de service de 15% et taxes en supplément

INFORMATIONS *additionnelles*

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

(AVANT TAXES)

. Frais de fourniture de matériel, transport et manutention : à partir de 230$

. Station avec service : forfait à partir de 300$

. Frais de livraison vaisselle pour un repas assis (fournisseur externe) : 150,00$

LOCATIONS

. Nappe : à partir de 14$/nappe (à définir selon la dimension)

. Serviette en tissu : 1,20$/serviette (couleurs variées)

. Porcelaine et ustensiles : à partir de 7$/pers (repas assis)

. Porcelaine et ustensiles : à partir de 2,40$/pers (cocktail dînatoire)

STATION À EAU

80$ + verres compostables ou en verre ($)

Certaines salles de réception demandent des redevances (ajoutées sur la facture finale et payables par le client) sur le coût de la nourriture et/ou boisson.

Heure de départ maximum: 1h00 AM

CONTACTEZ-NOUS
pour une soumission

ESPACE ARTE VINO

(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5