



Pochette

Banquet

2011

Responsables

Odile Cloutier poste 304 ou oclutie@raro.qc.ca

Sylvie Marcotte poste 423 ou smarcotte@jaro.qc.ca

Tél : 418-872-9991

Fax : 418-872-1336

Site : www.hotelsjaro.com

7175, boul. Hamel Ouest

Sainte-Foy, Québec

G2G 1B6



Bienvenue à l'Hôtel Québec Inn,

La Direction et le personnel vous remercient d'avoir pensé à nous pour votre prochain événement. Étant soucieux de votre bien-être et de votre confort, nous tenons à vous offrir des infrastructures de qualité et un service professionnel. Nous sommes persuadés que nos nouveaux menus sauront vous plaire et satisfaire vos exigences tout en respectant votre budget.

Ces nouveaux menus se veulent plus élaborés dans leur contenu et vous permettent ainsi un plus grand choix à des prix des plus avantageux.

Disposant de 135 chambres et d'un vaste stationnement extérieur sans frais, l'Hôtel Québec Inn peut donc convenir parfaitement pour tous les gens désirant séjourner chez nous durant leur événement. Nous avons 13 salles de réunion mis à votre disposition, ainsi qu'un magnifique jardin intérieur pour réaliser photos et cocktail.

Bien que nous voulions vous satisfaire, il se peut que vous ne retrouviez pas à l'intérieur du présent document le menu qui vous convient. N'ayez aucune crainte, il suffit de nous en faire part et il nous fera plaisir de vous concevoir un menu personnalisé à vos besoins.

Espérant avoir le plaisir de vous servir, veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos meilleurs sentiments.

Odile Cloutier & Sylvie Marcotte

Menu Banquet

Assiette de crudités & trempette sur chaque table ronde

Entrées

*Assiette de saumon fumé servie avec son huile citronnée à l'aneth
Rillettes de canard servi avec son chutney à l'orange et ces croûtons
Salade caprese, tomates, légèrement assaisonnée de vinaigrette balsamique et
bocconcini et basilic frais
Accord de crevettes et pétoncles aux agrumes servi sur un fond de salade
roquette
Carpaccio de bœuf à l'ancienne et ses copeaux de parmesan regiano*

Potage du moment

Plats principaux

*Suprême de volaille et sa glace au Porto & poivrons rouges \$33,00
Longe de porc farci à l'érable et son parfum à la provençale \$33,75
Médaille de bœuf au poivre vert et Madagascar flambé au Cognac \$45,00
Pavé de saumon aux poireaux et son velouté à la moutarde à l'ancienne
34.00\$
Gigot d'agneau de Nouvelle-Zélande et son jus au romarin poivré \$37,50
Escalope de veau de lait au Marsala et portobello \$34,00*

Desserts

*Tartelette au sucre & aux amandes
Baladin aux trois chocolats
Gâteau Caprice*

Café, thé

Buffet gastronomique

Les petits croquants du jardin



Le jambon sur miroir et son escorte de charcuteries et de pâtés de foie

*La côte de bœuf de l'ouest et son reflet de
viandes froides assorties*



Les Salades

Farfales au pesto et volaille

Crevettes aux herbes et citron

Céleri-rave au thon

Salade du jardin et ses émulsions d'huile

Salade grecque



Les accompagnements

Tortillas au poulet et jambon au fromage à la crème

Œufs farcis, canard fumé, saumon fumé

Tomates bocconcini



*Le reflet de saumon de l'Atlantique sur son éventail en fumaison
accompagné de sa truite d'eau douce et fumée.*



Les fromages fins canadiens et d'importation et leur escorte de vigne



Un (1) choix de pâte :
Ravioli sauce crémeuse au pesto
Pennines poivron et fromage de chèvre

Fettucini au pesto et tomates
séchées au soleil avec crevettes
Lasagne jardinière

Un (1) choix de viande:
Sauté de veau
Rôti de gigot d'agneau à l'ail
Suprême de volaille aux parasols des
bois
Médailillon de filet de dinde farci
Médailillon de longe de porc mariné

Un (1) choix de poisson :
Filet de saumon florentine
Filet de truite au beurre blanc de poireaux
Moules à la crème d'ail
Sole meunière



Légumes du jour
Gratin dauphinois ou pommes de terre Champs-Élysée



Le délice du Chef

Surprise sucrée du Chef
(dessert servi à table)



Café, thé

\$45,00\$/pers.

