



CONGRÈS • DÉTENTE



Cahier d'organisation pour
vos congrès, événements et réunions 2011

L'HÔTEL ET SES SERVICES

Bienvenue à l'Hôtel Plaza Québec,

De plus en plus de gens se prévalent de nos services, notre hôtel étant stratégiquement situé près des ponts et au cœur des activités économiques de la ville.

Comptant 233 chambres fraîchement rénovées, **L'hôtel Plaza Québec...dans un tout nouveau décor!**

L'établissement vous offre 17 salles de réunion pouvant accueillir de 10 à 825 personnes et met à votre disposition plus de 450 aires de stationnement intérieures et extérieures gratuites.

Notre équipe de professionnels prendra soin des moindres détails concernant votre événement et se porte garante de votre satisfaction.

De plus, notre cuisine recherchée, sous la supervision de notre Chef Danny Dupont, vous transportera dans une expérience gastronomique sans précédent.

Donc, laissez-vous séduire par le style victorien que notre hôtel vous offre et adoptez l'Hôtel Plaza Québec pour assurer le succès de votre événement.

La direction

L'HÔTEL ET SES SERVICES

Le Plaza est au vert ...

Par respect pour notre environnement fragile, la direction a choisi de prendre un tournant « vert » : Toujours dans le but d'être un bon citoyen corporatif, nous accordons une place centrale au respect de l'environnement. Pour nous, pour vous et pour les générations futures, nous avons pris au cours des dernières années un virage vert au sein de l'hôtel afin de minimiser le plus possible son impact environnemental.

Ainsi, nous avons :

- * Créé un comité vert composé de différents employés de l'hôtel;
- * Installé dans toutes les chambres des toilettes à bas débit d'eau afin de ne pas épuiser la ressource;
- * Remplacé toutes les ampoules dans les chambres par des ampoules éco énergétiques;
- * La température de votre chambre est réglée en hiver à 18°C et en été à 21°C, en plus de fermer les rideaux pour maintenir la chambre fraîche;
- * Réglié la majorité des imprimantes de l'hôtel en mode recto verso pour favoriser l'économie de papier;
- * Réduit notre consommation de papier en utilisant des fichiers électroniques, et réutilisons le verso du papier pour des impressions;
- * Mis en place des bacs de recyclage de papier, carton, verre et plastique dans toutes les chambres et salles de réunion;
- * Mis en place une politique où nous ne nettoyons vos draps et serviettes que si vous le souhaitez;
- * Remplacer les sachets de sucre par des morceaux à disposition dans un bol que si vous le souhaitez;
- * Remplacer les petites coupelles de lait ou de crème par des pichets que si vous le souhaitez.
- * Remplacer votre tableau à feuilles par un tableau blanc avec crayons effaçables.

Nous espérons que cette décision vous plaira et nous ferons notre possible pour vous satisfaire pleinement dans tous les cas. Aussi, des options de transport durable sont accessibles depuis l'Hôtel Plaza Québec tel que transport en commun par autobus.

Merci pour votre compréhension
La direction,
Le personnel,
Le Comité Vert.

L'HÔTEL ET SES SERVICES



Café du Passant vous offre des viennoiseries fraîches à tous les matins, des sandwiches du jour ainsi que les meilleurs cafés en ville.

Pour ceux qui aiment l'équilibre, nous vous offrons des collations saines.

En plus, vous pourrez découvrir de succulents desserts.

De la variété, pour tous les goûts!!!

Heures d'ouverture :

Lundi au Vendredi: 6h30 à 21h / Samedi & Dimanche: 7h à 21h



Service de chasseur-concierge

Consigne pour bagages

Centre d'affaires supervisé de 8h-16h30

Piscine intérieure et bain tourbillon

Centre de conditionnement physique, sauna et solarium

Nettoyage à sec la journée même (en semaine \$)

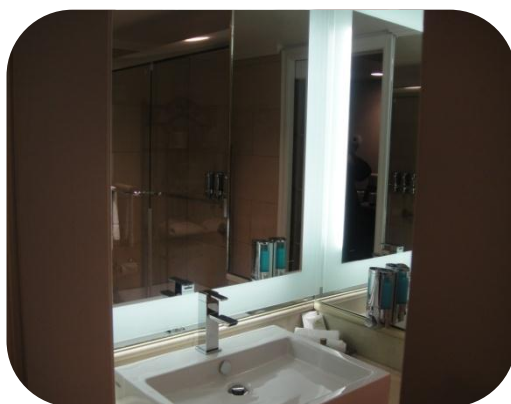
Buanderie libre service (laveuses & sècheuses \$)

Service aux chambres

Programmes de fidélisation :

- Membres Jaro (plan individuel)
- Membres Élites (Jaro – Gouvernemental – Corporatif)
- Plan de fidélité pour les corporations (entente corporative)

HÉBERGEMENT



Comptant 233 chambres fraîchement rénovées, toutes nos nouvelles chambres sont munies de:

- Réfrigérateur
- Lit queen avec matelas à mémoire de formes
- Lit escamotable queen avec matelas à mémoire de formes qui se transforme en divan 3 places / ou lit double
- Bureau de travail très confortable avec chaise ergonomique
- Sofa pivotant
- Téléviseur LCD 32"

Dans toutes les chambres, vous avez accès au service Internet haute vitesse gratuit ainsi qu'un coffre-fort personnel.

