# TROUSSE ÉVÉNEMENTIELLE

2026-2027






# TABLE DES MATIÈRES


## TABLE D'HÔTE

MENU CORPORATIF

LE FAVORI

L'EXCLUSIF

L'EXPÉRIENCE

## COCKTAIL DINATOIRE

BOUCHÉES SALÉES

BOUCHÉES SUCRÉES

## BUFFET DÉJEUNER

LE MATINAL

BRUNCH

PAUSE CAFÉ

## NOS SALLES

LES VOÛTES

SALLE TRINITÉ

SALLE SERGE BRUYÈRE

LE LABORATOIRE

## QUESTIONS FRÉQUENTES

## 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.

### PLAT PRINCIPAL

**JOUE DE PORC**

Sauce bourguignonne, 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**

Crème chantilly, confiture de cerises rouges.

* TABLE D'HÔTE NON VALIDE DU 1ER NOVEMBRE AU 31 JANVIER

## LE FAVORI

**60$**/Personne

**3** services

### ENTRÉE

**VELOUTÉ DE MAÏS**

Huile de ciboulette, lardons frits.

OU

**FONDUE PARMESAN**

Sauce Marinara, réduction balsamique

### PLAT 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.

OPTIONS VÉGÉTARIENNES : VOIR PAGE 12.

*Tous les prix sont indiqués avant taxes et frais de service.*

# TABLE D'HÔTE

## L'EXCLUSIF

**67$**/Personne

**3** services

### ENTRÉE

**VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT**

Crème fraîche et huile de truffe noire.

OU

**RILLETTE DE CANARD CONFIT**

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

### PLAT 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'EXPRIENCE

**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.

### PLAT 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 crèmeux aux fines herbes, tombée de poivrons rouges à l'ail confit.

### DESSERT

**GÂTEAU DÉCADENT AU CHOCOLAT**

Crème glacée vanille.

OPTIONS VÉGÉTARIENNES : VOIR PAGE 12.

