

TROUSSE ÉVÉNEMENTIELLE

2023-2024



GRUPE **TOP** GROUP
RESTO



**TABLE D'HÔTE
JULES-ERNEST**
60\$/PERS.

POTAGE DU MOMENT

CHOIX D'ENTRÉES

SALADE JARDINIÈRE

PILONS DE CANARD BRAISÉ
Sauce à l'érable & romarin

FONDUE CANTONNIÈRE
Tombée de poireau et canard confit

CHOIX DE
PLATS PRINCIPAUX

**SHORT RIBS DE
BOEUF BRAISÉES**
À la coréenne accompagnée de purée à la truffe et légumes de saison

**SAUMON LAQUÉ À
L'ÉRABLE & GINGEMBRE**
Grillé sur planche de cèdre avec sauce crémeuse à l'ail & aneth accompagné de rémoulade de céleri-rave

CUISSE DE CANARD CONFITE
Aux épices Livernois, pommes de terre grelot au gras de canard et légumes de saison

CHOIX DE
DESSERT

POUDING CHÔMEUR
À la bière IPA

CRÈME BRÛLÉE
Au coureur des bois

**TABLE D'HÔTE
WILHELMINE**
75\$/PERS.

POTAGE DU MOMENT

CHOIX D'ENTRÉES

SALADE JARDINIÈRE

CARPACCIO DE BOEUF WAGYU
Roquette, noix de pin et mayonnaise wafu

FONDUE CANTONNIÈRE
Tombée de poireau et canard confit

MISE EN BOUCHE

DÉGUSTATION D'HUÎTRES
(3) Nature, Bloody César et au Gin Wilhelmine

CHOIX DE
PLATS PRINCIPAUX

COQUILLE LIVERNOIS
Purée de pommes de terre à l'huile de truffe, gratiné au gruyère et pain artisan

**TARTARE DE BOEUF
SUR OS À LA MOELLE**
Au pesto de tomates séchées, échalote grise, copeaux de parmesan assis sur l'os à la moelle, jaune d'oeuf, rémoulade de céleri-rave, frites, pain miche grillé et chips de taro

TOMAHAWK DE PORC NAGANO
Tomahawk de porc à la sauce bbq fumée et ketchup aux pêches, accompagné de pommes de terre grelots au gras de canard et légumes de saison poêlés

CHOIX DE
DESSERT

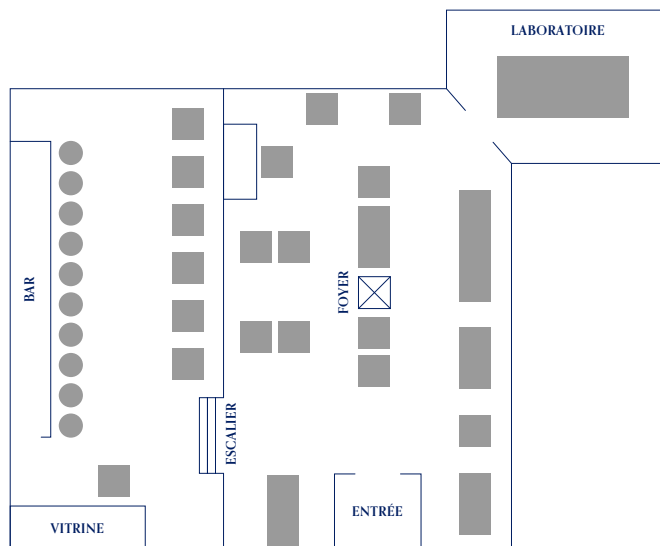
TARTUFFO
Au limoncello

FONDANT AU CHOCOLAT
Coeur coulant au caramel à la fleur de sel

FORMULE COCKTAIL DINATOIRE

HUMMUS MAISON À l'ail confit, olive kalamata et chips de taro	25 \$/DOUZAINE
MINI BROCHETTE ITALIENNE Tomate cerise, bocconcini et basilic	32 \$/DOUZAINE
HUÎTRE SUR COQUILLES	33 \$/DOUZAINE
MINI POUTINE	35 \$/DOUZAINE
TARTARE DE SAUMON Aux fines herbes	40 \$/DOUZAINE
TARTARE DE BOEUF	40 \$/DOUZAINE
GRAVLAX DE SAUMON Au gin Jules-Ernest	40 \$/DOUZAINE
MINI GRILLED-CHEESE Au cheddar vieilli	40 \$/DOUZAINE
FONDUE CANTONNIÈRE Poireau et canard	40 \$/DOUZAINE
AILES DE POULET Sauce buffalo ou ranch	40 \$/DOUZAINE
MINI BURGER	50 \$/DOUZAINE
SAUMON LAQUÉ À l'érable et gingembre	50 \$/DOUZAINE