Vous pouvez réserver un bloc de chambres pour votre événement, les réservations peuvent se faire directement sur notre site internet avec un code groupe, n'hésitez pas à vous renseigner.

Nous disposons des chambres VIP incluant foyer, cafetière, jus d'orange et journal à votre porte, également :
croustilles accompagnées d'une bouteille d'eau et d'une bière local disposées pour vous dans le réfrigérateur de votre chambre. Veilleuses allumées, petites surprises sucrées, rideaux fermés et lit bordé vous attendent.

RESTAURANT



Teintée d'un brin d'audace et d'un accent de rouge, l'ambiance tamisée et branchée de Ginger vous présente un lieu sans arrogance aux saveurs envoûtantes.

Ginger connaît ses classiques et vous propose aussi des exclusivités spécialement concoctées pour vous accompagner en début et fin de soirée. Musique, lumières, et découvertes, voici un savant mélange pour un 5 à 7 ou une soirée inoubliable.

Vous vous régalez rien qu'en lisant les menus! Des matins savoureux pour bien commencer la journée vous y attendent... Sur le coup de midi, une formule appétissante à un prix des plus abordables. Quant au menu à la carte, c'est un vrai poème. Une note subtile d'épices par ici et là pour raffiner quelques plats... Tout y est : des viandes aux poissons, des pâtes aux pizzas à pâte fine, en passant par des salades goûteuses.

Le Sushi-Bar propose de délicieux spectacles dans votre assiette : vos papilles vivront l'extase à chaque bouchée!

Un simple coup d'œil et vous comprendrez que le cellier de Ginger vous offre les ingrédients pour un mariage heureux entre votre met et votre vin. Le Maître d'hôtel saura vous conseiller à coup sûr!

Quant au lounge, celui-ci vous offre une ambiance décontractée et feutrée ... Laissez-vous emporter par son confort moelleux et intimiste pour y chanter la pomme ou discuter d'affaires : Toutes les excuses sont bonnes pour s'y trouver.

Heures d'ouverture

GINGER est ouvert, tous les jours, de 6h00 à 3h00 du matin : les repas sont servis jusqu'à 23h00. Le service à la chambre débute à 7h00.

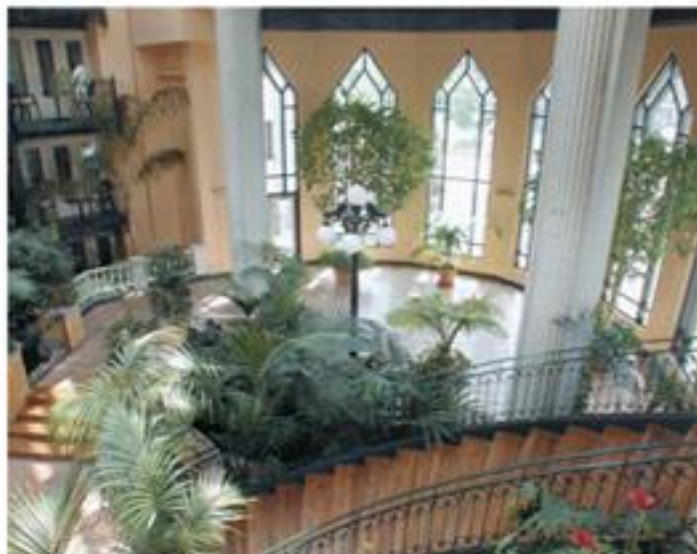
SALLES/CAPACITÉS



L'Hôtel Plaza Québec est l'endroit tout indiqué pour votre prochain événement corporatif, associatif ou social. Cet établissement vous offre plus de 17 salles de réunions et banquets et une possibilité d'accueil entre 10 à 800 personnes. **L'Hôtel Plaza Québec dispose de la plus grande salle de banquet dans l'Arrondissement de Sainte-Foy, Québec.**

Dans un décor de prestige, venez découvrir tout le savoir faire de notre équipe chevronnée. Nous saurons vous guider lors de la planification et vous satisfaire lors de la réalisation de votre événement.

L'Hôtel Plaza Québec vous propose divers endroits et halls pour la tenue d'un cocktail :
Mezzanine (balcon) de la salle de bal ou Sous le grand escalier principal
Jardin tropical intérieur



SALLES/CAPACITÉS

Salle	U	Conférence	Théâtre	Banquet	École	Dimension	PI 2	Plafond	étage
Plaza I	75	95	375+	300	230	v. plan	4768	10.7"	5 ^e
Plaza II	48	50	200	200	110	v. plan	2347	10.7"	5 ^e
Plaza I & II	100	125	700+	550/650	350	v. plan	7115	10.7"	5 ^e
Beethoven	32	40	90	80	50	43 X 29	1250	10.7"	3 ^e
Chopin	32	40	100	72	48	24 X 54	1296	9' 5"	1 ^{er}
Mozart	48	60	200	120	84	35 X 54	1890	9' 5"	1 ^{er}
Chopin/Mozart	64	80	325	250	150	59 X 54	3186	9' 5"	1 ^{er}
Carmen	32	40	110	72	64	34 X 39	1224	9' 5"	1 ^{er}
Ravel	30	36	90	64	52	44 X 26	1066	9' 5"	1 ^{er}
Carmen / Ravel	----	----	125	150	100	* voir plan	2400	9' 5"	1 ^{er}
Vivaldi	16	20	40	40	24	20 X 35	700	9' 5"	1 ^{er}
Wagner	20	30	50	48	32	20 X 35	700	9' 5"	1 ^{er}
Vivaldi/Wagner	40	46	100	88	54	40 X 35	1400	9' 5"	1 ^{er}
Brahms	12	16	20	16	12	12 X 25	300	8`	ss
Bach	20	24	40	24	24	25 X 25	625	8`	ss
Schubert	12	16	20	16	12	12 X 25	300	8`	ss
Bra/Bac/Schu.	36	40	80	56	32	49 X 25	1225	8`	ss
Handel (colonne)	16	28	60	40	32	24 X 31	744	8`	ss
Strauss	28	32	56	40	24	37 X 18	666	8`	ss
Verdi (colonne)	16	28	60	40	32	25 X 31	775	8`	ss
Tchaïkovski	12	16	40	24	24	18 X 25	450	8`	ss

