



Formules 5 à 7

Artevino Traiteur



Formules bouchées - Artevino Traiteur

Les formules cocktails dînatoires

Formule 4 bouchées: 13,50\$/pers.

Formule 6 bouchées: 18,50\$/pers.

Formule 8 bouchées: 23,50\$/pers.

Formule 10 bouchées: 28,50\$/pers.

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



Menu

Végétariennes

Mousse de poivrons grillés, champignons à la grecque

Feuilleté tomate et basilic, mousse citron-parmesan

 Gnocchis, sauce crème aux champignons, gremolata

 Cannelé à la tomate séchée et aux olives



 Feuilleté au brie, miel et fruits séchés



Viandes

  Kefta de veau à la lime

  Tataki de bœuf, béarnaise, échalotes frites

Crème brûlée de foie gras, figues et brandy de pommes

  Tartare de cerf à la moutarde (+1\$)

  Magret de canard (+1\$)

Poissons

 Beignets de crevettes nordiques, mayonnaise maison

 Croustillant de paëlla, sauce maison

Gravlax de saumon, blinis aux herbes

 Ceviche de crevette et pétoncle, piments d'Espelette, lime

Desserts

 Tiramisu, blinis chocolat, crumble café

 Rocher maison

Cake pop du moment

 Macaron

 Macaron personnalisé (2\$)

Formules Sur mesure

Les formules peuvent être personnalisées selon vos besoins et votre type d'événement. Contactez-nous pour en discuter !



Sans gluten



Sans lactose



Contient noix et/ou arachides



Bouchées chaudes

**Nous ne pouvons garantir l'absence de traces.

Chaque bouchée est élaborée par notre chef et son équipe
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

- 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\$
- Cocktail : Entre 9,00 et 12,00\$
- Cocktail sans alcool : 8,00\$

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.



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