LE RESTAURANT



SALLE PRINCIPALE

CAPACITÉ

ASSISE: 80 places (incluant le bar)

DEBOUT: 100 personnes

ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

- Système de son complet
- Télévision, micro ou projecteur sur demande
- Tables amovibles
- Branchement pour musicien ou DJ
- Animation disponible

FRAIS DE LOCATION DE SALLE

ÉVÈNEMENT SANS NOURRITURE : Montant minimal à déterminer avec le responsable selon la date de la réservation et l'achalandage habituel et/ou antérieur.

ÉVÈNEMENT AVEC NOURRITURE : Aucuns frais de salle*

*DES EXCEPTIONS PEUVENT S'APPLIQUÉES. LE CAS ÉCHÉANT, NOUS ÉTABLIRONS UN MONTANT DE DÉPENSES MINIMALES.

LABORATOIRE

CAPACITÉ

ASSISE: 18 places

ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

- Système de son
- Télévision, micro ou projecteur sur demande
- Tables amovibles

FRAIS DE LOCATION DE SALLE

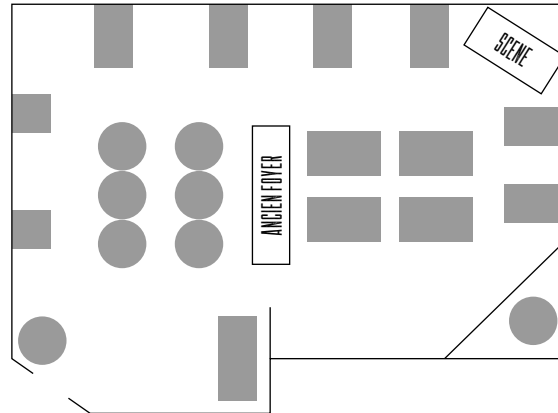
ÉVÈNEMENT SANS NOURRITURE : Montant minimal à déterminer avec le responsable selon la date de la réservation et l'achalandage habituel et/ou antérieur.

ÉVÈNEMENT AVEC NOURRITURE : Aucuns frais de salle*

*DES EXCEPTIONS PEUVENT S'APPLIQUÉES. LE CAS ÉCHÉANT, NOUS ÉTABLIRONS UN MONTANT DE DÉPENSES MINIMALES.



SALLES PRIVÉES - LA TRINITÉ



CAPACITÉ

ASSISE: 75 places

DEBOUT: 100 personnes

ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

- Système de son complet
- Télévision, micro ou projecteur sur demande
- Tables amovibles
- Branchement pour musicien ou DJ
- Animation disponible

FRAIS DE LOCATION DE SALLE

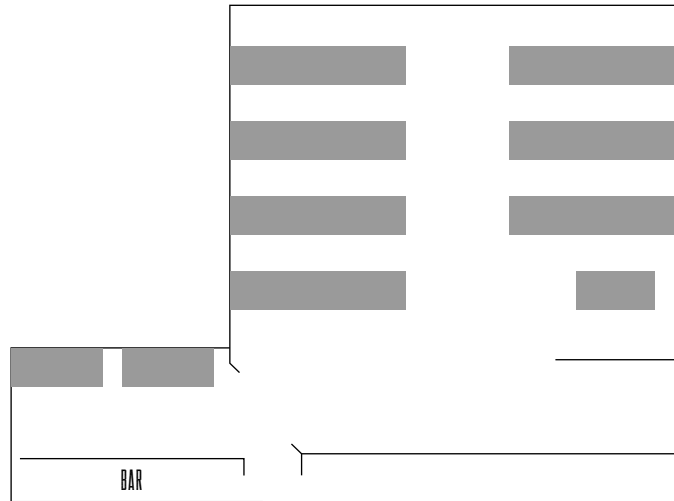
ÉVÈNEMENT SANS NOURRITURE : Montant minimal à déterminer avec le responsable selon la date de la réservation et l'achalandage habituel et/ou antérieur.