Équipements audiovisuels / Tarifs de location

SALLES/CAPACITÉS

Technicien	Prix
Taux horaire (minimum 3 heures) installation, soutien technique	36 \$/heure
Microphones	Prix
Microphone Standard	33\$
Microphone conférence col de cygne	45\$
Microphone sans fil (cravate, casque, à main)	110\$
Casque couleur peau mini, qualité TV	40\$
DI ACTIF	33\$
Consoles	Prix
Console Behringer 4 entrées	45\$
Console Behringer 6 entrées	60\$
Console Behringer 8 entrées	65\$
Rideaux et back drop	Prix
Rideau 14' X 13' et structure	115\$
Audio-visuel	Prix
Caisse amplifiée avec trépied	75\$
Lecteur DVD	55\$
Ordinateur portable Office 2007	160\$
Téléphone conférence Polycom	105\$
Projecteur vidéo 2500 lumens Panasonic	275\$
Projecteur vidéo 3500 lumens Panasonic	360\$
Écran trépied avec jupe de bas d'écran, 6' par 6'	40\$
Écran trépied avec jupe de bas d'écran, 8' par 8'	45\$
Écran 6 x 8 Projection avant ou arrière	115\$
Dress Kit 6 x 8	95\$
Écran 7 ½ x 10 Projection avant ou arrière	160\$
Dress Kit 7 ½ x 10	120\$
Amplificateur de signal informatique VGA (splitter)	65\$
Moniteur informatique ACL 19"	60\$
Moniteur informatique ACL 21"	85\$
Moniteur informatique ACL 24"	110\$
TV 32" LCD -DVD intégré	200\$
Écran Plasma 42"	350\$
Accessoires	Prix
Distribution de presse (truie)	175\$
Pointeur laser	20\$
Souris d'ordinateur sans fil avec pointeur laser	45\$
Tableau à feuilles (flip chart)	40\$
Chevalet en aluminium	20\$

MENU SALLE DE RÉUNION

PAUSE-CAFÉ/COLLATIONS DIVERSES



PAUSES CAFÉ THÉMATIQUES

Pause viennoiserie 4.75\$

Muffin ou brioche à la cannelle (1/personne) – café

Pause détente 4.75\$

2 biscuits ou 1 pain quatre quarts – café

Pause sucrée 5.75\$

1 biscuit – fruits frais coupés – café

Pause santé 6.00\$

Fruits frais coupés – fromage cheddar – jus de fruits – café

Pause végétarienne 6.00\$

Crudités & trempette - fromage cheddar - jus de fruits - café

Extra fruits séchés : 3.25 \$

Pause fruitée 7.25\$ (minimum 50 personnes)

Jus de fruits frais ou smoothie frais fait en salle – biscuit en éventail – café

Pause écolo 7.25\$ (minimum 50 personnes)

Barres santé – fruits frais – yogourt Muslix - thé vert – jus de fruits en pot

Pause gourmande 8.00\$ (minimum 50 personnes)

