

TROUSSE ÉVÉNEMENTIELLE

2026

PUB
ST-PATRICK

1200

EST 2000

ST PATRICK
IRISH PUB IRLANDAIS

T *Chez* **LIVERN**

LIVERNOIS

MAISON

LIVERNOIS

TABLE DES MATIÈRES

TABLE D'HÔTE

MENU COPORATIF

LE FAVORI

L'EXCLUSIF

L'EXPÉRIENCE

COCKTAIL DINATOIRE

BOUCHÉES SALÉES

BOUCHÉES SUCRÉES

BUFFET DÉJEUNER

LE MATINAL

BRUNCH

PAUSE-CAFÉ

PLAN DE SALLES

LES VOÛTES

SALLE TRINITÉ

SALLE SERGE BRUYÈRE

LE LABORATOIRE

DEMANDE DE SOUMISSION

TABLE D'HÔTE

MENU CORPORATIF

50\$/Personne

3 services

ENTRÉE

VELOUTÉ DE MAÏS

huile de ciboulette, lardons frits.

OU

SALADE MIXTE

Mélange mesclun, tomates cerises, concombre, oignons rouges, olives noires & vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.

REPAS PRINCIPAL

JOUE DE PORC

Sauce bourgignonne, écrasé de pomme de terre Yukon gold à l'huile d'olive, carottes nantaises

OU

LONGE D'AIGLEFIN RÔTIE

Sauce de vin blanc, gnocchis frits sautés aux fines herbes, tombée de chou de Savoie.

DESSERT

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Gâteau au chocolat, crème chantilly, confiture de cerises rouges.

LE FAVORI

60\$/Personne

3 services

ENTRÉE

VELOUTÉ DE MAÏS

huile de ciboulette, lardons frits.

OU

FONDUE PARMESAN

Sauce Marinara, réduction balsamique

REPAS PRINCIPAL

JOUE DE BOEUF BRAISÉE

Sauce vin rouge, gratin dauphinois, carottes nantaises et choux de bruxelles rôtis.

OU

PAVÉ DE SAUMON RÔTI

Gnocchis frits sautés aux fines herbes, crème de parmesan, brocolini

DESSERT

GÂTEAU DÉCADENT AU CHOCOLAT

Crème glacée vanille

TABLE D'HÔTE

L'EXCLUSIF

67\$/Personne

3 services

ENTRÉE

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT

Crème fraîche et huile de truffe noire.

OU

RILETTE DE CANARD CONFIT

Chutney de canneberge, brioche, pousses de roquette au balsamique.

REPAS PRINCIPAL

SUPRÊME DE VOLAILLE

Jus corsé, mousseline de céleri-rave à la truffe noire, brocolini.

OU

JOUE DE BOEUF

Purée de pomme de terre au beurre, carottes nantaises au beurre noisette.

OU

MORUE CHARBONNIÈRE CARAMÉLISÉE AU MISO

Beurre blanc au gin, courgette grillée au sésame, riz basmati au lait de coco.

DESSERT

GÂTEAU FONDANT AU CHOCOLAT

Coulis caramel au rhum

L'EXPÉRIENCE

75\$/Personne

4 services

ENTRÉE

CARPACCIO DE BOEUF

Fines tranches de boeuf, émulsion à la Guinness et oignons confits, échalottes croustillantes

OU

FONDUE PARMESAN

Sauce Marinara, réduction balsamique

ET

SOUPE

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT

Crème fraîche et huile de truffe noire.

REPAS PRINCIPAL

JOUE DE BOEUF BRAISÉE

Sauce vin rouge, gratin dauphinois, carottes, nantaises et choux de bruxelles rôtis.