*Tous les prix sont indiqués avant taxes et frais de service.*

# COCKTAIL DINATOIRE

## BOUCHÉES SALÉES

**AILES DE POULET RÉGULIÈRE** — **24$**/DZ
Sauce buffalo ou ranch

**AILES DE POULET BONELESS** — **24$**/DZ
Sauce buffalo ou ranch

**HUMMUS À L'AIL CONFIT** — **24$**/DZ
Olives Kalamata, chips de pita

**OEUF MIMOSA** — **24$**/DZ
À la truffe noire

**MINI FISH & CHIPS** — **24$**/DZ
Sauce tartare

**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** — **36$**/DZ
Mayonnaise épicée

**MINI POUTINE** — **36$**/DZ

**DUMPLING PORC & KIMCHI** — **36$**/DZ
Frit, sauce soya-sriracha

**DUMPLING VÉGÉTARIEN** — **36$**/DZ
Vapeur, sauce soya-sriracha

**SAMOSA** — **36$**/DZ
Crème sûre

**CALMARS FRITS** — **48$**/DZ
Sauce marinara

**MINI BURGER** — **48$**/DZ

**SACCHETTI À LA TRUFFE** — **48$**/DZ
Sauce à la truffe

**FONDUE PARMESAN** — **48$**/DZ
Sauce marinara

## BOUCHÉES SUCRÉES

**MINI BROWNIES** — **24$**/DZ
Crème chantilly

**MINI CHOU** — **24$**/DZ
Farci de crème glacée au chocolat

**SALADE DE FRUITS** — **36$**/DZ

*Tous les prix sont indiqués avant taxes et frais de service.*

# BUFFET DÉJEUNER

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

Disponible uniquement en salle privée, minimum de 20 personnes

## MATINAL

**25$**/Pers

**OEUFS BROUILLÉS**

**BACON**

**PATATES DÉJEUNER**

**RÔTIES**
Confitures variées

**BREUVAGE**
Café filtre

## BRUNCH

**30$**/Pers

**OEUFS BROUILLÉS**

**BACON**

**JAMBON TOUPIE**

**PATATES DÉJEUNER**

**GAUFRES**
Sirop d'érable

**SALADE DE FRUITS**

**RÔTIES**
Confitures variées

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

## PAUSE-CAFÉ

**BREUVAGES** — **4$**/Pers
Canettes de Pepsi, 7Up, thé glaclé, bouteilles d'eau, café filtre

**PLATEAU DE FRUITS FRAIS** — **5$**/Pers

**PLATEAU DE BISCUITS** — **20$**/DZ
Choix de chocolat blanc et noix de macadam, avoine et raisins secs ou duo de pépites de chocolat