Fontaine de chocolat et ses fruits frais - café

MENU SALLE DE RÉUNION

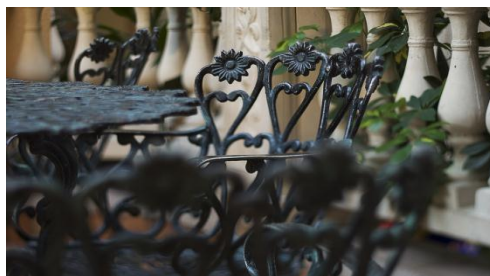
PAUSE-CAFÉ/COLLATIONS DIVERSES

COLLATIONS DIVERSES

Café	2.25\$/tasse
Café, thé ou tisane	2.50\$/tasse
Liqueur douce	2.75\$
Perrier 330 ml	2.75\$
Eau de source naturelle 500 ml	2.75\$
Jus en bouteille 300 ml	2.75\$
Pot de jus (10 personnes)	16.50\$
Croissant, muffin, brioche à la cannelle, chocolatine, pains quatre quarts	3.00\$/unité
Mini pâtisserie deluxe (12)	22.00\$
Pâtisserie	4.00\$/unité
Plateau de fruits coupés	4.00\$/portion
Biscuits variés (12)	12.50\$
Corbeille de fruits entiers (10)	15.50\$
Plateau œufs farcis & pointes d'asperges (12)	20.00\$
Plateau de crudités (30 personnes)	44.00\$
Plateau de viandes froides (15 personnes - 45 morceaux)	44.00\$
Plateau de fromages cheddars canadiens (30 oz)	49.00\$
Plateau de terrines et pâtés	58.00\$
Plateau de fromages fins (30 oz)	70.00\$
Saumon en Bellevue (12 lbs) et saumon fumé	225.00\$
Salade de carottes et raisins de Corinthe et coriandre fraîches (15 personnes)	20.00\$
Salade de légumineuses aux poivrons et à la mangue (15 personnes)	20.00\$
Salade de pommes de terre, crème sûre et ciboulette (15 personnes)	20.00\$
Salade de taboulé à la menthe fraîche (15 personnes)	20.00\$
Salade de tomates, bocconcini et basilic frais (15 personnes)	22.00\$
Salade maraîchère et vinaigre balsamique (15 personnes)	23.00\$
Salade grecque (15 personnes)	32.00\$
Salade de tortellini au fromage et petits légumes (15 personnes)	32.00\$
Salade de penne, olives noires, tomates séchées et pesto doux (15 personnes)	32.00\$
Salade d'artichauts et cœurs de palmier (15 personnes)	36.00\$
Salade andalouse (riz томатé, huile d'olive, citron) (15 personnes)	38.00\$
Mini bagels saumon et truite fumés (12)	30.00\$
Baguette aux trois viandes (jambon, poulet, salami) (12)	30.00\$
Sandwichs assortis (48 morceaux)	30.00\$
Focaccia au porchetta fumé et fromage cheddar fort (12)	30.00\$
Focaccia au poulet et fromage cheddar fort (12)	30.00\$
Croissant au jambon à l'ancienne avec fromage suisse (12)	32.00\$
Wrap au poulet et fines herbes (12)	32.00\$
Wrap au jambon et fines herbes (12)	32.00\$
Ciabatta à la dinde fumée et aux légumes grillés (12)	32.00\$
Rouleaux de printemps, feuille de riz (12) au poulet 31.00\$ aux crevettes	33.00\$
Sushi (12)	30.00\$
Croustilles (panier)	6.00\$
Fontaine au chocolat et ses fruits frais (minimum 15 personnes)	8.00\$/personne
Truffes au Porto (12) <u>et/ou</u> diamant aux deux chocolats <u>et/ou</u> macarons aux noisettes (12)	12.00\$

MENU SALLE DE RÉUNION

PETITS DÉJEUNERS



PETITS DÉJEUNERS (SERVIS ENTRE 7H00 ET 11H00)

Petit déjeuner continental 7.⁵⁰\$

Jus d'orange - Panier de viennoiseries (1 variété par personne) - Beurre et confitures – Fruits frais - Café ou thé

Petit déjeuner santé 10.²⁵\$

Jus d'orange- Fruits frais coupés en étages - Croissant ou muffin - Plateau de pains quatre quarts - Sélection de cheddars, beurre et confitures - Café ou thé

Petit déjeuner américain à l'assiette 10.⁵⁰\$ (minimum 30 personnes)

Jus d'orange - Œufs brouillés - Bacon ou saucisses ou jambon - Pommes de terre sautées à la lyonnaise - Rôties, beurre et confiture - Assiette de fruits au centre de la table – Café ou thé

Petit déjeuner américain léger à l'assiette 11.⁰⁰\$ (minimum 30 personnes)

Jus d'orange - ½ pamplemousse - Œuf poché sur muffin anglais - Fromage cheddar (1oz) - coupe de yogourt - Assiette de fruits au centre de la table & pains quatre quarts bananes, Café ou thé

Buffet continental 13.²⁵\$ (minimum 50 personnes)

Jus d'orange - Panier de viennoiseries - Miroir de fruits en étages - Céréales croque nature - Yogourt - Fromage cheddar (1oz) - Rôties, beurre et confitures – Café ou thé

Le Plaza à l'assiette 14.⁰⁰\$ (minimum 30 personnes)

Jus d'orange – Omelette jambon fromage nappée de sauce hollandaise - Crêpes canadiennes - Bacon et saucisses - Pommes de terre sautées à la lyonnaise - Rôties, beurre et confiture - Assiette de fruits au centre de la table - Café ou thé

Buffet américain 15.⁰⁰\$ (minimum 50 personnes)

Jus d'orange - Plateau de fruits frais - Œufs brouillés - Crêpes au beurre d'érable - Bacon, saucisses et jambon - Fèves au lard - Pommes de terre sautées à la lyonnaise - Rôties, beurre et confitures - Miroir de pains quatre quarts – Café ou thé

Extras : ** Omelette garnie 4.²⁵\$

** Rôti de bœuf 5.⁰⁰\$

** Fesse de jambon fumé à l'érable 3.²⁵\$

Cretons 1.⁵⁰ / portion

** Minimum de 50 personnes



Taxes et services en sus / Prix par personne sujet à changement sans préavis

3031, boul. Laurier - Québec - G1V 2M2

Tél : 418-658-5665 poste 4283

Télé : 418-658-9528

www.hotelsjaro.com

MENU SALLE DE RÉUNION

PETITS DÉJEUNERS

BUFFET DÉJEUNER AMÉRICAIN DE LUXE (MINIMUM DE 50 PERSONNES)

Jus d'orange
Œufs brouillés ou œufs bénédictines ou quiche western
Fesse de jambon tranchée en salle
Bacon, Saucisses
Fèves au lard et cretons
Panier de viennoiseries (4 sortes)
Crêpes françaises au beurre d'érable
Céréales et fromages Cheddar assortis
Coupe de yogourt et croque nature, cottage
Pommes de terre sautées à la lyonnaise
Symphonie matinale de fruits frais
Rôties, beurre, confitures
Miroir de pains quatre quarts
Crêpes aux fruits faites devant vous (4.25 extra/personne)
Café ou thé

