TROUSSE ÉVÉNEMENTIELLE

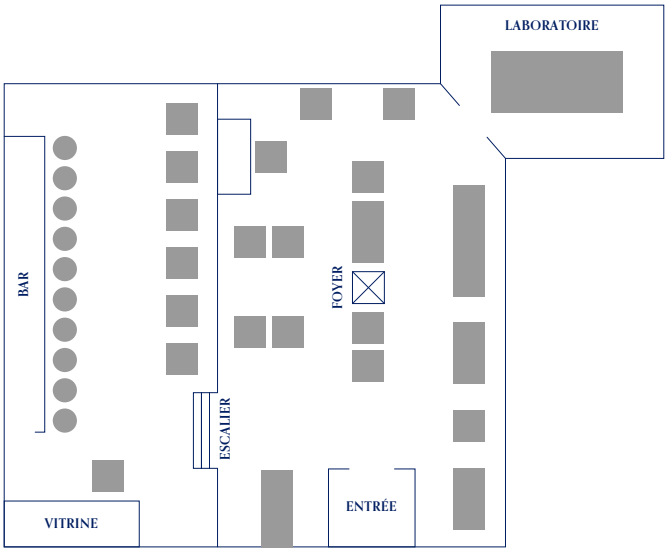
2023-2024

MAISON LIVERNOIS

DISTILLERIE & PUB

GROUPE TOP GROUP RESTO

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.

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 25$/DOUZAINE
À l'ail confit, olive kalamata et chips de taro

MINI BROCHETTE ITALIENNE 32$/DOUZAINE
Tomate cerise, bocconcini et basilic

HUÎTRE SUR COQUILLES 33$/DOUZAINE

MINI POUTINE 35$/DOUZAINE

TARTARE DE SAUMON 40$/DOUZAINE
Aux fines herbes

TARTARE DE BOEUF 40$/DOUZAINE

GRAVLAX DE SAUMON 40$/DOUZAINE
Au gin Jules-Ernest

MINI GRILLED-CHEESE 40$/DOUZAINE
Au cheddar vieilli

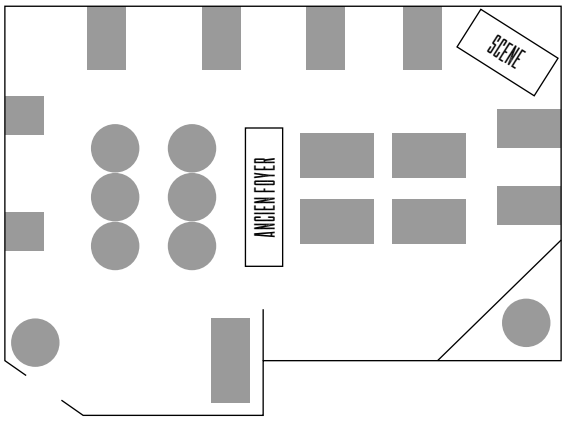
FONDUE CANTONNIÈRE 40$/DOUZAINE
Poireau et canard

AILES DE POULET 40$/DOUZAINE
Sauce buffalo ou ranch

MINI BURGER 50$/DOUZAINE

SAUMON LAQUÉ 50$/DOUZAINE
À l'érable et gingembre

SALLES PRIVÉES – LA TRINITÉ



CAPACITÉ

ASSISE: 75 places
DEBOUT: 100 personnes

ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

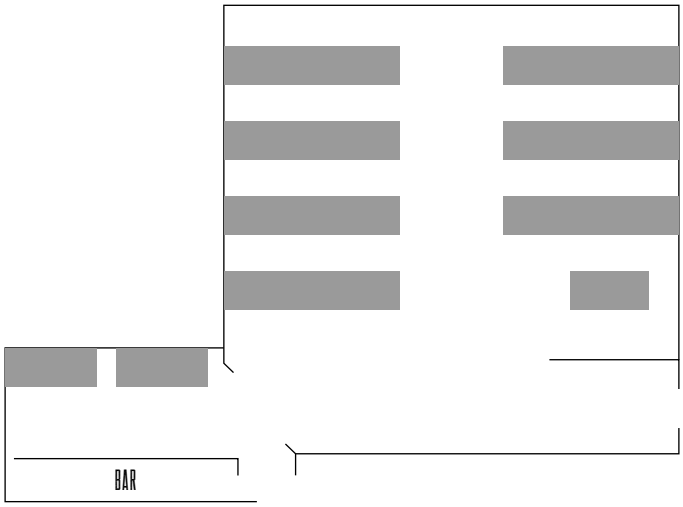
- Système de son complet
- Télévision, micro ou projecteur sur demande
- Tables amovibles
- Branchement pour musicien ou DJ
- Animation disponible

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

DU MOMENT

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

DU MOMENT

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

CRÊME BRÛLÉE
À l'érable

TARTUFFO
Saveur du moment

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$/DOUZAINE

PLATEAU DE MUFFINS

15$/DOUZAINE

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.

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.

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.

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

COUPONS DE CONSOMMATION: Les coupons de consommation sont ventes finales.

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. Si le coût des matières premières subit une augmentation égale ou suppérieure à 10%, le marchand se réservev le droit de modifier à la hausse le montant de la facture.

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)

- ☐ Hummus maison QUANTITÉ _____ DZ (25$)
- ☐ Mini brochette italienne QUANTITÉ _____ DZ (32$)
- ☐ Huître sur coquilles QUANTITÉ _____ DZ (33$)
- ☐ Mini poutine QUANTITÉ _____ DZ (35$)
- ☐ Tartare de saumon QUANTITÉ _____ DZ (40$)
- ☐ Tartare de boeuf QUANTITÉ _____ DZ (40$)
- ☐ Gravlax de saumon QUANTITÉ _____ DZ (40$)
- ☐ Mini grilled-cheese QUANTITÉ _____ DZ (40$)
- ☐ Fondue cantonnière QUANTITÉ _____ DZ (40$)
- ☐ Ailes de poulet QUANTITÉ _____ DZ (40$)
- ☐ Mini burger QUANTITÉ _____ DZ (50$)
- ☐ Saumon laqué QUANTITÉ _____ DZ (50$)

☐ Menu FESTIF (40$)

☐ Menu PUB (50$)

☐ Menu EXPÉRIENCE (75$)

☐ Déjeuner d'affaire ☐ Brunch ☐ Pause-café

CHOIX DES CONSOMMATIONS

☐ Coupons Classiques (10$) QUANTITÉ _____
Bières en fût, vin et mousseux maison, spiritueux allongés (gin, vodka & rhum), bloody caesar

☐ Coupons Premium (13$) QUANTITÉ _____
Bières en fût, vin et mousseux de sélection, spiritueux allongés (gin, vodka & rhum), bloody caesar, aperol spritz, margarita, negroni, amaretto sour

☐ Coupons Signature (16$) QUANTITÉ _____
Bières en fût, vin et mousseux de sélection, spiritueux allongés, bloody caesar, aperol spritz, margarita, negroni, amaretto sour, 2 de nos cocktails signature

☐ Aucun

Envoyez votre formulaire via l'adresse email i.sthilaire@toprestogroup.com.
Il nous fera plaisir de vous envoyez 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.

MAISON LIVERNOIS DISTILLERIE & PUB