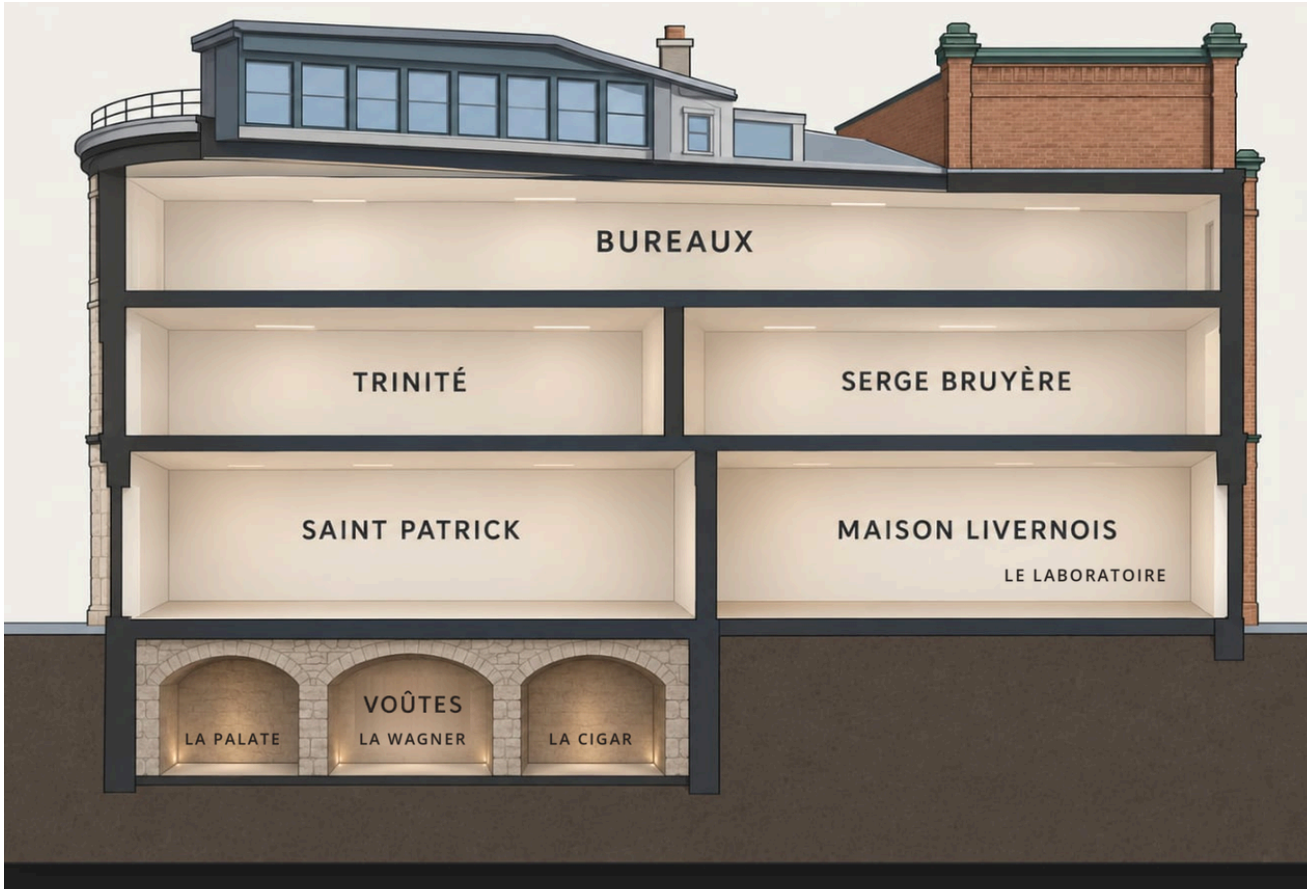
**PLATEAU DE MUFFINS** — **15$**/DZ

**PLATEAU DE FROMAGES D'ICI**
3 variétés — **6$**/Pers
6 variétés — **10$**/Pers

*Tous les prix sont indiqués avant taxes et frais de service.*

# NOS SALLES

Six salles, de la petite réunion au grand rassemblement.




| SALLE | NIVEAU | ASSISES | DEBOUT |
|---|---|---|---|
| **La Trinité** | 2e étage | 85 | 100 |
| **La Serge Bruyère** | 2e étage | 50 | 75 |
| **La Wagner** | Sous-sol – Voûtes | 40 | 60 |
| **La Palate** | Sous-sol – Voûtes | 30 | 40 |
| **La Cigar** | Sous-sol – Voûtes | 15 | 20 |
| **Le Laboratoire** | Maison Livernois | 15 | 20 |

**Toutes nos salles sont accessibles par le Pub St-Patrick.**
Sauf le Laboratoire, qui a sa propre entrée à la Maison Livernois.