17.²⁵\$

FESTIN ROYAL (MINIMUM DE 50 PERSONNES)

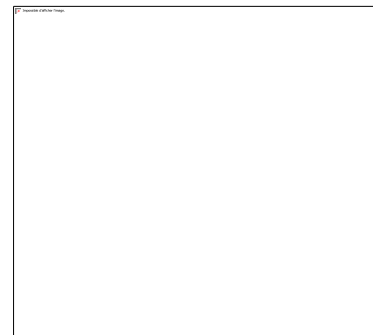
Variété de jus

Coupe de croque nature aux fruits	Fesse de jambon fumé maison à l'érable
Céréales et leurs à-côtés	Rôti de bœuf au jus (3\$ extra /personne)
Panier de viennoiseries (4 sortes)	Ballottine de volaille aux légumes sauce aux agrumes
Mini bagels et son fromage à la crème	Riz crémeux au parmesan
Rôties, beurre et confitures	Miroir de pâtisseries françaises
Miroir de pâtés et terrines matinales	Symphonie matinale de fruits frais
Sélections de cheddar Québécois	Crêpes aux fruits frais faite devant vous
Variété de viandes froides et charcuteries	Miroir de pains quatre quarts
Crudités et trempettes	Café ou thé
Récolte du jardin et ses condiments	
Salades composées (2)	
Œufs brouillés et œufs bénédictines aux asperges fraîches	
Bacon, saucisses	
Pommes de terre sautées à la lyonnaise	
Fèves au lard	

30.⁰⁰\$

MENU SALLE DE RÉUNION

REPAS MIDI



MENU D'AFFAIRES (GROUPE DE 10 PERSONNES ET PLUS, UN SEUL CHOIX D'ASSIETTE)

Wrap 17.⁰⁰\$

Salade grecque – crudités et marinades – wrap trois viandes et poivrons grillés – œuf farci - duo de cheddar – répertoire de croustades - jus légumes

Ciabatta 17.⁷⁵\$

Salade de fusilli aux légumes et fines herbes – crudités et marinades – œuf farci - ciabatta au porchetta fumé – tranche de brie, suisse et craquelins – répertoire de croustades - jus légumes

Foccacia 19.²⁵\$

Salade de pommes de terre assaisonné – crudités et marinades – œuf farci– foccacia au poulet et légumes grillés, guacamole et crème sure –fondant de foie au Grand Marnier – répertoire de croustades jus légumes

Baguette 19.⁷⁵\$

Salade de légumes et fines herbes – salami de Gênes et mousse de gibier – œuf farci - baguette à la dinde mayonnaise miel et brie - crudités et marinades – tranche de migneron – répertoire de croustades - jus légumes

Orientale 20.⁵⁰\$ (Maximum de 75 assiettes)

Salade de nouilles orientales et légumes rouleau de printemps sur feuille de riz (1) – sushis au choix du Chef (3) répertoire de croustades - jus légumes – crudités et marinades

EXTRA

** POTAGE DU JOUR EN SOUPIÈRE 2.⁰⁰\$



Taxes et services en sus / Prix par personne sujet à changement sans préavis

3031, boul. Laurier - Québec - G1V 2M2

Tél : 418-658-5665 poste 4283

Télé : 418-658-9528

www.hotelsjaro.com

MENU SALLE DE RÉUNION

REPAS MIDI

REPAS DU MIDI (MINIMUM 50 PERSONNES, SERVI ENTRE 11H00 ET 17H00)

Méli-mélo du jardin et sa trempette (extra 1^{\$})

Velouté saisonnier

Linguini à l'orientale et légumes grillés	19. ⁰⁰ \$
Capelletti trois couleurs farcis au fromage, champignons et lait de coco	20. ⁰⁰ \$
Médailon de porc saisi dijon, miel et agrumes sauce à l'abricot	20. ⁰⁰ \$
Quiche au jambon fumé et asperges sauce maltaise	21. ⁰⁰ \$
Suprême de volaille caramélisé au citron	21. ⁰⁰ \$
Ballottine de volaille à l'italienne et aux fines herbes	22. ⁰⁰ \$
Poulet parmigiana et concassé de tomates fraîches et coriandre	24. ⁰⁰ \$
Filet de truite et morue en duo à la mode florentine, ricotta et basilic frais	24. ⁰⁰ \$
Tajine de cuisses de canard confites, oranges et cardamome	24. ⁰⁰ \$
Mignon de porc farci aux pommes du Québec, érable et banyul	25. ⁰⁰ \$
Rôti de bœuf de l'Ouest, crème et marsala à l'échalote fraîche	26. ⁰⁰ \$
Mignon de veau Doré-mi, sauce aux trois poivres et romarin	32. ⁰⁰ \$
Côte de bœuf 8oz, sauce au vin rouge à l'huile de truffe	34. ⁰⁰ \$

Dessert

Cygne chantilly aux ailes chocolatées, sauce caramel amer à la fleur de sel

Mousse au fromage et choco marbré sur Graham et coulis de framboises

Gâteau tulipe à la crème brûlée et choco, pirouline aux noisettes

Verrine aux bleuets et à l'érable, biscuit éventail

Mille feuilles fraises, canneberges et son coulis de vanille et bourbon

Torte au sucre à la crème et aux pacanes

Café, thé ou infusion

MENU SALLE DE RÉUNION

REPAS MIDI

BUFFET LÉGER (MINIMUM 30 PERSONNES, SERVI UNIQUEMENT LE MIDI)

