

# Menu Banquet

Période des Fêtes 2012



L'HÔTEL QUÉBEC

# Votre PARTY DES FÊTES à l'Hôtel Québec

---

## SALLE PRIVÉE SANS FRAIS

à partir d'un minimum de 50 couverts adultes au repas

*\*Veuillez noter que le nombre de couverts requis peut varier selon la date demandée.*



Ce qui est inclus avec la location de la salle :

Nappes ivoires, par-dessus de table et serviettes de table bourgognes

Service d'un maître d'hôtel pour la soirée

Bar complet à l'extérieur de la salle

Centres de table des Fêtes

Piste de danse et black light

Menus personnalisés



Magnifique terrasse intérieure avec vue sur le jardin tropical pour votre cocktail

Vaste sélection de repas 4 et 5 services ou buffet



Tarification préférentiel sur les chambres pour les gens de votre groupe  
Une chambre en gratuité pour le comité organisateur avec 75 couverts adultes

2 brunchs en gratuité avec 125 couverts adultes

Notre équipe dynamique, souriante et attentionnée  
vous donnera un excellent service !



Assurez-vous d'un « Noël blanc »  
Informez-vous au sujet de notre

**FORFAIT CLÉ EN MAIN  
AVEC DÉCORATION**

## BUFFET DES CHEFS

(Minimum de 50 personnes)

### Hors d'œuvre

Méli-mélo du jardin et trempette  
Miroir d'asperges maltaise et vinaigrette à l'orange  
Miroir de sandwichs assortis  
Miroir de viandes froides et charcuteries  
Œufs farcis persillés

### Salades

Salade César  
Couscous de concombres et feta  
Salade de pâtes, poulet et melon  
Salade de pommes de terre, bacon, crème sûre et ciboulette fraîche

Filet de porc du Québec, sauce aux pommes  
Longe de saumon aux baies roses et à l'érable

### Légumes de saison

Pommes de terre  
Riz aromatisé

Miroir de fromages cheddar

Dessert (servi à la table) : Gâteau aux carottes ou Mille-Feuille  
Café, thé, infusion

34\$/personne



## BUFFET GOURMAND

(Minimum de 50 personnes)

### Hors d'œuvre & charcuteries

Méli-mélo du jardin et trempette  
Natchos, salsa et cheddar  
Miroir de charcuteries  
Mousse de la mer

Œufs farcis persillés  
Asperges vertes sauce à l'italienne  
Miroir de terrines et pâtés

### Salades

César et ses garnitures  
Crevettes de Matane et poires  
Penne en salade au poulet

Pommes de terre au jambon et ciboulette  
Maraîchère à la façon du chef

### Plats chauds

Rosbif au jus, tranché en salle  
Filet de truite aux fines épices du chef  
Escalope de poulet, sauce moutarde et érable

Légumes de saison, riz aromatisé, pommes de terre parisiennes

Miroir de fromages d'ici et d'ailleurs avec fruits, noix et pains

Dessert (servi à la table) : Croustillant au chocolat  
Café, thé, infusion

41\$/personne

Supplément de 8\$ / personne pour une fontaine de chocolat & fruits

Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications



## BUFFET GASTRONOMIQUE

(Minimum de 75 personnes)

Méli-mélo du jardin et trempette  
Œufs farcis maison et duo de cœurs en vinaigrette  
Pointes d'asperges sauce maltaise  
La fumaison du chef (3 variétés)  
Brochettes de bocconcini et tomates cerise  
Crevettes sur glace, sauce cognac  
Saumon froid décoré et sa suite de saumon fumé  
Couronne de saumon fumé  
Miroir de viandes froides et charcuteries  
Variété de pâtés et terrines

Bar à soupe et pains

### Salades

Salade de poulet à la façon du chef  
Salade de crevettes à la Thaï  
Salade façon grecque  
Salade de chou et vinaigrette sucrée  
Salade de haricots verts et amandes  
Salade verte et ses condiments  
Salade de pommes de terre marocaine

### Plats chauds

Côte de bœuf AAA (une coupe/personne en salle)  
Longe de saumon à l'érable et aux fines herbes  
Escalope de poulet à la crème et moutarde de Meaux  
Mignon de porc à l'orange et Grand Marnier sur vermicelles de riz

Pommes de terre au gratin, légumes de saison et riz aromatisé

Miroir de fromages fins du Québec

Miroir de pâtisseries  
Café, thé, infusion

56\$/personne



## FORFAIT RÉCEPTION

Servi en salle de 17h à 21h / Minimum de 50 personnes

Méli-mélo du jardin et trempette

Émincé de poulet fumé, cœurs d'artichauts et de palmiers à l'italienne sur jeunes pousses et rosace de prosciutto aux fruits et fromage à la crème

