



**Salles de réception  
Service traiteur**

**797, boul. Lebourgneuf  
(418) 623-7775  
[espace.artevino@gmail.com](mailto:espace.artevino@gmail.com)**

# ESPACE ARTE VINO

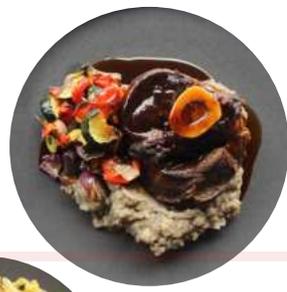
## REPAS ASSIS & COCKTAILS DÎNATOIRES REPAS Traiteur



# Repas assis

## Formule repas assis

Tarif menus Artevino 4 services : **49\$/pers.**



## Menu

### Trilogie de bouchées au choix du chef

#### Service supplémentaire

Potage du chef **(+5\$)**

Assiette de charcuteries (2\*) et fromage (1\*) du Québec **(+10\$)** \*75 gr de chaque.

#### Entrée

1. Crémeux de foie gras au brandy de pommes du Québec, poires pochées, sirop de poire, figues confites, toast de pain brioché, pousses.
2. Crevettes à la plancha, miel épicé, coulis de poivrons grillés, salade de légumes croquants.
3. Tarte aux poireaux, fromages fins, huile d'herbes, légumes marinés.
4. Tataki de bœuf, sauce de céleri rave, chips de topinambours, roquette, huile d'herbes, copeaux de parmesan, croûtons maison.
5. Tataki de cerf, sauce de céleri rave, chips de topinambours, roquette, huile d'herbes, copeaux de parmesan, croûtons maison. **(+5\$)**

#### Plat principal

1. Soc de porcelet braisé 24h, gratin dauphinois, assortiment de légumes du moment, jus de viande corsé.
2. Saumon grillé au four, arancini aux citron et herbes, concassé de ratatouille, sauce crème aux poivrons grillés, gremolata.
3. Poitrine de volaille pochée, pommes de terre rôties au gras de canard, légumes du moments, sauce crème ail et champignons.
4. Joue de boeuf braisée 48h, purée de pommes de terre maison, légumes du moment, jus de viande corsé. **(+3\$)**

#### Dessert

1. Tarte au citron, meringue à la fraise, coulis de fruits et crumble.
2. Bavaois cassis et chocolat, chantilly et coulis de fruits.
3. Croustillant praliné chocolat-noisette, chantilly, coulis de chocolat, crumble.



*Option végétarienne disponible sur demande*

#### Suppléments (applicable à l'ensemble des convives) :

Deuxième choix d'entrée : 3\$/pers.

Deuxième choix de plat : 5\$/pers.

Pain beurre : 1,50\$/pers.

Café/thé/tisane service à table : 2,00\$/pers.

Station café/thé/tisane : 1,75\$/pers.

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



# Cocktails dînatoires

Formule repas 1 : 10 bouchées et 1 assiette gourmande : 43\$/pers.  
Formule repas 2 : 10 bouchées et 2 assiettes gourmandes : 51\$/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

### Assiettes gourmandes

1. Saumon mariné aux herbes, tagliatelles maison, concassé de ratatouille, sauce crème aux poivrons grillés et gremolata.
2. Soc de porcelet braisé, purée de pommes de terre aux champignons sauvages, jus corsé.
3. Poitrine de volaille pochée, pommes de terre rôties au gras de canard, sauce crème ail et champignons.
4. Joue de bœuf cuisson 24h, jus corsé, pommes de terre rôties au gras de canard et légumes rôtis. (+2,50\$)



Les assiettes gourmandes peuvent être servies en station (+3,00\$)

# Formules stations



## Les formules cocktails dînatoires

Formule 6 bouchées: 17,50\$/pers.

Formule 8 bouchées: 22,50\$/pers.



Choisissez jusqu'à 3 stations salées et 1 station sucrée!

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



### 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, figues 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

## Stations gourmandes avec des produits du terroir, servi sur assiettes formats entrée copieuse

Station viande  
19\$

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

Station cru  
18,50\$

- Gravlax de saumon aux épices boréales, sauce maison
- Takaki de bœuf, échalotes frites et sauce béarnaise
- Toasts et salade fraîcheur

Station pâtes  
15,50\$

- Gnocchis à la ricotta et gremolata, sauce crémée
- Tagliatelles fraîches, tomates à l'ancienne et gremolata

Station végé  
19\$

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

Station terroir  
24,50\$

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

Station ArteBowl  
17,50\$

- Artebowls de l'Artevino : base au choix du chef, légumes biologiques, sauce oisin, sésame et wakamé
- 1 choix de protéine parmi :

Station Desserts  
12,50\$

- Un assortiment de bouchées dessert faites maison

Takaki de boeuf Angus

Gravlax de saumon

Végé

Servis dans des petits contenants recyclables

# 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 champenoise)*

## 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\$

## Locations

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

Serviette en tissu (sur demande): 0,90\$/serviette (couleurs variées)

Porcelaine et ustensiles (pour repas assis seulement) : à partir de 5,50\$/pers

 Certains éléments du menu incluant les stations nécessitent d'avoir accès à un four sur place.

## 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.*

Contactez-nous  
pour une soumission



(418) 623-7775

espace.artevino@gmail.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf  
Québec G2J 0B5