

TROUSSE ÉVÉNEMENTIELLE

2026

PUB
ST-PATRICK

1200

EST  2000

ST PATRICK
IRISH PUB IRLANDAIS

T *Chez* **LIVERN**

LIVERNOIS

MAISON

LIVERNOIS

Bienvenue
à
Maison Livernois
SVP

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 SALLE

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.

PLAT 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

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 parmsan, brocolini

DESSERT

GÂTEAU DÉCADENT AU CHOCOLAT

Crème glacée vanille

CHOIX VÉGÉ POUR CES 2 MENUS

GNOCCHIS RÔTIS À LA TRUFFE

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

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.

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

CHOIX VÉGÉ

GNOCCHIS RÔTIS À LA TRUFFE

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

L'EXPERIENCE

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

DESSERT

GÂTEAU DÉCADENT AU CHOCOLAT

Crème glacée vanille

CHOIX VÉGÉ

RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS RÔTIS

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

COCKTAIL DINATOIRE

BOUCHÉES SALÉES

AILES DE POULET RÉGULIÈRE Sauce buffalo ou ranch	24\$/DZ	CALAMARTS FRITS Sauce marinara	48\$/DZ
AILES DE POULET BONELESS Sauce buffalo ou ranch	24\$/DZ	MINI BURGER	48\$/DZ
HUMMUS À L'AIL CONFIT Olives Kalamata, chips de pita	24\$/DZ	SACCHETI À LA TRUFFE Sauce à la truffle	48\$/DZ
OEUF MIMOSA À la truffe noire	24\$/DZ	FONDUE PARMESAN Sauce marinara	48\$/DZ
MINI FISH & CHIPS sauce tartare	24\$/DZ		

TARTARE DE SAUMON	36\$/DZ
TARTARE DE BOEUF	36\$/DZ
NEMS DE CANARD CONFIT ketchup maison	36\$/DZ
CROQUETTES DE MAC'N'CHEESE	36\$/DZ
CREVETTES JALAPENOS Mayonnaise épicée	36\$/DZ
MINI POUTINE	36\$/DZ
DUMPLING PORC & KIMCHI Frit, sauce soya-sriracha	36\$/DZ
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\$/Pers

OEUFS BROUILLÉES

BACON

PATATE DÉJEUNER

RÔTIES

Confitures variées

BREUVAGE

Café filtre

BRUNCH

30\$/Pers

OEUFS BROUILLÉES

BACON

JAMBON TOUPIE

PATATE DÉJEUNER

GAUFFRES

Sirop d'érable

SALADE DE FRUITS

RÔTIES

Confitures 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\$/Pers

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 FROMAGE D'ICI

3 variétés

6\$/Pers

6 variétés

10\$/Pers

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

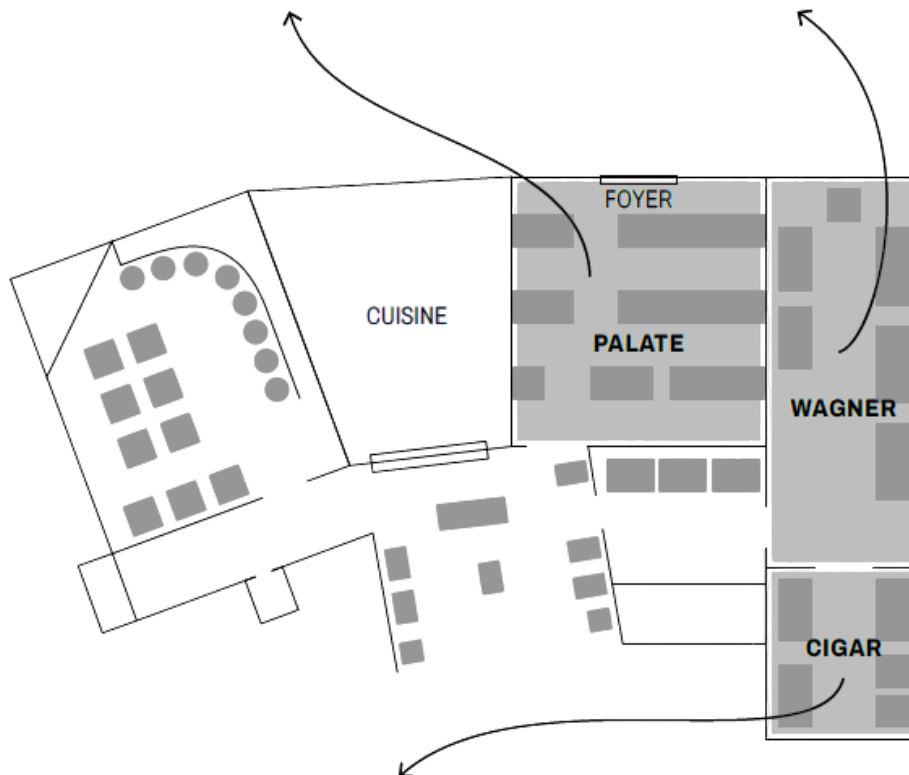
ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

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

CARACTÉRISTIQUES:

Salles semi privées

Au même niveau que les salles à manger

Salle avec cachet en pierre et ambiance tamisée

Gestion du volume de la musique du restaurant

Salle accessible par le Pub Saint Patrick

Aucune dépense minimale requise

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 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.

EQUIPEMENT DISPONIBLE

Système de son complet

Télévision & micro sur demande

Tables amovibles

Bar complet

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.



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 SEMI PRIVÉE

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

La Maison Livernois

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: _____

COUPON DE CONSOMMATION

Classiques (10\$)

Qté: _____

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

Premium (13\$)

Qté: _____

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

Signature (16\$)

Qté: _____

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!