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

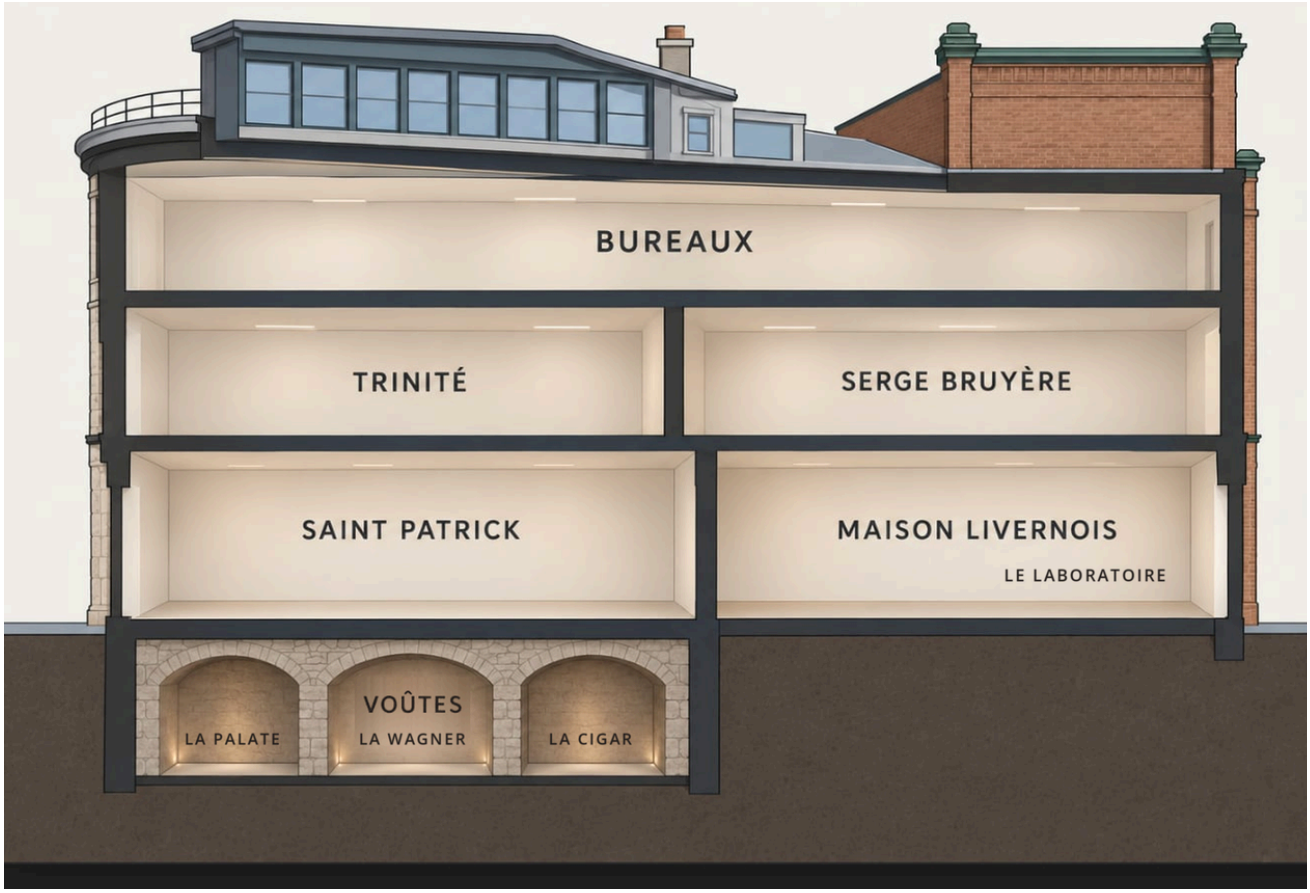
PLATEAU DE MUFFINS — **15$**/DZ

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

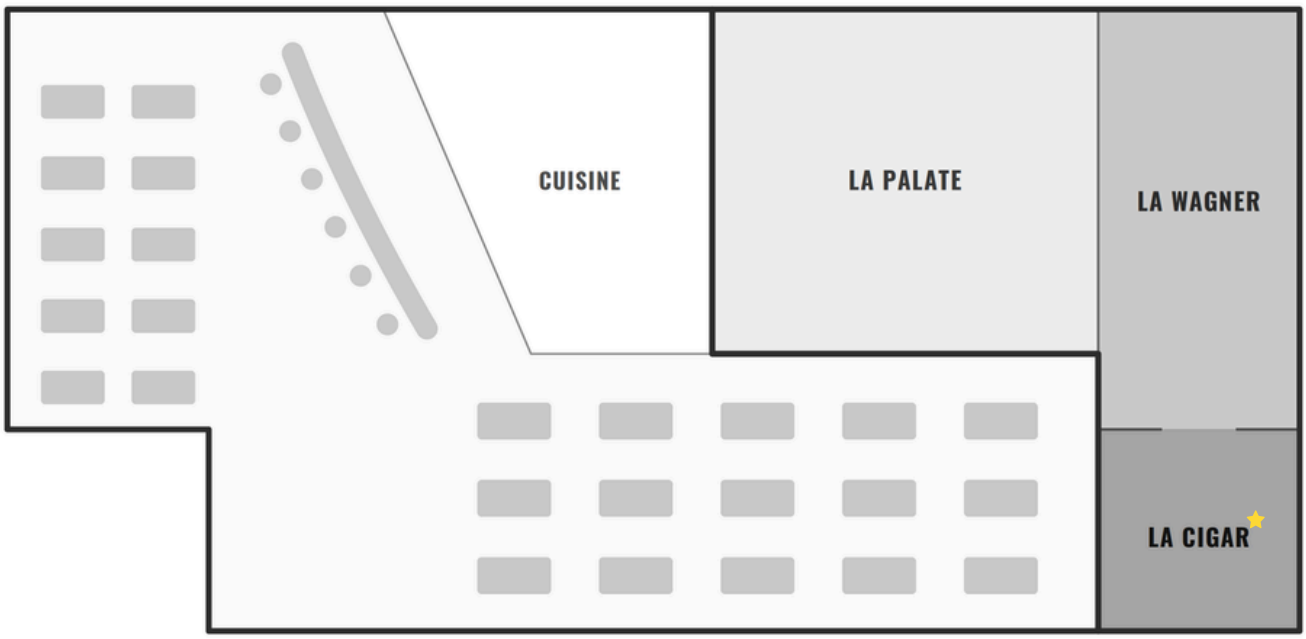
Télévision avec prise HDMI

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

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!