Méli-mélo du jardin et ses marinades

Velouté saisonnier, en soupière

Jus légumes

Plateau de viandes froides

Plateau de terrines et pâtés

Salades composées (2)

Salade mesclun et ses condiments

Plateau de wraps assortis

Miroir de crevettes à la thaïlandaise (extra 3^{\$})

Sélection de fromages Cheddar Québécois (extra 2^{\$})

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs (extra 4^{\$})

Surprise du Chef

Symphonie de fruits frais

Café, thé ou infusion

21.⁰⁰\$

MENU SALLE DE RÉUNION

REPAS MIDI

LE BUFFET GOURMAND (MINIMUM 50 PERSONNES, SERVI LE MIDI SEULEMENT)

Velouté saisonnier

Plats Froids

Miroir de terrines et viandes froides

Condiments et marinades

Salade mesclun et ses accompagnements

Salades composées (2)

Plateau wrap assortis

Plats Chauds

Légumes du maraîcher

Riz crémeux au parmesan

1 Choix de Pâtes

Fusilli et légumes sautés sauce arrabiata

Penne au pesto et noix de pins grillés

1 Choix de Plat Protéiné

Braisé de bœuf à la bière sauce bordelaise

Médaille de porc à l'érable et au romarin

Lanières de poulet à l'asiatique et coriandre fraîche

Crème de la mer

Sélection de fromages cheddar québécois (extra 2^{\$})

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs (extra 4^{\$})

Desserts

Surprise du Chef

Symphonie de fruits frais

Fontaine au chocolat et ses fruits frais (extra 4^{\$})

Café, thé ou infusion

25.^{25\$}

MENU SALLE DE RÉUNION

REPAS DU SOIR/CANAPÉS



BUFFET LE CONCERTO (MINIMUM 50 PERSONNES)

Hors d'œuvre et salades

Salades composées (2)
Condiments et marinades
Mesclun de salade et ses accompagnements

Plats froids

Miroir de terrines et pâtés
Miroir de viandes froides
Miroir de fromages cheddar québécois

Plats chauds

Pommes de terre parisienne et poêlée de poireaux
Assortiment de légumes du maraîcher

Choix de plats chauds (3 choix dont 1 plat de pâtes)

Poulet parmigiana et coriandre fraîche
Filet de porc saisi mariné tomates séchées et gingembre, sauce miel de truffe et agrumes
Couscous à la mode marocaine
Paupiette de veau de grain aux champignons parfumés au thym
Surlonge de bœuf AAA sauce poivre vert de Madagascar
Penne sauce créole
Tortellini à la Gigi et basilic frais

Desserts

Surprise du Chef
Symphonie de fruits frais
Fontaine au chocolat et ses fruits frais (extra 4^{\$})

Café, thé ou infusion

33.⁹⁵\$

MENU SALLE DE RÉUNION

REPAS DU SOIR/CANAPÉS

BUFFET DU MAESTRO (MINIMUM 50 PERSONNES)

Hors-d'œuvre et terrines

Condiments et marinades
Mesclun de salade et ses accompagnements
Miroir de pâtés et terrines
Miroir de viandes froides
Miroir de saumon Bellevue aux effluves marinés
Salade composées (2)
Miroir de fromages cheddar québécois

Plats chauds

Pommes de terre parisienne et poêlée de poireaux
Assortiment de légumes du maraîcher

Choix de plats chauds (3 choix dont 1 plat de pâtes)

Filet de sole aux crevettes et sauce fromage de chèvre
Aiguillettes de volaille au cajun sur nid de champignons sauvages
Noisette de filet de porc au gouda fumé sur légumes à l'asiatique
Fesse de bœuf Angus AAA déglacé au cognac et ail rôti
Manicotti, ricotta et épinards sauce au vieux cheddar gratiné
Lasagne de veau, tomates et petits légumes

Desserts

Surprise du Chef
Symphonie de fruits frais
Fontaine au chocolat et ses fruits frais (extra 4^{\$})

Café, thé ou infusion

40.⁹⁵\$

MENU SALLE DE RÉUNION

REPAS DU SOIR/CANAPÉS

BUFFET GASTRONOMIQUE (MINIMUM 50 PERSONNES)

Bar à soupe et à pains

Hors-d'œuvre et terrines

Étagés de tomates boccocini et basilic
Duo cœurs d'artichauts et cœur de palmier
Mesclun de salade et ses accompagnements
Miroir de pâtés et terrines
Miroir de viandes froides
Miroir de saumon Bellevue aux effluves marinés
Crevettes et melons en forme de bateau
Salades composées (2)

Plats chauds

Baluchon d'aiguillettes de volaille aux pommes & raisins, sauce curry
Filet de porc en croûte style Wellington, sauce bordelaise
Côte de bœuf déglacé au cognac et son jus d'ail rôti
Lasagne de veau tomate accompagnées de petits légumes

Patate dauphinoise Yukon Gold, courge butternut et oignons
Mini brochette de légumes et abricots

Miroir de fromages fins et noix, craquelins

Desserts

Surprise du Chef
Symphonie de fruits
Fontaine au chocolat et ses fruits frais (extra 4^{\$})