*Possibilité d'ajouter la côte de bœuf coupée en salle : \$5,00/personne
Possibilité d'ajouter un plat chaud : \$5,00/personnes
Disponible avec un minimum de 75 personnes
Service et taxes en sus.2011

Buffet du Chef

Crudités & trempettes

*Choix de pains farcis, (1/pers)
Choix de tortillas au poulet (2mcx/pers)
Sandwiches assorties (2mcx/pers)*

Salades assorties (4)

Variété de charcuteries & viandes froides

Pain, beurre & biscottes

Fromage cheddar & fruits

Oeufs farcis, tomates & boconccini

Terrine de poulet grillée

1ER PLAT CHAUD (choix de 1 plat)

**Tortellini sauce rosa*

**Gigot d'agneau grillé au romarin*

**Suprême de volaille mariné au porto*

**Saumon à la crème d'herbes fraîches
champignons*

2E PLAT CHAUD (choix de 1

**Grenadin de porc*

**Cannellonis gratinés (sauce tomate)*

**Gratin de fruits de mer à l'ancienne*

**Carré de veau farci aux*

Pommes de terre parisiennes aux lardons salés

Légumes de saison

Gâteaux & pâtisseries

Salade de fruits

Café, thé

\$36,50/pers.

*Ajout d'un troisième plat chaud : 3,00\$/pers.
(un minimum de 50 personnes est requis)*

Canapés

Froids:



- *Croûtons de bruchetta*
- *Forêt noir asperge et fromage à la crème*
- *Snobinette de proscuitto melon*
- *Rillettes de canard et ses petits fruits confits*



Chauds:



- *Ailes de poulet*
- *Mini pizza*
- *Mini saucisse et bacon*
- *Mini fondu parmesan*
- *Mini quiche*
- *Bruschetta gratiné*
- *Mini egg roll*
- *Mini pogo*

\$19.95 / douzaine au choix du chef

Canapés de luxe

Froids:



