



**SALLES DE RÉCEPTION
SERVICE TRAITEUR**



**797, boul. Lebourgneuf
(418) 623-7775
info@espaceartevino.com**



MARIAGE
REPAS ASSIS
&
COCKTAILS DÎNATOIRES
Artevino Traiteur



MENU *repas assis*

ARTEVINO TRAITEUR

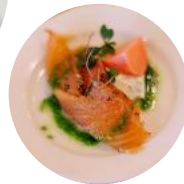
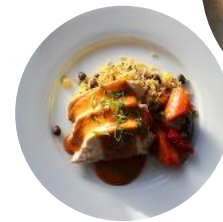
Tarif menus Artevino 4 services : **65\$/pers**

- TRILOGIE DE BOUCHÉES AU CHOIX DU CHEF -

- SERVICE SUPPLÉMENTAIRE -

Potage du chef **(+6,00\$/pers)**

Assiette de charcuteries et fromage du Québec **(+7,00\$/pers)**



Menu enfant

Pâtes fraîches

sauce à la viande

& dessert maison


20\$/enfant

- ENTRÉE -

1. Burrata, tomates, sauce vierge au citron et aux herbes, coulis balsamique, croûtons.
 2. Gravlax de saumon, blinis, huile aux herbes, tzatziki, pousses.
 3. Tarte aux légumes et oignons, pesto de tomates séchées et olives, huile aux herbes.
 4. Mousse de foie gras au porto, raisins confits au sirop d'érable, pain brioché.
 5. Tataki de cerf, vinaigrette moutarde au jus de viande, huile d'herbes, toast
- (+3,00\$/pers)**

- PLAT PRINCIPAL -

1. Soc de porcelet braisé, gratin dauphinois, légumes du moment, jus de viande crémé.
2. Saumon grillé au four, arancini au citron et pesto, concassé de ratatouille, sauce crème basilic, gremolata.
3. Poitrine de volaille pochée tex-mex, riz à grains longs tex-mex, légumes du moment, sauce salsa.
4. Veau braisé, pommes de terre Gabrielle, légumes du moment, sauce crème aux champignons.
5. Joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre maison, légumes du moment, jus de viande crémé. **(+3,00\$/pers)**

 Option végétarienne disponible sur demande

- DESSERT -

1. Entremets pomme et caramel.
2. Forêt noire à la camerise.
3. Fraisier, crème vanille, chantilly.



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)

FORMULES *Cocktail dinatoire*

ARTEVINO TRAITEUR



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

Formule 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







VÉGÉTARIENNE

- . Gnocchi à la ricotta, sauce crème au basilic, gremolata
- . Feuilleté de tomates confites, mousse parmesan citron, basilic
- . Sablé au parmesan, mousse de chèvre, ail noir
- . Gougère au parmesan, sauce maison







VIANDE

- . Mini quiche lorraine, mousse de fromage
- . Arancini aux champignons, jus de viande, mayonnaise maison
-  . Tataki de boeuf, mayonnaise chimichurri
-  . Kefta de veau à la lime, jus de viande, gremolata
-  . Tartare de cerf à la moutarde (+1\$/pers.)
-  . Magret de canard laqué (+1 \$/pers.)



POISSON

- . Mousse de crevettes nordiques, fenouil confit et orange
-  . Gravlax de saumon à l'aneth, blinis aux herbes, sauce tzatziki
-  . Mousseline de pétoncle, sauce coque, gremolata
-  . Tartare de saumon, vinaigrette aux fruits de la passion, mousse lime
-  . Ceviche de poulpe grillé, piment d'Espelette







DESSERT

- . Tiramisu, blinis chocolat, crumble café
- . Rocher praliné maison
- . Cake pop du moment
- . Macaron (1\$/pers)
- . Macaron personnalisé (2\$/pers.)



