

menu de groupes

formule cocktail

service de bar à huîtres / 3 huîtres par personne

service de canapés / choix du chef

- 2 canapés cuit
- 2 canapés frais
- 2 canapés crus

service de plateaux chauds

- choux de Bruxelles nuoc mam
- poulet popcorn
- olivade de saumon

une consommation au choix comprises par personnes
(vins, bières, cocktail de base)

FORMULE AU COMPTOIR
16 À 35 PERSONNES (HIVER)

FORMULE AU COMPTOIR + TERRASSE
16 À 64 PERSONNES (ÉTÉ)

67 \$ PAR CONVIVE*

AJOUTEZ UN PLATEAU DESSERT CAVISTES
+8 \$ PAR CONVIVE

formule repas assis

plateau de canapés

- 3 canapés au choix du chef servis au bar
- Verre de bulles du moment

premier service / entrée fraîche du moment

- salade panzanella
- sashimi de thon
- entrée du moment

second service / plat principal

- omble chevalier des bobines
- bœuf wagyu
- tortellini d'épinards au lapin

service de plateau desserts cavistes & café

FORMULE ASSISE
16 À 28 PERSONNES (HIVER)

FORMULE AU COMPTOIR + TERRASSE
16 À 48 PERSONNES (ÉTÉ)

75 \$ PAR CONVIVE*

AJOUTEZ UNE **FORMULE VINS**
EN ACCORDS AVEC SERVICE
DE COCKTAIL, ENTRÉE ET PLAT

+35 \$ PAR CONVIVES



conditions de réservation

Pour le service du soir, nous considérons une table de 10 et plus comme étant un « groupe ».

Pour le service du jour, nous considérons une table de 16 et plus comme étant un « groupe ».

Pour des raisons de capacité et de logistique de service, toute table de groupe se verra offrir le menu table d'hôte de groupe.

Choix du menu et alcools

Les choix de canapés sont à la discrétion de l'équipe de cuisine, mais peuvent évidemment tenir compte de vos restrictions alimentaires.

Menus végétariens et végétaliens disponibles sur demande.

Vous pouvez composer le menu repas du soir de la manière suivante:

- premier service unique (même plat pour tous)
- second service choisi parmi deux options
- troisième service choisi parmi deux options
- dessert unique

Nous entendons par consommations au choix du vin, des bulles, des bières, des alcools simples, des cocktails simples et des digestifs simples.

Nombre de personnes réservées et présentes

Un nombre approximatif de convives est demandé lors de la réservation. Le nombre final de convives doit être confirmé cinq jours ouvrables avant la tenue de l'événement. Ce nombre ne saurait être inférieur à 80 % du nombre de personnes réservées. Par exemple si vous réservez pour 30, nous nous attendons à recevoir au moins 24 personnes. Le nombre confirmé sera le nombre minimum facturé le jour de l'événement.

Factures et pourboire

Pour les groupes de soir de 10 et plus, la facture se doit d'être unique. Dans le cas d'un cocktail, la facture sera toujours unique et remise au responsable.

Dans le cas d'une facture unique, le responsable de la réservation sera réputé être le responsable du paiement à moins d'avis contraire.

Des frais de service de 18 % s'applique sur toutes les factures de groupes payées individuellement ou collectivement, sur place ou en ligne. Ce pourboire est distribué équitablement entre les membres de l'équipe de service et une partie est aussi allouée à la cuisine.

Modalités du dépôt

Un dépôt de 500 \$ est nécessaire pour bloquer l'espace de votre groupe. Dans le cas où vous voudriez réserver l'ensemble du restaurant, le montant du dépôt devra être de 1000 \$.

Pour ces réservations de groupes régulières, le dépôt est remboursable sans justification jusqu'à 5 jours ouvrables avant la date de l'événement. Passée cette date, le dépôt servira à compenser la perte de revenu occasionnée par l'absence du groupe.

Les réservations de plus de 24 personnes et les réservations entre le dernier vendredi de novembre et le dernier dimanche de décembre requièrent un dépôt de 1000 \$.

Pour ces réservations de groupes de 24 personnes ou des fêtes, le dépôt est remboursable sans justification jusqu'à 15 jours ouvrables avant la date de l'événement. Passée cette date, le dépôt servira à compenser la perte de revenu occasionnée par l'absence du groupe.

Le montant de dépôt est remboursé en ligne sur la même carte utilisée pour la transaction, le premier jour ouvrable suivant la tenue de votre événement.

Utilisation de l'espace

Votre table de groupe est disponible pour le midi de 11 h 30 à 14 h 30.

Votre table de groupe est disponible pour le service du soir de 17 h 30 à 23 h.

Dans tous les cas, nous nous réservons la possibilité de faire un dernier service si aucune commande n'a été passée au cours des 30 dernières minutes et/ou si le nombre de personnes est moins de 40 % du nombre initial.

L'espace est disponible de manière exclusive pour un nombre de 24 personnes et plus. Le maximum de capacité pour cet espace est de 32.

Nous ne permettons pas la danse dans notre établissement.

La musique disponible est celle de notre propre système de divertissement.

Frais de nettoyage

Advenant le cas où des dégâts physiques seraient causés aux installations du restaurant ou qu'un nettoyage particulier (salle de bains, confettis, etc.) serait nécessaire suite au passage de votre groupe, nous nous réservons le droit de prélever les frais de ce nettoyage et/ou réparations à partir du dépôt effectué.