# LES VOÛTES

## PALATE

### CAPACITÉ

**Assise**: 30 personnes

**Debout**: 40 personnes

### ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

Télévision

## WAGNER

### CAPACITÉ

**Assise**: 40 personnes

**Debout**: 60 personnes

### ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

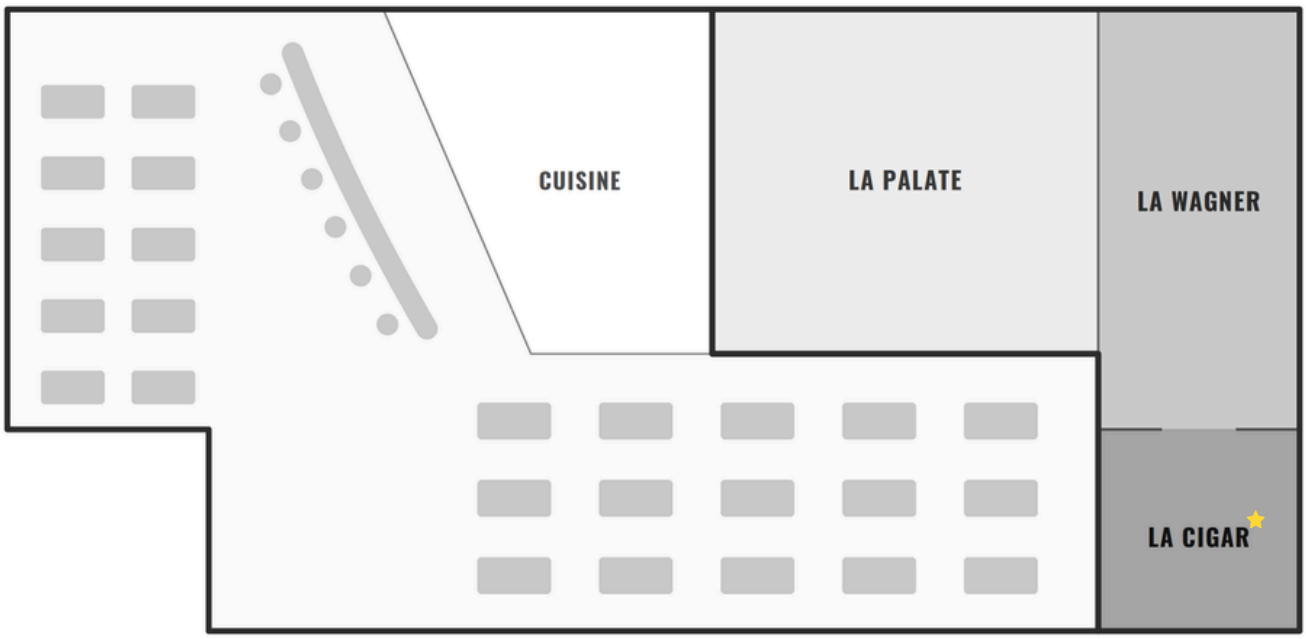
Télévision avec prise HDMI

## CIGAR

### CAPACITÉ

**Debout**: 15 personnes

⭐**Debout seulement, salle de jeux, table de billard.**




## CARACTÉRISTIQUES DES SALLES

Semi-privées

Au même niveau que les salles à manger

Salles avec cachet en pierre et ambiance tamisée

Gestion du volume de la musique du restaurant

Accessibles par le Pub St-Patrick

Aucune dépense minimale requise

Aucun frais de salle

Menu à la carte ou menus spéciaux disponibles

Tables amovibles

ST PATRICK
IRISH PUB IRLANDAIS

# LES VOÛTES















# SALLE TRINITÉ

## CAPACITÉ

**Assise**: 75 personnes
**Debout**: 100 personnes

Située à l'étage du Pub St-Patrick. Plusieurs dispositions de plan de salle disponibles sur demande.

## ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

Système de son complet
Télévision & micro sur demande
Tables amovibles
Branchement pour musicien ou DJ
Bar complet

Des frais peuvent s'appliquer pour tout équipement supplémentaire.

## FRAIS DE LOCATION DE SALLE PRIVÉE

**ÉVÉNEMENT AVEC REPAS :** Aucun frais de salle. Dépense minimale selon la date.

**ÉVÉNEMENT SANS REPAS :** Frais de salle ou dépense minimale selon la date.

Des exceptions peuvent s'appliquer. Le cas échéant, un montant de dépense minimale est établi.
L'événement peut se poursuivre jusqu'à 1 h du matin. Des frais s'appliquent au-delà de cette heure.









# SALLE SERGE BRUYÈRE

## CAPACITÉ

**Assise**: 50 personnes

**Debout**: 75 personnes

Située à l'étage du Pub St-Patrick. Plusieurs dispositions de plan de salle disponibles sur demande.

## ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

Système de son complet

Télévision & micro sur demande

Tables amovibles

Bar complet

Des frais peuvent s'appliquer pour tout équipement supplémentaire.

## FRAIS DE LOCATION DE SALLE PRIVÉE

**ÉVÉNEMENT AVEC REPAS :** Aucun frais de salle. Dépense minimale selon la date.

**ÉVÉNEMENT SANS REPAS :** Frais de salle ou dépense minimale selon la date.

Des exceptions peuvent s'appliquer. Le cas échéant, un montant de dépense minimale est établi.
L'événement peut se poursuivre jusqu'à 1 h du matin. Des frais s'appliquent au-delà de cette heure.










MAISON
LIVERNOIS

# LE LABORATOIRE

## CAPACITÉ

**Assise**: 15 personnes

**Debout**: 20 personnes

Situé à la Maison Livernois.

## CARACTÉRISTIQUES

Salle semi-privée avec cachet en pierre et ambiance tamisée
Disposition de table en rectangle
Gestion du volume de la musique
Menu à la carte ou menus spéciaux disponibles
Dégustation de gin

## FRAIS DE LOCATION DE SALLE SEMI-PRIVÉE

**ÉVÉNEMENT AVEC REPAS :** Aucun frais de salle ni dépense minimale.

**ÉVÉNEMENT SANS REPAS :** Frais de salle ou dépense minimale selon la date.
Des exceptions peuvent s'appliquer. Le cas échéant, un montant de dépense minimale est établi.










# QUESTIONS FRÉQUENTES

## MUSIQUE ET ÉQUIPEMENT AUDIOVISUEL

La musique se contrôle depuis notre tablette Spotify, donc aucun branchement n'est nécessaire. Partagez-nous une liste de lecture publique, ou joignez-vous à un jam depuis votre cellulaire.
Les salles privées de l'étage sont équipées d'un téléviseur 60 pouces sur rail et d'un câble HDMI. Un micro est disponible sur demande. Dans les Voûtes, dites-nous vos besoins à la réservation et nous confirmerons ce qui est disponible.