- *Crevette et mandarine*
- *Croustillant de canard fumé*
- *Mousse de foie et rillettes*
- *Dégustation de bouchées de fromages
(brie, cheddar fort, oka et autre fromage fins du Québec)*
- *Dégustation de tartare
(saumon et bœuf)*
- *Proscuitto et asperge et fromage à la crème*

~~~~~

### Chauds:



- *Mini quiches assorties et sa crème d'épinard*
- *Crevettes croustillantes*
- *Mi-cuit de saumon fumée et fromage à la crème*
- *Rouleaux impériaux au poulet*
- *Feuilleté d'escargots au Pernot et à l'ail noir*

*\$21,95/ douzaine  
Au choix du chef*

## *Forfaits-vin*

| <i>Forfait 1</i>                                  | <i>Forfait 2</i>                                   | <i>Forfait 3</i>                                    | <i>Forfait 4</i>                                    |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <i>1 mousseux +<br/>1 verre de vin<br/>\$7.95</i> | <i>2 mousseux +<br/>1 verre de vin<br/>\$10.95</i> | <i>1 mousseux +<br/>2 verres de vin<br/>\$12.35</i> | <i>2 mousseux +<br/>2 verres de vin<br/>\$14.90</i> |

- *Dans les forfaits ci-haut, le verre de mousseux peut être remplacé par 1 verre de punch alcoolisé;*
- *Le verre de mousseux est servi au cocktail, et le verre de vin est servi au repas (tous les gens ont le choix sur place entre le rouge ou le blanc).*
- *Pour les personnes qui ne prennent pas d'alcool, comme pour les enfants, le verre est remplacé par liqueur douce ou verre de lait.*
- *Mousseux (JP Chenet): \$34,00/bouteille (1 bouteille sert 10 personnes)*
- *Punch alcoolisé : \$120,00/gallon (1 gallon sert 50 personnes)*
- *Punch sans alcool : \$60,00/gallon (1 gallon sert 60 personnes)*
- *Litre de vin (Nobella blanc ou rouge) : \$34,00/litre  
(1 litre sert 6 verres)*

### *Prix dans le bar en salle*

|                                                        |               |                                             |               |
|--------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------|---------------|
| <i>Stinger/Marteau</i>                                 | <i>7,46\$</i> | <i>Eau</i>                                  | <i>3,08\$</i> |
| <i>Bières canadiennes</i>                              | <i>5,27\$</i> | <i>Boissons alcoolisées</i>                 | <i>5.49\$</i> |
| <i>Vin au verre</i>                                    | <i>5,27\$</i> | <i>(gin, vodka, rhum, ect...)</i>           |               |
| <i>Apéritifs</i>                                       | <i>5,27\$</i> | <i>Digestifs</i>                            | <i>5,49\$</i> |
| <i>(St-raphael rouge/doré)</i>                         |               | <i>(tia maria, crème de menthe, ect...)</i> |               |
| <i>Bloody ceasar/mary</i>                              | <i>5,49\$</i> | <i>Café flambé</i>                          | <i>7,09\$</i> |
| <i>Verre de porto (lbu)</i>                            | <i>7,09\$</i> | <i>Verre de porto (10 ans)</i>              | <i>6,20\$</i> |
| <i>Cognac/Jack</i>                                     | <i>6,14\$</i> | <i>Grand Marnier</i>                        | <i>6,14\$</i> |