Potage du moment

Pain et beurre

Manicotti aux épinards, sauce aux tomates et parmesan	29,00\$
Escalope de poulet aux pommes caramélisées et fromage Emmental, demi glace à l'érable	32,00\$
Suprême de volaille en pâte filo, au jambon Forêt Noire et asperges, sauce Marsala	33,00\$
Mignon de porc à l'ananas confit et au Cointreau	34,00\$
Mille-feuille de saumon frais et fumé, au citron et à l'aneth fraîche et une tombée d'épinards	35,00\$
Côte de bœuf de l'Ouest au jus	39,00\$
Magret de canard tériaki, chutney de fruits	41,00\$
Mignon de bœuf AAA, sauce aux deux moutardes	46,00\$
Wellington de bœuf, duxelles de champignons, sauce au Porto	48,00\$
Côte de veau grillée au BBQ, sauce aux agrumes et huile d'olives	49,00\$

Pommes de terre et jardinière de légumes

Délice au chocolat et ses fruits

Café, thé, infusion

**\*Agrémentez votre repas avec deux verres de mousseux et deux verres de vin pour un supplément de 15\$/personne.**

N'hésitez pas à sélectionner deux choix de repas, pour un extra de 3\$/personne.

Choix de repas enfant entre l'assiette Plouff à 15,50\$ ou demi-portion du repas adulte à moitié-prix.

Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications

## FORFAIT RÉCEPTION « DÉLICE D'UN SOIR »

(Servi à la table) / Minimum de 50 personnes

### Cocktail :

Deux verres de mousseux par personne et cocktail sur la terrasse du jardin tropical  
Service de méli-mélo du jardin et trempette

Émincé de poulet fumé et duo de cœurs d'artichauts et de palmiers à l'italienne sur jeunes pousses OU

Terrine de cinq gibiers et canneberges accompagnée de son chutney de fruits estivaux

Filo de mamirolle parfumé à l'érable et aux poires

Potage du moment, pain et beurre

Escalope de poulet aux pommes caramélisées et fromage Emmental, demi glace à l'érable	51,00\$
Filet mignon de porc, sauce moutarde et érable	51,00\$
Suprême de volaille en pâte filo, au jambon Forêt Noire et asperges, sauce Marsala	52,00\$
Mignon de porc à l'ananas confit et au Cointreau	53,00\$
Mille-feuille de saumon frais et fumé, au citron et à l'aneth fraîche et une tombée d'épinards	54,00\$
Côte de bœuf de l'Ouest au jus	58,00\$
Magret de canard tériaki, chutney et fruits	60,00\$
Mignon de bœuf AAA et son portobella, sauce aux deux moutardes	65,00\$
Wellington de bœuf, duxelles de champignons, sauce au Porto	67,00\$
Côte de veau grillée au BBQ, sauce aux agrumes et huile d'olives	68,00\$
Duo de filet mignon et crevettes	69,00\$

Pommes de terre et jardinière de légumes

Deux verres de vin rouge ou blanc au repas

Délice au chocolat et ses fruits

Café, thé, infusion

N'hésitez pas à sélectionner deux choix de repas, pour un extra de 3\$/personne.

Choix de repas enfant entre l'assiette Plouff à 15,50\$ ou demi-portion du repas adulte à moitié-prix.

Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications

## CANAPÉS RÉGULIERS

### FROIDS

19,50\$ / douzaine

Cuillères de crevettes à la citronnade  
Mousseline de foie de volaille et fruits  
Wraps au jambon et asperges vertes  
Tapenade d'olives et son croûton

### CHAUDS

19,50\$ / douzaine

Mini saucisses en pâte feuilletée  
Bâtonnets de fromage mozzarella  
Treillis aux poivrons rouges rôtis  
Pizza au fromage et pepperoni  
Mini egg rolls

## CANAPÉS DE LUXE

### FROIDS

24,50\$ / douzaine

Saumon fumé au fromage à la crème et aux fines herbes  
Asperges fraîches en habit de prosciutto  
Tortillas au jambon, tomates séchées et fromage de chèvre  
Sushis de saumon fumé  
Cuillères de tomates et bocconcini à l'huile balsamique

### CHAUDS

24,50\$ / douzaine

Mini bœuf Wellington en croûte  
Satay de bœuf méditerranéen  
Crevettes panées à la noix de coco  
Bourse de filo au fromage Oka et sucre d'érable  
Spanakopita



## FORFAIT ALCOOL

Idéal pour agrémenter votre repas

Selon votre convenance, il sera toujours possible d'ajouter des consommations au repas choisi.