ÉVÈNEMENT AVEC NOURRITURE : Aucuns frais de salle*

*DES EXCEPTIONS PEUVENT S'APPLIQUÉES. LE CAS ÉCHÉANT, NOUS ÉTABLIRONS UN MONTANT DE DÉPENSES MINIMALES.



SALLES PRIVÉES - SERGE BRUYÈRE



CAPACITÉ

ASSISE: 50 places

DEBOUT: 75 personnes

ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

- Système de son complet
- Télévision, micro ou projecteur sur demande
- Tables amovibles
- Branchement pour musicien ou DJ
- Animation disponible

FRAIS DE LOCATION DE SALLE

ÉVÈNEMENT SANS NOURRITURE : Montant minimal à déterminer avec le responsable selon la date de la réservation et l'achalandage habituel et/ou antérieur.

ÉVÈNEMENT AVEC NOURRITURE : Aucuns frais de salle*

*DES EXCEPTIONS PEUVENT S'APPLIQUÉES. LE CAS ÉCHÉANT, NOUS ÉTABLIRONS UN MONTANT DE DÉPENSES MINIMALES.



MENU FESTIF

40\$/PERS.

ENTRÉE

SOUPE DU MOMENT

SALADE DU CHEF

Mélange de laitue mesclun, croûton de fromage de chèvre, vinaigrette à la canneberge

FONDUE

CANTONNIÈRE +8\$

Tombée de poireau et canard confit

PLAT PRINCIPAL

BURGER DE PULLED PORK

Pain brioché, épaule de porc du Québec braisée et effilochée, cheddar à la Guinness et cornichons

FISH'N'CHIPS

Morue dans une panure à la bière, salade de chou et sauce tartare maison

MÉDAILLON DE PORC GLACÉ À L'ÉRABLE

Purée de pomme de terre et légumes de saison

SALADE

GOURMANDE

Betteraves deux façons, tofu, amandes grillées et vinaigrette à la tomate séchée
Ajout de Mozzarella di Buffala +4\$

DESSERT

GÂTEAU CROQUANT

Pomme et caramel

MENU PUB

50\$/PERS.

ENTRÉE

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

À la Guinness

SALADE DU CHEF

Mélange de laitue mesclun, croûton de fromage de chèvre, vinaigrette à la canneberge

FONDUE

CANTONNIÈRE +8\$

Tombée de poireau et canard confit

PLAT PRINCIPAL

MÉDAILLON DE PORC SAUCE POIVRADE CRÉMEUSE

Purée de pomme de terre irish et légumes de saison

SAUMON À L'IRLANDAISE

Sauce citronnée à l'aneth, servi avec purée irlandaise et légumes au beurre

MIJOTÉ DE BOEUF

Mijoté de boeuf à la Guinness

SALADE GOURMANDE

Betteraves deux façons, tofu, amandes grillées et vinaigrette à la tomate séchée
Ajout de Mozzarella di Buffala +4\$

DESSERT

GÂTEAU CROQUANT

Pomme et caramel

BROWNIES

MENU EXPÉRIENCE

75\$/PERS.

MISE EN BOUCHE

POTAGE

SAINT-GERMAIN

Pois vert, poireaux et parmesan

FEUILLETÉ

D'ESCARGOT

À l'ail gratiné

ENTRÉE

HUÎTRE (6)

Avec choix de mignonette au gin Jules-Ernest ou au gin Wilhelmine

PILON DE CANARD

À l'érable et romarin

TOMATE FARCIE

À la duxelles de champignon et fromage cantonnier

PLAT PRINCIPAL

JARRET D'AGNEAU

Braisé dans sa demi-glace à l'érable et romarin. Accompagné de purée parfumée à la truffe et légumes de saison

DUO DE TARTARE

Tartare de saumon classique et tartare de boeuf à l'asiatique. Servi avec frites et salade du chef

MIJOTÉ DE BOEUF

Mijoté de boeuf à la Guinness

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

À l'érable

TARTUFFO

À la pistache

**DÉJEUNER
D'AFFAIRE**

25\$/PERS.

OEUFS BROUILLÉS

BACON

PATATES DÉJEUNER

RÔTIES

Confitures variées

BREUVAGE INCLUS

Café filtre

BRUNCH

30\$/PERS.