| <i>Smirnoff</i>                                        | <i>5,70\$</i> |                                             |               |
| <i>Boissons gazeuses, Jus de fruits, Eau minérales</i> |               |                                             | <i>3,08\$</i> |

*\*Bar en salle (avec service d'un barman): \$20,00/heure, minimum de 3 heures si moins de \$400 de ventes ou si aucun repas table d'hôte n'est servi.*

## Quelques suggestions de vins...(prix incluant les taxes)

### *Vins rouges*

|                                                                 |                |
|-----------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Castillo de Turis</b> , Tempranillo (Espagne) .....          | <b>34.00\$</b> |
| <b>Trapiche</b> , Malbec (Argentine) .....                      | <b>34.00\$</b> |
| <b>Bodegas De Nobella (1L)</b> , Baroja, (Espagne) .....        | <b>38.00\$</b> |
| <b>Beaujolais Fun</b> , Georges Duboeuf (France) .....          | <b>38.00\$</b> |
| <b>Ripasso</b> , Valpolicella (Italie) .....                    | <b>44.00\$</b> |
| <b>Woodbridge</b> , Merlot (États-Unis) .....                   | <b>45.00\$</b> |
| <b>E Minor</b> , Cabernet Sauvignon (Australie) .....           | <b>45.00\$</b> |
| <b>Errazuriz Max Reserva</b> , Cabernet Sauvignon (Chili) ..... | <b>54.00\$</b> |
| <b>Ménage à Trois</b> , Zinfandel, Merlot, Cabernet (É-U) ..... | <b>56.00\$</b> |

### *Vins blancs*

|                                                             |                |
|-------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Trapiche</b> , Chardonnay (Argentine).....               | <b>34.00\$</b> |
| <b>Bodegas De Nobella (1L)</b> , Baroja (Espagne).....      | <b>38,00\$</b> |
| <b>Mouton Cadet</b> , Sauvignon et Muscadelle (France)..... | <b>43.00\$</b> |
| <b>Casa De La Ermita</b> , Viognier (Espagne).....          | <b>43.00\$</b> |
| <b>Vina Esmeralda</b> , Torres (Espagne) .....              | <b>44.00\$</b> |
| <b>Domaine de Joy</b> , Côtes de Gascogne (France) .....    | <b>45.00\$</b> |
| <b>Bonheur Convivial</b> , Riesling, Alsace (France).....   | <b>49.00\$</b> |

### *Vins Rosés*

|                                                             |                |
|-------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Détente</b> , Seyval noir & Maréchal Foch (Québec) ..... | <b>36.00\$</b> |
| <b>Château De Nages</b> , Grenache & Syrah (France) .....   | <b>45.00\$</b> |

## Politiques de l'hôtel

L'hôtel se réserve le droit de vous attribuer la salle de son choix, Selon le nombre de personnes de votre événement.

Toute nourriture et/ou boisson consommées sur les lieux doivent Être fournies par l'hôtel Québec Inn, sinon des frais de 50% du Revenu potentiel de vente seront ajoutés à votre facture. Des Frais de service de 15% s'appliquent, et ce service est taxable.

Dans le cas d'un banquet, des frais de location de salle seront Chargés si le nombre de personnes au repas n'atteint pas 50% de La capacité maximale de la salle de réception.

