

# ESPACE ARTE VINO

## *Formules 5 à 7* Traiteur



# Formules bouchées

## Les formules cocktails dînatoires

Formule 4 bouchées: 12,50\$/pers.

Formule 6 bouchées: 17,50\$/pers.

Formule 8 bouchées: 22,50\$/pers.

Formule 10 bouchées : 27,50\$/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.  
Pour un 5 à 8, nous conseillons entre 6 à 8 bouchées par personne.

# Service de bar

*L'espace Artevino possède son propre permis d'alcool*



## Menu bar

*Les tarifs des boissons incluent la fourniture des verres*

- Verre de bulles : 9\$
- Vins au verre : 8,50\$
- Bières Boréale : Verre 5,50\$ – Pinte 9\$
- Breuvages sans alcool : 3,50\$

Sur demande (\$)

- Cocktails : Entre 8 et 12\$
- Cocktails 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 180\$

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

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

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

797, boulevard Lebourgneuf  
Québec G2J 0B5