



SALLES DE RÉCEPTION
SERVICE TRAITEUR



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



Formules 5 à 7

Traiteur



Formules bouchées

Les formules cocktails dînatoires

Formule 4 bouchées: 13,00\$/pers.

Formule 6 bouchées: 18,00\$/pers.

Formule 8 bouchées: 23,00\$/pers.

Formule 10 bouchées: 28,00\$/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 brûlée 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.

Pour un 5 à 8, nous conseillons entre 6 à 8 bouchées par personne.

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

- 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\$
- Verre de bulles : 9\$
- Cocktail : Entre 9 et 12\$
- Cocktail sans alcool : 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 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 pourrions vous mettre des serveurs à disposition: Dans ce cas la fourniture des verres n'est pas incluse (prévoir location des verres).

Tarif horaire serveur:

40\$/heure/serveur (facturation minimum 4h)

Frais de bouchon (pour le vin et le mousseux uniquement): 5\$/bouteille

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 200\$

Location de nappe (sur demande) : à partir de 14\$/nappe (à définir selon la dimension)

Station à eau

80\$ + frais de 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.



Contactez-nous
pour une soumission



(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5