## LES FRAIS DE SERVICE CORRESPONDENT-ILS AU POURBOIRE?

Oui. Les frais de service de 15 % tiennent lieu de pourboire. Des frais d'administration de 2 % et les taxes s'ajoutent également au sous-total. Le montant au bas de votre soumission est le total final.

## UN ACOMPTE EST-IL EXIGÉ À LA SIGNATURE?

Non. La carte demandée dans le formulaire sert uniquement de garantie, aucun montant n'est prélevé.
Des frais d'annulation s'appliquent selon le délai. Ils sont détaillés dans votre soumission.

## LE NOMBRE DE CONVIVES PEUT-IL CHANGER APRÈS LA SIGNATURE?

Oui, jusqu'à 7 jours avant l'événement. La réduction ne peut toutefois pas dépasser 10 % du nombre inscrit au contrat; au-delà, le montant initial demeure facturable.

## QUE FAITES-VOUS AVEC LES ALLERGIES ET LES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES?

Communiquez-les-nous en même temps que les choix de repas de vos convives, au plus tard 7 jours avant l'événement. Nous nous adaptons aux principales allergies et intolérances, et nos options végétariennes sont présentées ci-dessous**.**

## Y A-T-IL UN SERVICE DE RACCOMPAGNEMENT?

Oui. Nous sommes abonnés à Tolérance Zéro, un service de raccompagnement qui ramène vos invités à la maison avec leur voiture.

# CHOIX VÉGÉTARIENS

### GNOCCHIS RÔTIS À LA TRUFFE

**MENU CORPORATIF, LE FAVORI ET L'EXCLUSIF**

Crème de parmesan, champignons sautés au vin blanc, tartufata, chips de persil, tomates cerises confites, coeurs d'artichauts

### RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS RÔTIS

**MENU L'EXPÉRIENCE**

Crème de parmesan à la truffe, champignons sautés au vin blanc, chips de persil, tomates cerises confites, coeurs d'artichauts

# 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
- ☐ La Maison Livernois
- ☐ Le Laboratoire

## 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: _____ | $ 0 |
| Ailes de poulet boneless | 24$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Hummus à l'ail confit | 24$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Oeuf mimosa | 24$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Mini fish & chips | 24$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Tartare de saumon | 36$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Tartare de boeuf | 36$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Nems canard confit | 36$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Croquettes de mac'n'cheese | 36$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Crevettes Jalapenos | 36$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Mini poutine | 36$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Dumpling porc & kimchi | 36$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Dumpling végétarien | 36$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Samossa | 36$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Calmars frits | 36$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Mini burger | 48$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Sacchetti à la truffe | 48$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Fondue parmesan | 48$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Mini brownies | 24$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Mini chou | 24$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |
| Salade de fruits | 24$/DZ | Qté: _____ | $ 0 |

## COUPONS DE CONSOMMATION

☐ Classiques (10$) Qté: _____ $ 0

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

☐ Premium (13$) Qté: _____ $ 0

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

☐ Signature (16$) Qté: _____ $ 0

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

☐ Aucun

☐ Bar open

# FACTURATION

**La signature de cette soumission ne constitue pas une confirmation de réservation. Celle-ci deviendra officielle uniquement à la réception de l'acceptation écrite du restaurant.**

1 NOM DE L'ENTREPRISE

2 PERSONNE RESPONSABLE

3 TÉLÉPHONE

4 ADRESSE COURRIEL

5 ADRESSE DE FACTURATION

6 CARTE DE CRÉDIT AU DOSSIER

7 EXPIRATION CVC

*AUCUN MONTANT NE SERA PRÉLEVÉ SUR VOTRE CARTE DE CRÉDIT, SAUF EN CAS DE NON-RESPECT DES TERMES ET CONDITIONS DÉTAILLÉS À LA PAGE SUIVANTE.