Café, thé ou infusion

58.00\$

MENU SALLE DE RÉUNION

REPAS DU SOIR/CANAPÉS

REPAS DU SOIR

Méli-Mélo du jardin et trempette (extra 1\$)

Entrées

Rillette de lapin, pomme vin blanc et ses confits en duo servi avec croûtons grillés	
Feuilleté de porc au gouda fumé sur julienne de légumes marinés et fines herbes	
Duo de terrines; wapiti, figues et porto & cinq gibiers à la canneberge	
Mini brochette de légumes et Doré-mi sauce abricot et ciboulettes	(extra 2. ⁰⁰ \$)
Baluchon de crabe sauce fraises et vinaigre de banyul	(extra 3. ⁰⁰ \$)
Rouleau de canard confit à l'oignon caramélisé, confit de carottes sur légumes marinés et mayonnaise à l'orange	(extra 3. ⁰⁰ \$)
Shooter de ceviche de pétoncles au zeste et fines herbes, crème de safran iranien	(extra 4. ⁰⁰ \$)

Velouté saisonnier

Plats Principaux

Noisette de porcelet en éventail, lardons fumés, sauce aux pêches et cognac	30. ⁰⁰ \$
Poitrine de volaille sur polenta sauce poivrons et parmesan	32. ⁰⁰ \$
Filo de volaille et fromage de chèvre des neiges, sauce crème marsala et échalote	33. ⁰⁰ \$
Éventail de filet de porcelet sur compote de fruits et rhubarbe vinaigre Xerès	33. ⁰⁰ \$
Ballottine de volaille migneron et épinards, sauce aux poivrons rouges grillés	34. ⁰⁰ \$
Volaille manchon de grains, duxelles de champignons entre chair et peau sauce porto	37. ⁰⁰ \$
Pavé de saumon et écailles de courgette, velouté aux baies roses	37. ⁰⁰ \$
Carré de porc aux pacanes caramélisées, pignons de pins et Cointreau	37. ⁰⁰ \$
Mignon de veau 6 onces crème aux cinq poivres flambés au cognac	39. ⁰⁰ \$
Cubes de filet mignon de bœuf (2), cubes de filet de porc (2) en brochette, sauce poivre rose et maniguette	41. ⁰⁰ \$
Duo de canard du Lac Brome et cuisse de canard en deux façons; érable et gingembre frais	41. ⁰⁰ \$
Magret de canard confit sur son nid de pomme et poire asiatique au cidre de St-Nicolas	42. ⁰⁰ \$
Côte de bœuf 8 onces d'Alberta, à la bière noire déglacé à l'ail rôti et whisky	45. ⁰⁰ \$
Filet mignon sauce poivrade, 6 onces	49. ⁰⁰ \$
Surf & Turf: Filet mignon 6onces sauce poivrade et satay de crevettes à l'ail et ciboulette fraîche	52. ⁰⁰ \$

Desserts

Cygne chantilly aux ailes chocolatées et coulis érable et cassonade	
Gâteau tulipe au tiramisu café et pirouline aux noisettes	
Verrine aux fraises et chocolat blanc et biscuit éventail	
Mousse au fromage choco marbré sur graham et coulis de framboises	
Baluchon de pommes du Québec et son caramel à la fleur de sel (extra 2 ^{\$})	
Gâteau explosion choco érable servi tiède (extra 2 ^{\$})	

Café, thé

MENU SALLE DE RÉUNION

REPAS DU SOIR/CANAPÉS

COCKTAIL GOURMET (MINIMUM 50 PERSONNES)

Option 1

1 consommation (bière, vin maison, perrier ou boisson gazeuse)
8 canapés réguliers (chaud et froid)
Mignardises (2 par personne)

23.⁰⁰\$ par personne

Option 2

1 consommation (bière, vin maison, perrier ou boisson gazeuse)
4 canapés de luxe
4 canapés gastronomiques
Pâtisseries françaises de luxe (2 par personne)

32.⁰⁰\$ par personne

***Remplacez les mignardises ou les pâtisseries françaises par une station dessert**

Fontaine de chocolat et fruits frais

8.⁰⁰\$ par personne

MENU SALLE DE RÉUNION

REPAS DU SOIR/CANAPÉS

CANAPÉS

RÉGULIERS À 19.⁵⁰\$ LA DOUZAINÉ

Chauds

Minis rouleaux aux légumes
Saucisses cocktails
Dumpling au porc
Dumpling au poulet
Jalapeños au fromage cheddar
Satay de poulet
Triangle de pâte filo, fromage et épinards

Froids (minimum de 4 dz par variété)

Bruschetta à la mangue et tomate fraîche
Fondant de foie au Grand Marnier
Rillettes de canard et leur confit
Mousse de crevette de Matane sur toast
Mousse de saumon à la coriandre

DE LUXE À 24.⁵⁰\$ LA DOUZAINÉ

Chauds (minimum de 4 dz par variété)

Fondant de brie aux deux sésames
Fleur de ris de veau et morilles
Parallèle de crevettes marinées au gingembre
Bonbon de canard effiloché et réduction balsamique
Homard à la newburg et aux épinards

Froids (minimum de 4 dz par variété)

Profiterole salé au fromage à la crème et tomates séchées
Tartare de saumon à l'aneth et sa cuillère orientale
Salade de crevettes avocat citronnée
Tataki de bœuf à l'orientale
Magret de canard fumé à l'érable

GASTRONOMIQUE À 32.⁹⁵\$ LA DOUZAINÉ

Chauds (minimum de 6 dz par variété)

