

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

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5