| | |
|---|---|
| NOURRITURE | |
| BOISSON | |
| ANIMATION/TECHNIQUE | |
| AUTRES FRAIS | |
| SOUS-TOTAL 1 | 0,00 |
| FRAIS DE SERVICE (15%) | 0,00 |
| FRAIS D'ADMIN (2%) | 0,00 |
| SOUS-TOTAL 2 | 0,00 |
| TPS (5%) | 0,00 |
| TVQ (9.975%) | 0,00 |
| TOTAL | $ 0,00 |

8 PAIEMENT

SUR PLACE

☐ Facture de groupe

☐ Factures individuelles

*CARTE DÉBIT, CRÉDIT OU ARGENT COMPTANT ACCEPTÉ

○ **Vous reconnaissez avoir lu, compris et vous acceptez les termes et conditions décrits à la page suivante. En signant, vous confirmez l'acceptation définitive de cette soumission et celle-ci devient un contrat.**

SIGNATURE DATE / /

Envoyez votre formulaire via l'adresse **e.bonesso@brasseo.com**
Il nous fera un plaisir de vous confirmer votre réservation.
Au plaisir de vous voir !

# POINTS IMPORTANTS

FORMULE TABLE D'HÔTE:

Afin d'assurer un service fluide et une préparation adéquate, nous vous demandons de nous transmettre le décompte complet de votre groupe au moins **7 jours** avant votre événement.

Cela signifie que nous souhaitons recevoir, **pour chaque convive**, le choix de plats (entrée et plat principal) ainsi que toute allergie ou restriction alimentaire, et ce, peu importe la taille de votre groupe

# TERMES ET CONDITIONS

PUB ST-PATRICK
1200 RUE ST-JEAN, Québec, QC G1R 1S8

CONFIRMATION DE LA RÉSERVATION : La demande de réservation de groupe à la page suivante ne constitue pas une confirmation de votre événement dans notre établissement. C'est la soumission signée qui constitue une confirmation de votre événement. Elle doit être signée au minimum 15 jours avant la date de l'événement.

MODIFICATION DU NOMBRE DE CONVIVES: Tout changement dans le nombre de convives doit être communiqué au marchand au moins 7 jours avant l'événement. Veuillez noter qu'une réduction du nombre de convives ne peut pas dépasser 10% du nombre initial après la signature du contrat, sans quoi le montant de la facture initiale devra être acquitté.

ANNULATION : L'annulation de l'événement doit être communiqué au marchand par écrit.

| Si une annulation survient à moins de... | Nous retiendrons sur la carte de crédit... |
|---|---|
| 15 jours de l'événement | 25% du montant de la nourriture et de l'animation |
| 7 jours de l'événement | 50% du montant de la nourriture et de l'animation |
| 48h de l'événement | 75% du montant de la nourriture et de l'animation |
| jour même de l'événement | 100% du montant de la nourriture et de l'animation |

COUPONS DE CONSOMMATION : Les coupons de consommation sont non remboursables. Les coupons non utilisés peuvent être convertis en cartes-cadeaux.

RESPONSABILITÉ : Le client est responsable de tous les dommages causés aux biens du marchand pendant l'événement.

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES : S'il y a lieu, la personne signant le contrat est responsable d'assurer le paiement des frais supplémentaires liés aux équipements ainsi que des frais administratifs (2%).

MENU : Les items et les prix sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

FORCE MAJEURE : Si le marchand ne peut fournir les services demandés en raison de circonstances imprévues, le client recevra l'entièreté de son dépôt. Si le coût des matières premières subit une augmentation égale ou suppérieure à 10%, le marchand se réserve le droit de modifier à la hausse le montant de la facture.

EMPLACEMENT : Veuillez noter que votre demande d'emplacement dans le restaurant sera prise en considération. Cependant, nous ne pouvons pas la garantir. Le plan de salle est établi le jour même par nos maîtres d'hôtel, en fonction de l'achalandage.

# NOTES