ASSIETTE GOURMANDE (TAPAS CHAUDES)

1. Soc de porcelet braisé, purée de pommes de terre aux champignons sauvages, jus de viande crémé.
2. Saumon, arancini aux citron et pesto, concassé de ratatouille, sauce crème basilic et gremolata.
3. Poitrine de volaille pochée tex-mex, riz à grains longs, fèves noires, maïs et sauce tomate.
4. Joue de bœuf braisé, purée de pommes de terre aux champignons, sauce crème au jus corsé. (+2,50\$)

-  Sans gluten
 -  Sans lactose
 -  Contient noix et/ou arachides
 -  Bouchée chaude
- **Nous ne pouvons garantir l'absence de traces

FORMULES *Bouchées* & STATIONS



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






VÉGÉTARIENNE

-  Gnocchi à la ricotta, sauce crème au basilic, gremolata
-  Feuilleté de tomates confites, mousse parmesan citron, basilic
-  Sablé au parmesan, mousse de chèvre, ail noir
-  Gougère au parmesan, sauce maison






VIANDE





-  Mini quiche lorraine, mousse de fromage
-  Arancini aux champignons, jus de viande, mayonnaise maison
-  Tatakis de bœuf, mayonnaise chimichurri
-  Kefta de veau à la lime, jus de viande, gremolata
-  Tartare de cerf à la moutarde (+1\$/pers.)
-  Magret de canard laqué (+1 \$/pers.)

POISSON

-  Mousse de crevettes nordiques, fenouil confit et orange
-  Gravlax de saumon à l'aneth, blinis aux herbes, sauce tzatziki
-  Mousseline de pétoncle, sauce coque, gremolata
-  Tartare de saumon, vinaigrette aux fruits de la passion, mousse lime
-  Ceviche de poulpe grillé, piment d'Espelette


DESSERT

-  Tiramisu, blinis chocolat, crumble café
-  Rocher praliné maison
-  Cake pop du moment
-  Macaron (1\$/pers.)
-  Macaron personnalisé (2\$/pers.)

-  Sans gluten
 -  Sans lactose
 -  Contient noix et/ou arachides
 -  Bouchée chaude
- **Nous ne pouvons garantir l'absence de traces

STATIONS GOURMANDES

Station viande 19,00\$

Joue de bœuf cuisson lente, jus de viande crémé, purée maison 

*Option soc de porc braisé (17,00\$)

Station cru 16,00\$

Gravlax de saumon et tzatziki
Tatakis de bœuf et béarnaise
Huile d'herbes
Croutons

Station terroir 24,50\$

Terrine du moment
Assortiment de fromages et de charcuteries du Québec
Toasts maison et accompagnements

Station végété 12,00\$

Deux variétés de salade du chef

Station Burrata 18,00\$

Burratini
Huiles d'herbes
Roquette
Pestos (2 variétés)
Croutons

Station ArteBowl 15,00\$

Artebowls de l'Artevino : orzo, riz, quinoa, légumes de saison, sauce sésame et wakamé.
1 choix de protéine parmi :
Tatakis de bœuf
Saumon
Option végétarien

 Personnel de service requis (\$)

SERVICE *de bar*

ARTEVINO TRAITEUR

L'espace Artevino possède un permis d'alcool traiteur



MENU BAR

Les tarifs des boissons incluent la fourniture des verres

- . Vin au verre : 9,00\$
- . Breuvage sans alcool : 3,50\$
- . Verre de bulles : 9,00\$

Sur demande (\$)

Des frais supplémentaires pour la location de verres sont requis

- . Verre de bière : 6,00\$
- . Cocktails : Entre 9,00 et 12,00\$
- . Cocktails 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.

COUPON



Sélection de vins d'importations privées

Nous privilégions les vins de vigneron 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: 50\$/heure/serveur (min. 3h)

Barman en soirée : 60\$/heure/barman (min. 3h)

Frais de bouchon (vin et mousseux uniquement): 5\$/bout.

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 380\$
- . Station avec service : forfait à partir de 300\$
- . Frais de livraison vaisselle pour un repas assis (fournisseur externe) : 150,00\$



LOCATIONS

- . Nappe : à partir de 14\$/nappe (à définir selon la dimension)
- . Serviette en tissu : 1,20\$/serviette (couleurs variées)
- . Porcelaine et ustensiles : à partir de 7\$/pers (repas assis)
- . Porcelaine et ustensiles : à partir de 2,40\$/pers (cocktail dînatoire)



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.

Heure de départ maximum: 1h00 AM



CONTACTEZ-NOUS
pour une soumission

ESPACE
ARTE
VINO



(418) 623-7775

info@espaceartevino.com

espaceartevino.com

797, boulevard Lebourgneuf
Québec G2J 0B5