OEUFS BROUILLÉS

BACON

JAMBON TOUPIE

PATATES DÉJEUNER

GAUFRES

SIROP D'ÉRABLE

SALADE DE FRUITS

RÔTIES

Confitures variées

BREUVAGES INCLUS

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

PAUSE-CAFÉ

BREUVAGES

Canette de pepsi, 7up, thé glacé, bouteille d'eau, café filtre

5\$/PERS.

PLATEAU DE FROMAGES D'ICI

3 VARIÉTÉS: **6\$/PERS.** 5 VARIÉTÉS: **10\$/PERS.**

PLATEAU DE FRUITS FRAIS

5\$/PERS.

PLATEAU DE BISCUITS

Choix de Chocolat blanc et noix de macadam, Avoine et raisins secs ou Duo de pépites de chocolat

20\$/DOUZAINÉ

PLATEAU DE MUFFINS

15\$/DOUZAINÉ

POINTS IMPORTANTS

FORMULE TABLE D'HÔTE: Afin d'assurer le bon déroulement de votre événement, les groupes de 20 personnes et plus doivent communiquer leur choix et quantité un minimum de 7 jours avant la date de l'événement.

TERMES & CONDITIONS

MAISON LIVERNOIS
1200 RUE ST-JEAN, QUÉBEC, QUÉBEC, 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 30 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 des frais seront chargés.

DÉPÔT: Un dépôt est requis pour certains groupes à la signature de la soumission. Si nous ne vous demandons pas de dépôt, nous vous demanderons un numéro de carte de crédit à mettre au dossier. Aucuns frais ne seront chargés ou retenus sur votre carte excepté en cas d'annulation ou de modification du nombre de convives.

ANNULATION: L'annulation de l'événement doit être communiqué au marchand par écrit.
Si une annulation survient moins de 15 jours avant l'événement: 25% du montant de la nourriture et de l'animation seront retenus.
Si une annulation survient moins de 7 jours avant l'événement: 50% du montant de la nourriture et de l'animation seront retenus.
Si une annulation survient moins de 48h avant l'événement: 75% du montant de la nourriture et de l'animation seront retenus.

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

FORCE MAJEURE: Si le marchand ne peut fournir les services demandés en raison de circonstances imprévues, le client recevra l'entièreté de son dépôt.

FORMULAIRE

DEMANDE DE RÉSERVATION DE GROUPE

PRÉNOM, NOM

NOM DE L'ENTREPRISE FACULTATIF

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE

ADRESSE COURRIEL

DATE DE LA RÉSERVATION

HEURE DE LA RÉSERVATION

NOMBRE DE PERSONNE

RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

 Aucune
EMPLACEMENT DÉSIRÉ
 Salle principale

 Laboratoire

 Restaurant complet

 Salle privée Précisez _____
CHOIX DE MENU
 Menu JULES-ERNEST (60\$)

 Menu WILHELMINE (75\$)

 Menu Cocktail Dinatoire (douzaine)

 Huître sur coquilles QUANTITÉ _____

 Tartare de saumon QUANTITÉ _____

 Tartare de boeuf QUANTITÉ _____

 Gravlax de saumon QUANTITÉ _____

 Hummus maison QUANTITÉ _____

 Mini grilled-cheese QUANTITÉ _____

 Fondue cantonnaise QUANTITÉ _____

 Ailes de poulet QUANTITÉ _____

 Mini brochette italienne QUANTITÉ _____

 Mini burger QUANTITÉ _____

 Saumon laqué QUANTITÉ _____

 Mini poutine QUANTITÉ _____

 Menu FESTIF (40\$)

 Menu PUB (40\$)

 Menu EXPÉRIENCE (40\$)

 Déjeuner d'affaire

 Brunch

 Pause-café
CHOIX DES CONSOMMATIONS
 Coupons de consommation (10\$)

Les coupons de consommation incluent l'ensemble de nos bières en fûts, le vin rouge, blanc et mousseux maison ainsi que les cocktails de base (bloody ceasar, gin tonic, vodka soda/canneberge et rhum & coke) QUANTITÉ _____

 À la carte

**Envoyez votre formulaire via l'adresse email j.ayotte@toprestogroup.com.
Il nous fera plaisir de vous envoyer une soumission à signer pour confirmer votre réservation.**

Au plaisir de vous recevoir!

*Ce formulaire ne constitue pas une confirmation de votre événement dans notre établissement.