Pour la réservation d'un banquet ou congrès, un dépôt de 25% du Coût estimatif est requis lors de la signature du contrat. Un Second dépôt du même montant sera exigé un mois avant L'événement. Le solde devra être payé deux (2) semaines avant Votre événement par carte de crédit, paiement direct, argent Comptant ou chèque visé. Les chèques personnels ne seront pas Acceptés pour le paiement final.

Lors d'une première réservation, vous devrez vous acquitter Entièrement du montant facturé, à votre départ. Par la Suite, si vous désirez recevoir la facture par courrier, vous Devrez remplir un formulaire de demande de crédit et Recevoir l'approbation de notre Directeur du crédit.

Le client s'engage à nous confirmer le nombre d'invités et/ou Le nombre de repas à servir 48 heures précédant l'événement. Le nombre de repas confirmé sera chargé en Intégralité et ne pourra en aucune façon être révisé à la Baisse. Tout repas et autres surplus seront chargés à votre Compte.

Des frais de 150,00\$ vous seront chargés si des confettis sont lancés dans la salle de banquet.

*Des frais de S.O.C.A.N (taxes sur les droits d'auteurs) seront déboursés par le contractant de la salle ou son représentant :*

| <i>Capacité des salles</i>      | <i>Sans danse</i>      | <i>Avec danse</i>       |
|---------------------------------|------------------------|-------------------------|
| <i>1 à 100 personnes</i>        | <i>20,56\$ + taxes</i> | <i>41,13\$ + taxes</i>  |
| <i>101 à 300 personnes</i>      | <i>29,56\$ + taxes</i> | <i>59,17\$ + taxes</i>  |
| <i>301 à 500 personnes</i>      | <i>61,69\$ + taxes</i> | <i>123,28\$ + taxes</i> |
| <i>500 personnes &amp; plus</i> | <i>87,40\$ + taxes</i> | <i>174,79\$ + taxes</i> |
|                                 |                        |                         |

*1. Les dépôts sont non remboursables, sauf en cas de décès ou d'un accident grave.*

*A) Pour l'annulation d'une salle de réunion :*

- Sans frais si l'annulation est faite dans les 15 jours ouvrables précédant la réunion*
- À l'intérieur de ce délai de 15 jours, des frais de salle seront facturés en totalité.*

*B) Pour l'annulation d'un banquet :*

- Aucune remise de dépôt*
- 50% du dépôt sera remboursé si la salle est relouée pour un autre événement, égal ou supérieure au vôtre.*

*C) Pour l'annulation d'un bloc de chambres :*

- En deçà de 30 jours avant la date de votre événement, toutes les chambres non relouées vous seront automatiquement facturées.*

*10. L'installation de discos mobiles, musiciens ou autres groupes d'animation, ainsi que la décoration dans les salles devront être terminées 2 heures avant le début de votre événement.*

*11. La musique doit se terminer à 1h am, sauf dans les salles Jacques Cartier et Roy/Reine/Dauphin où elle peut se terminer à 2h am.*

12. *Les frais de service et d'administration (15%) et les taxes (5% et 8.5%) s'ajoutent aux prix mentionnés, et toute nouvelle taxe décrétée par un des paliers gouvernementaux sera automatiquement ajoutée.*

13. *Dans le cas d'une soirée sans repas, un taux horaire de 20,00\$ sera facturé pour un service de bar en salle pour un minimum de 3 heures.*