OU

PAVÉ DE SAUMON RÔTI

Gnocchis frits sautés aux fines herbes, crème de parmesan, brocolini

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE

Orzo crémeux aux fines herbes, tombée de poivrons rouges à l'ail confit

DESSERT

GÂTEAU DÉCADENT AU CHOCOLAT

Crème glacée vanille

COCKTAIL DINATOIRE

BOUCHÉES SALÉES

AILES DE POULET RÉGULIÈRE

Sauce buffalo ou ranch

24\$/DZ

AILES DE POULET BONELESS

Sauce buffalo ou ranch

24\$/DZ

HUMMUS À L'AIL CONFIT

Olives Kalamata, chips de pita

24\$/DZ

OEUF MIMOSA

À la truffe noire

24\$/DZ

MINI FISH & CHIPS

24\$/DZ

CALAMARTS FRITS

Sauce marinara

48\$/DZ

MINI BURGER

48\$/DZ

SACCHETI À LA TRUFFE

Sauce tartare

48\$/DZ

FONDUE PARMESAN

Sauce marinara

48\$/DZ

TARTARE DE SAUMON

36\$/DZ

TARTARE DE BOEUF

36/DZ

NEMS DE CANARD CONFIT

36\$/DZ

ketchup maison

CROQUETTES DE MAC'N'CHEESE

36\$/DZ

CREVETTES JALAPENOS

Mayonnaise épicée

36\$/DZ

MINI POUTINE

36\$/DZ

DUMPLING PORC & KIMCHI

36\$/DZ

Frit, sauce soya-sriracha

DUMPLING VÉGÉTARIEN

Vapeur, sauce soya-sriracha

36\$/DZ

SAMOSSA

Crème sûre

36\$/DZ

BOUCHÉES SUCRÉES

MINI BROWNIES

Crème chantilly

24\$/DZ

MINI CHOU

Farçi de crème glacée au chocolat

24\$/DZ

SALADE DE FRUITS

36\$/DZ

BUFFET DÉJEUNER

Disponible uniquement pour les réservations effectuées 15 jours à l'avance

MATINAL

25\$/Personne

OEUFS BROUILLÉES

BACON

PATATE DÉJEUNER

RÔTIES

Confiture variées

BREUVAGE

Café filtre

BRUNCH

30\$/Personne

OEUFS BROUILLÉES

BACON

JAMBON TOUPIE

PATATE DÉJEUNER

GAUFFRES

Sirop d'érable

SALADE DE FRUITS

RÔTIES

Confiture variées

BREUVAGES

Café filtre, thé, jus d'orange ou de pomme

PAUSE-CAFÉ

BREUVAGES

Canettes de Pepsi, 7Up, thé glacé, bouteilles d'eau, café filtre

4\$/Personne

PLATEAU DE FROMAGE D'ICI

3 variétés

6 variétés

6\$/Personne

10\$/Personne

PLATEAU DE FRUITS FRAIS

5\$/Personne

PLATEAU DE BISCUITS

Choix de chocolat blanc et noix de macadam, avoine et raisins secs ou duo de pépites de chocolat

20\$/DZ

PLATEAU DE MUFFINS

15\$/DZ

LES VOÛTES

PALATE

CAPACITÉ

Assise: 30 personnes

Debout: 40 personnes

ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

Tables amovibles

Télévision

Aucun frais de salle

Menu à la carte ou menus spéciaux disponibles

WAGNER

CAPACITÉ

Assise: 40 personnes

Debout: 60 personnes

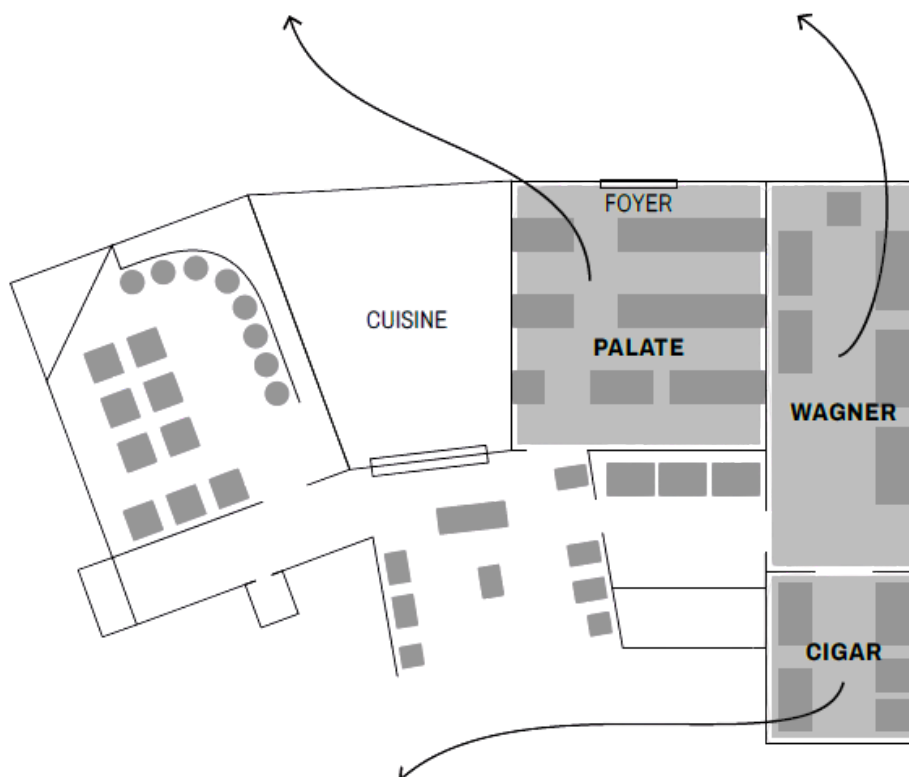
ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

Tables amovibles

Télévision avec prise HDMI

Aucun frais de salle

Menu à la carte ou menus spéciaux disponibles



CIGAR

CAPACITÉ

Assise: 15 personnes

Debout: 20 personnes

ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

Tables amovibles

Aucun frais de salle

Menu à la carte ou menus spéciaux disponibles

SALLE TRINITÉ

CAPACITÉ

Assise: 75 personnes

Debout: 100 personnes

Plusieurs dispositions de plan de salle disponibles sur demande. Salle avec cachet et ambiance lumineuse.

ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

Système de son complet

Télévision & micro sur demande

Tables amovibles

Branchement pour musicien ou DJ

Bar complet

Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer. Informez-vous lors de l'organisation de votre événement.

FRAIS DE LOCATION DE SALLE PRIVÉE

ÉVÈNEMENT SANS NOURRITURE : Frais de salle pour une dépense minimale selon la date.

ÉVÈNEMENT AVEC NOURRITURE: Aucun frais de salle, dépense minimale selon la date.

Des exceptions peuvent d'appliquer. Le cas échéant, nous établirons un montant de dépenses minimales.



SALLE SERGE BRUYÈRE

CAPACITÉ

Assise: 50 personnes

Debout: 75 personnes

Plusieurs dispositions de plan de salle disponibles sur demande. Salle avec cachet et ambiance tamisée.

ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

Système de son complet

Télévision & micro sur demande

Tables amovibles

Bar complet

FRAIS DE LOCATION DE SALLE

ÉVÈNEMENT SANS NOURRITURE : Frais de salle pour une dépense minimale selon la date.

ÉVÈNEMENT AVEC NOURRITURE: Aucun frais de salle, dépense minimale selon la date.

Des exceptions peuvent d'appliquer. Le cas échéant, nous établirons un montant de dépenses minimales.



LE LABORATOIRE

CAPACITÉ

Assise: 18 personnes

Debout: 20 personnes

Disposition de table en rectangle. Salle avec cachet en pierre et ambiance tamisée.

FRAIS DE LOCATION DE SALLE

ÉVÈNEMENT SANS NOURRITURE : Frais de salle pour une dépense minimale selon la date.

ÉVÈNEMENT AVEC NOURRITURE: Aucun frais de salle, aucune dépense minimale

Des exceptions peuvent d'appliquer. Le cas échéant, nous établirons un montant de dépenses minimales.

Menu à la carte également disponible, des exceptions peuvent s'appliquer. Le cas échéant, nous établirons un montant de dépenses minimales.



DEMANDE DE SOUMISSION

INFORMATION

Prénom, nom

Nom de l'entreprise (facultatif)

Téléphone

Adresse postale

Adresse courriel

RÉSERVATION

Date

Heure

Nombre de personnes

Nombre de personnes mineures

Restrictions alimentaires

Emplacement désiré

- ☐ Les Voûtes ; La Palate
☐ Les Voûtes ; La Wagner
☐ Les Voûtes ; La Cigar
☐ La Trinité
☐ La Serge Bruyère

CHOIX DE MENU

☐ Table d'hôte

- ☐ Corporatif ☐ Le Favori ☐ Exclusif ☐ Expérience
☐ Ajout de pain/beurre (+2\$/personne)
☐ Ajout de café/thé (+4\$/personne)

☐ Buffet déjeuner

- ☐ Matinal ☐ Brunch ☐ Pause café

Si Pause-café sélectionnée, mentionner les items:

☐ Cocktail dinatoire

- | | | |
|--|---------|------------|
| ☐ Ailes de poulet régulière | 24\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Ailes de poulet boneless | 24\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Hummus à l'ail confit | 24\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Oeuf mimosa | 24\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Mini fish & chips | 24\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Tartare de saumon | 36\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Tartare de boeuf | 36\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Nems canard confit | 36\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Croquettes de mac'n'cheese | 36\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Crevettes Jalapenos | 36\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Mini poutine | 36\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Dumpling porc & kimchi | 36\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Dumpling végétarien | 36\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Samossa | 36\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Calmars frits | 36\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Mini burger | 48\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Sacchetti à la truffe | 48\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Fondue parmesan | 48\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Mini brownies | 24\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Mini chou | 24\$/DZ | Qté: _____ |
| ☐ Salade de fruits | 24\$/DZ | Qté: _____ |

COUPONS DE CONSOMMATION

☐ Classiques (10\$)

Bières en fût, vin et mousseux maison, spiritueux allongés, bloody caesar

☐ Premium (13\$)

Bières en fût, vin et mousseux maison, spiritueux allongés, bloody caesar, aperol spritz, margarita, negroni, amaretto sour.

☐ Signature (16\$)

Bières en fût, vin et mousseux maison, spiritueux allongés, bloody caesar, aperol spritz, margarita, negroni, amaretto sour, deux (2) de nos cocktails signature.

☐ Aucun

Envoyez votre formulaire via l'adresse emilie.bonesso@toprestogroup.com. OU
Remplissez le formulaire en ligne: Il nous fera un plaisir de vous envoyer une soumission à signer pour confirmer votre réservation.

Au plaisir de vous revoir!