



**SALLES DE RÉCEPTION**  
**SERVICE TRAITEUR**



797, boul. Lebourgneuf  
(418) 623-7775  
[info@espaceartevino.com](mailto:info@espaceartevino.com)



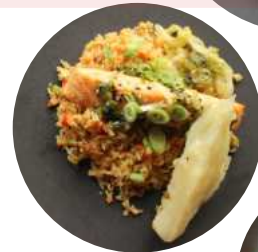
**REPAS ASSIS  
&  
COCKTAILS DÎNATOIRES**  
Traiteur



# Repas assis

## Formule repas assis

Tarif menus Artevino 4 services : **54\$/pers.**



### Menu enfant

Pâtes fraîches

sauce à la viande

& dessert maison

20\$/enfant

## Menu

### Duo 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\$)**

Option végétarienne disponible sur demande

### 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.



**Inclus : Café/thé/tisane**

**Pain/beurre**

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

Deuxième choix d'entrée : 3\$/pers.

Deuxième choix de plat : 5\$/pers.

Option disponible : Station café/thé/tisane (Un escompte sera appliquée)

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

MONSIEUR T.  
IMPORTATION DE THÉ DEPUIS 1867



# Cocktails dînatoires

## Les formules

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

### Végétarienne 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
- Macaron personnalisé (+2\$)

Chaque bouchée est élaborée par notre chef et son équipe avec des produits frais et locaux

### Assiette gourmande (tapas)

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

6 bouchées: 17,50\$/pers.  
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)



## Végétarienne 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 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\$
- Vin au verre : 8,50\$
- Verre de bière : 6\$ - Pinte : 9,00\$
- Breuvage sans alcool : 3,50\$

Sur demande (\$)

- Cocktail : Entre 8 et 12\$
- Cocktail 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 vigneron 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\$

## Location

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.

**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