14. *En cas de dommages majeurs, feu, etc..., la Direction de l'hôtel se réserve le droit de substituer aux salles de réceptions réservées, d'autres salles appropriées, dans l'un de nos hôtels.*

15. *Le contractant s'engage à rembourser l'Hôtel Québec Inn de tout dommage occasionné à toute partie des locaux ou de l'équipement de l'Hôtel par toute personne assistant à l'événement. Aussi, le contractant dégage l'Hôtel Québec Inn de toute poursuite résultant de l'empêchement de l'Hôtel Québec Inn à fournir les services stipulés à la convention, en raison d'une grève, d'une inondation, d'un incendie, de force majeure ou de cas fortuit. Tout désastre naturel ou guerre pouvant empêcher la tenue de votre congrès dégage automatiquement les deux parties de toutes responsabilités.*

16. *Le présent contrat est sous la juridiction des lois de la Province de Québec et du Canada, et en cas de litige, les instances judiciaires de la cour du district de Québec, province de Québec seront les seules cours compétentes à débattre de ce litige, les parties présentes au contrat ayant élu domicile dans ledit district au fin de ce contrat.*

## *Voici les services offerts par l'hôtel Québec Inn*

- ✓ *Chambres rénovées et Suites (un bloc de chambre peut vous être réservé)*
- ✓ *Piscine, jardin, jacuzzi, saunas intérieurs :*
- ✓ *Centre de mise en forme, lit solaire*
- ✓ *Bar le Diesel*
- ✓ *Discothèque L'Infraction*
- ✓ *Restaurant Les Palmes*
- ✓ *Service aux chambres*
- ✓ *Service de buanderie (laveuse / sècheuse)*
- ✓ *Service de nettoyage à sec en semaine*
- ✓ *Centre d'affaires : jours de semaine 8 h à 16 h 30*
- ✓ *Service Internet haute vitesse, sans fil dans les salles et chambres*
- ✓ *Stationnement vaste & gratuit*

*Pour souligner un départ à la retraite, offrez vos remerciements et un bien cuit en organisant un 5 à 7 en salle privée.*

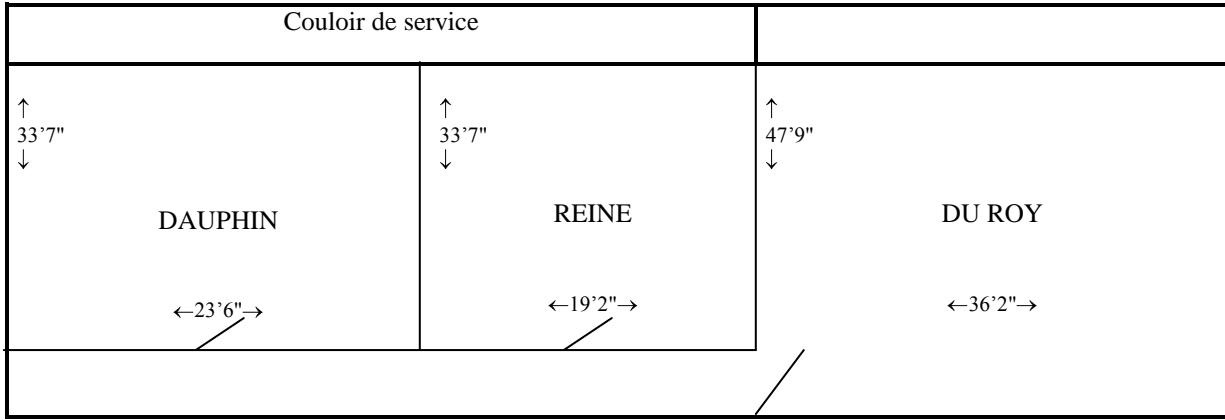
*À coup sûr une réussite!!*

*Toutes ces raisons sont bonnes pour choisir le Québec Inn...*

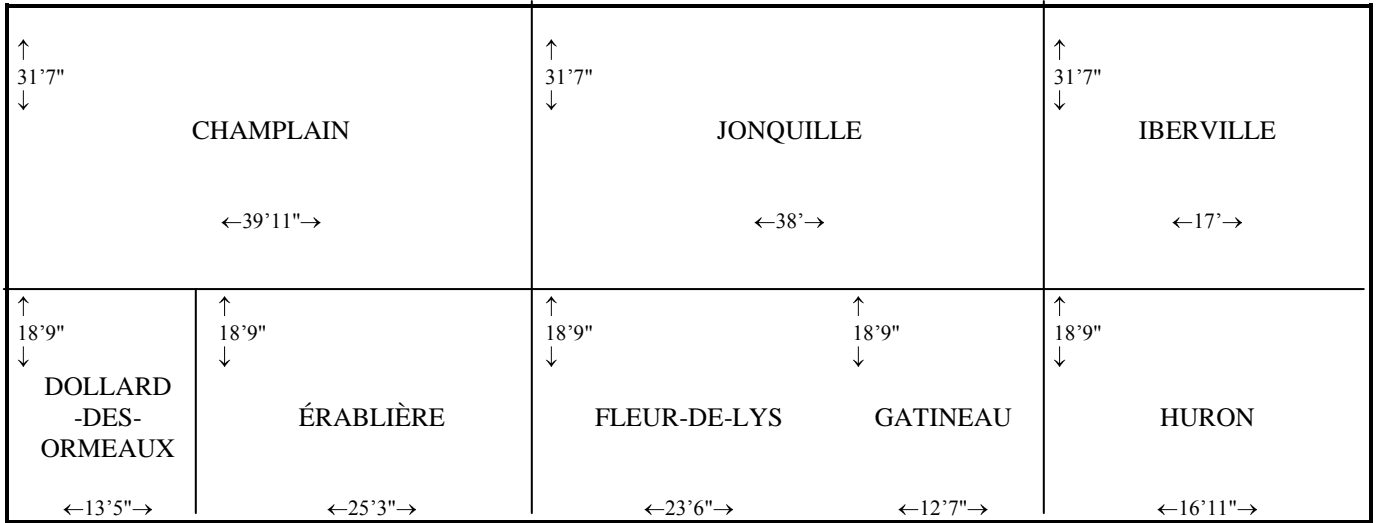
POUR TOUTE INFORMATION SUPPLEMENTAIRE, CONTACTEZ LE BUREAU DES VENTES :

SYLVIE MARCOTTE : 418-872-9991 POSTE 423 [SMARCOTTE@JARO.QC.CA](mailto:SMARCOTTE@JARO.QC.CA)

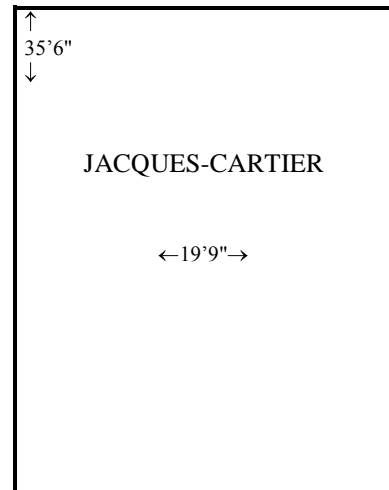
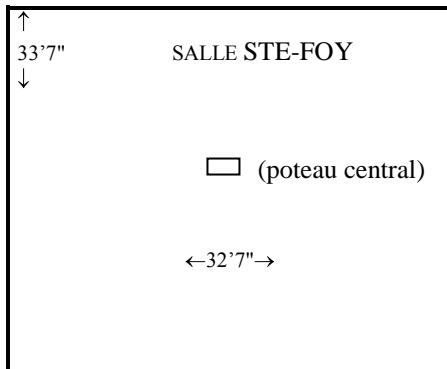
ODILE CLOUTIER : 418-872-9991 POSTE 304 [OCLOUTIER@JARO.QC.CA](mailto:OCLOUTIER@JARO.QC.CA)



← ← ← SALLES VITRÉES DONNANT VUE SUR L'ATRIUM → → →



Fenêtres sur l'extérieur



## INFORMATION SUR LES SALLES DE RÉUNIONS & BANQUETS

|                                     | Salle               | "U" | Théâtre | Banquet | Carré | École<br>EXTRA<br>\$25.00 | Pi <sup>2</sup> | Hauteur<br>de<br>Plafond |
|-------------------------------------|---------------------|-----|---------|---------|-------|---------------------------|-----------------|--------------------------|
| 1                                   | Champlain           | 35  | 80      | 60      | 40    | 50                        | 1240            | 7'10"                    |
| 2                                   | Jonquille           | 35  | 80      | 60      | 40    | 50                        | 1205            | 7'10"                    |
