



REPAS ASSIS  
&  
COCKTAILS DÎNATOIRES  
Artevino Traiteur



# Repas assis - Artevino traiteur

## Formule repas assis

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



*menu*

### 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**)

### Entrée

1. Crèmeux de foie gras au brandy de pommes du Québec, poires pochées
2. Ceviche de crevette et pétoncle, coulis de poivrons grillés, mousse aux agrumes
3. Tarte aux légumes de saison, huiles d'herbes, légumes marinés
4. Tataki de bœuf, mayonnaise béarnaise, balsamique réduit, échalotes frites.
5. Remplacer le tataki de bœuf par du tataki de cerf (**+3,00\$/pers**)

### Plat principal

1. Soc de porcelet braisé, gratin dauphinois, légumes du moment, jus corsé.
2. Saumon grillé au four, arancini au citron et herbes, concassé de ratatouille, sauce crème aux poivrons grillés, gremolata.
3. Poitrine de volaille pochée, pommes de terre, Gabrielle, légumes du moment, sauce crème ail et champignons.
4. Joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre maison, légumes du moment, jus de viande corsé.  
**(3,00\$/pers)**



Option végétarienne disponible sur demande

### Dessert

1. Entremets pomme caramel

2. Croustillant praliné chocolat-noisette

3. Tarte au citron, meringue au garam masala



**MONSIEUR**   
IMPORTATEUR DE THÉ DEPUIS 1867

**Inclus : Café/thé/tisane  
Pain/beurre**



### 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)

# Cocktails dînatoires

## Les formules

Formule repas 1 : 10 bouchées et 1 assiette gourmande : 44\$/pers.

Formule repas 2 : 10 bouchées et 2 assiettes gourmandes : 53\$/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

▢▢▢ Crustillant 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\$)

▢ Sans gluten

▢ Sans lactose

▢▢ Contient noix et/ou arachides

▢▢▢ Bouchées chaudes

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



### Assiette gourmande (tapas chaudes)

- ▢ 1. Soc de porcelet braisé, purée de pommes de terre aux champignons sauvages, jus corsé.
2. Saumon mariné aux herbes, arancini aux citron et herbes, concassé de ratatouille, sauce crème aux poivrons grillés et gremolata.
- ▢ 3. Poitrine de volaille pochée, pommes de terre gabrielle, sauce crème et champignons.
- ▢ 4. Joue de bœuf braisé, purée de pommes de terre aux champignons, jus corsé. (+2,50\$)

# Formules stations et bouchées

**6 bouchées: 18,50\$/pers.**

**8 bouchées: 23,50\$/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)



## 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\$)

Sans gluten

Sans lactose

Contient noix et/ou arachides

Bouchées chaudes

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

## Stations gourmandes

Station viande  
19\$

- Joue de bœuf cuisson lente, jus corsé, purée maison

Station  
cru  
18,50\$

- Gravlax de saumon
- Takaki de bœuf
- Croutons

Station  
terroir  
24,50\$

- Terrine du moment
- Assortiment de fromages et de charcuteries du Québec
- Toasts maison et accompagnements
- Tarte aux légumes de saison et fromage fin (+4\$)

Station  
végé  
12\$

- Salade de deux quinoa, tomates cerises, concombres, maïs, vinaigrette thym et jalapeno
- Salade d'orzo aux légumes grillés, vinaigrette moutarde

\*Les salades peuvent changer en fonction de la saison

Station  
Desserts  
12,00\$

- Un assortiment de trois bouchées desserts maison

Station  
ArteBowl  
15,00\$

- Artebowls de l'Artevino : base au choix du chef, légumes biologiques, sauce hoisin, sésame et wakamé

1 choix de protéine parmi :

Takaki de boeuf

Saumon

Option végétarien

# 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\$



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 champenoise)

## 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.



## 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:

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 280\$

## Location

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

Serviette en tissu (sur demande): 1,20\$/serviette (couleurs variées)

Porcelaine et ustensiles (pour repas assis seulement) : à partir de 6,50\$/pers

■ Certains éléments du menu incluant les stations nécessitent d'avoir accès à un four sur place. Si nous devons procéder à une location externe, des frais supplémentaires seront requis.

## Station à eau (cocktails dinatoires)

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.

**Heure de départ maximum:** 1h00 AM

Contactez-nous  
pour une soumission



(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf  
Québec G2J 0B5