Rouleau de homard et salsa de fraises
Croquette de camembert coulis de framboises et vinaigre de banyul
Strudel de gibier, girolle et migneron
Satay de langoustine au beurre de Frangelico
Dorémi en brochette, son olive et abricot

Froids (minimum de 6 dz par variété)

Shooter de ceviche de pétoncles à la mangue
Crevette marinée et melon en verrine
Mini-cake au gouda fumé et son effiloché au crabe
Crème brûlée au foie gras
Sucette de gravlax au Grand Marnier et saumon fumé
Timbale de pétoncle et vermicelle crème d'échalote

SUSHI

Selon la sélection du chef, au plateau, 30.⁰⁰\$ la douzaine

MENU SALLE DE RÉUNION

CARTE DES VINS/ALCOOLS ET SPIRITUEUX

CARTE DES VINS

BLANCS

Trapiche, Chardonnay, Argentine	28. ⁹⁶ \$
Orvietto, Classico, Italie	34. ⁸⁹ \$
R.H. Phillips, Chardonnay, Californie, États-Unis	37. ⁷⁴ \$
Hogue, Gewurztraminer, Washington, États-Unis	39. ⁷² \$
Bourgogne Aligoté, Prince Philippe, France	41. ²⁶ \$
Masi pinot grigio, Pinot grigio, Italie	43. ⁴⁵ \$
Marlborough Kim Crawford, Sauvignon blanc, Nouvelle-Zélande	50. ⁴⁷ \$

ROUGES

Trapiche, Malbec, Argentine	28. ⁹⁶ \$
Hardy's Stamp, Cabernet Merlot, Australie	33. ³⁶ \$
R.H. Phillips, Syrah, Californie, États-Unis	36. ⁴³ \$
Barbera D'Asti, Barbera, Italie	38. ⁴⁰ \$
Valpolicella Classico, Tommasi, Piemont, Italie	38. ⁶² \$
Torres Atrium, Merlot, Espagne	41. ⁰⁴ \$
Blackstone, Pinot noir, Californie, États-Unis	45. ⁴³ \$
Dogajolo Carpineto, Cabernet Sangiovese, Italie	46. ⁵² \$
Liberty School, Cabernet Sauvignon, Californie, États-Unis	48. ⁷² \$
Ménage à trois, Zinfandel Merlot Cabernet, Californie, États-Unis	49. ⁸¹ \$
Liberty School, Syrah, Californie, États-Unis	49. ⁸¹ \$
Masi Campofiorin, Corvina, Rondinella et Molinara, Venetie, Italie	50. ⁴⁷ \$
Liano Umberto Cesarie Rubicone, Cabernet Sauvignon, Italie	67. ¹⁵ \$
Costasera, Amarone della Valpolicella classico, Venetie, Italie	98. ⁹⁷ \$

VIN MAISON

Le verre	5. ²⁷ \$
La bouteille (1litre)	30. ²⁸ \$

CHAMPAGNES

½ bouteille Veuve Clicquot	113. ⁰⁰ \$
Cordon Rouge	156. ⁰⁰ \$
Veuve Clicquot Ponsardin	180. ⁰⁰ \$
Moët & Chandon	315. ⁰⁰ \$
Dom Pérignon	500. ⁰⁰ \$

MOUSSEUX

J.P. Chenet	31. ⁶⁰ \$
Cordoniu Brut	33. ³⁶ \$
Blanquette de Limoux	45. ⁶⁴ \$



Taxes et services en sus / Prix par personne sujet à changement sans préavis

3031, boul. Laurier - Québec - G1V 2M2

Tél : 418-658-5665 poste 4283

Télé : 418-658-9528

www.hotelsjaro.com

MENU SALLE DE RÉUNION

CARTE DES VINS/ALCOOLS ET SPIRITUEUX

LISTE DES ALCOOLS ET SPIRITUEUX

BAR À LA CONSOMMATION

Boisson gazeuse et Perrier	3.51\$
Bière canadienne	5.27\$
Verre de vin	5.27\$
Gin, Scotch, Rhum, Vodka	6.14\$
Crème de menthe, Tia Maria	6.14\$
Cinzano, St Raphaël, Pineau des Charentes	6.14\$
Bloody Mary ou Bloody Ceasar	7.02\$
Cognac, Grand Marnier	7.02\$

PUNCH

Punch sans alcool (minimum 10 verres)	2.25\$/pers
Punch avec alcool (minimum 10 verres)	4.00\$/pers
Mimosa (minimum 10 verres)	5.09\$/pers
Punch aux fruits sans alcool (1 gallon)	50.00\$
Punch aux fruits avec alcool (1 gallon)	95.00\$

FORFAIT AVEC FACTURE AU COMPTE MAITRE; selon le nombre de convives confirmés

Coupon #1 (valide pour bière canadienne, verre de vin maison, boisson gazeuse, perrier, eau embouteillée)	5.00\$
Coupon #2 (valide pour bière canadienne, verre de vin maison, apéritifs (Gin, Scotch, Rhum, Vodka), digestifs (Crème de menthe, Tia Maria), boisson gazeuse, perrier, eau embouteillée)	5.45\$
Un verre de Porto (Tribute Vintage)	8.25\$
Un verre de Porto (Graham's Tawny 10 ans)	9.50\$
Deux verres de vin par personne	11.00\$
Deux verres de mousseux et de vin	16.25\$