| 3                                   | Iberville           | 14  | 40      | 30      | 20    | 20                        | 540             | 7'10"                    |
| 4                                   | Dollard-des-Ormeaux | 6   | 12      | N/D     | 8     | N/D                       | 255             | 7'10"                    |
| 5                                   | Érablière           | 12  | 35      | *       | 18    | 20                        | 478             | 7'10"                    |
| 6                                   | Fleur-de-Lys        | 12  | 35      | *       | 18    | 20                        | 478             | 7'10"                    |
| 7                                   | Gatineau            | N/D | 10      | N/D     | 8     | N/D                       | 240             | 7'10"                    |
| 8                                   | Huron               | 8   | 12      | N/D     | 12    | *                         | 305             | 7'10"                    |
| 9                                   | Dauphin             | 24  | 60      | 40      | 30    | 40                        | 795             | 12'                      |
| 10                                  | De La Reine         | 20  | 50      | 30      | 24    | 32                        | 647             | 12'                      |
| 11                                  | Du Roy              | 42  | 150     | 80      | 50    | 70                        | 1734            | 12'                      |
| 12                                  | Ste-Foy             | N/D | 70      | 50      | *     | 35                        | 1102            | 7'10"                    |
| 13                                  | Jacques-Cartier     | 24  | 50      | 40      | 28    | 35                        | 708             | 8'10"                    |
| Reine / Du Roy                      |                     | *   | *       | *       | *     | 100                       | 2381            | 12'                      |
| Reine / Dauphin                     |                     | 36  | 120     | 80      | 40    | 60                        | 1442            | 12'                      |
| Dauphin / Reine / Roy               |                     | N/D | 300     | 200     | N/D   | 150                       | 3176            | 12'                      |
| Champlain / Dollard / Érablière     |                     | N/D | 140     | 90      | N/D   | *                         | 1973            | 7'10"                    |
| Jonquille / Fleur-de-Lys / Gatineau |                     | N/D | 120     | 140     | N/D   | *                         | 2768            | 7'10"                    |
| Champlain / Jonquille / Iberville   |                     | N/D | 200     | *       | N/D   | *                         | 2985            | 7'10"                    |
| Salles 1-2-3-4-5-6-7-8              |                     | N/D | *       | 270     | N/D   | N/D                       | 4741            | 7'10"                    |

\* Information sur demande de location en sus

Appareils audio-visuels: Frais