Forfait # 1	1 verre de mousseux & 1 verre de vin	8,00\$/pers.
Forfait # 2	2 verres de mousseux & 2 verres de vin	15,00\$/pers.
Forfait # 3	1 verre de mousseux & 1 verre de vin (Bouteilles sélectionnées *)	12,50\$/pers.
Forfait # 4	2 verres de mousseux & 2 verres de vin (Bouteilles sélectionnées *)	22,50\$/pers.

Bouteilles sélectionnées\* :

**Rouges:**

Cliff 79, Cabernet-Sauvignon/Syrah  
Rapsani, Evangelos Tsantali

**Blancs:**

Astica, Sauvignon blanc  
Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay

**PROMOTION :**

\*Coupons de consommations à 4,75\$ (plus taxes et service) valide sur : bière canadienne, verre de vin, fort de base, liqueur douce, eau minérale gazéifiée ou jus.

Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications



## VINS BLANCS ET VINS ROUGES

### **BLANCS**

Vittori, vin maison, 1 litre	28,00\$
Astica, Sauvignon blanc, Argentine	28,00\$
Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay, France	32,00\$
Hardys Stamp, Chardonnay/Sémillon, Australie	33,00\$
Jacob's Creek, Sémillon/Chardonnay, Australie	33,00\$
Folonari, Pinot gris, Italie	37,00\$
Ménage à trois, Folie à deux, États-Unis	49,00\$
Kim Crawford, Sauvignon blanc, Nouvelle-Zélande	55,00\$

### **ROUGES**

Vittori, vin maison, 1 litre	28,00\$
Cliff 79, Cabernet-Sauvignon/Syrah, Australie	28,00\$
Rapsani, Evangelos Tsantali, Grèce	30,00\$
Baron Philippe de Rothschild, Pinot noir, France	34,00\$
Jacob's Creek, Shiraz, Australie	38,00\$
Ripasso, Folonari, Italie	46,00\$
Ménage à trois, Folie à deux, États-Unis	49,00\$
Kim Crawford, Pinot noir, Nouvelle-Zélande	55,00\$

### **MOUSSEUX**

J-P Chenet	28,00\$
------------	---------



## BAR COMPTANT


Dans le cas d'une soirée, un minimum de vente de 400,00 \$ est requis à défaut de quoi un taux horaire de 20,00\$ sera facturé pour un service de bar en salle.

Café	2,40\$
Bouteille d'eau	2,61\$
Boisson gazeuse / Eau minérale	3,04\$
Jus de fruits ou limonade	3,04\$
Virgin Caesar / Virgin Mary	3,04\$
Bière canadienne	5,00\$
Vin (verre)	5,00\$
Smirnoff	6,08\$
Alcool	5,00\$
Amaretto	5,00\$
Apricot Brandy	5,00\$
Bailey's	5,00\$
Canadian Club	5,00\$
Cinzano blanc ou rouge	5,00\$
Crème de menthe (verte ou blanche)	5,00\$
Dry Gin bar	5,00\$
Jack Daniel's	5,00\$
Kir	5,00\$
Martini (blanc ou rouge)	5,00\$
Rhum bar / brun	5,00\$
Sambuca	5,00\$
Schnapps aux pêches	5,00\$
St-Léger	5,00\$
Tia Maria	5,00\$
Vodka	5,00\$
Vodka Orange	5,00\$
Bloody Caesar / Bloody Mary	5,87\$
Cognac V.S.	5,87\$
Tequila	5,87\$
Porto (verre)	5,87\$
Punch sans alcool	1,50\$
Punch avec alcool	2,50\$

\*Coupons de consommations à 4,75\$ (plus taxes et service) valide sur : bière canadienne, verre de vin, fort de base, liqueur douce, eau minérale gazéifiée ou jus.

Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications

## ÉQUIPEMENTS AUDIOVISUELS

<b>Salaire technicien (minimum 3 heures)</b>	Prix
Taux horaire en semaine	37,00\$/hre
Taux horaire fin de semaine (vendredi 17h00 à dimanche minuit)	48,00\$/hre
<b>Microphones</b>	
Standard	25,00\$
Microphone sans fil (cravate, casque, à main)	100,00\$
<b>Consoles</b>	
Console Behringer 4 entrées	40,00\$
Console Behringer 6 entrées	55,00\$
Console Behringer 8 entrées	65,00\$
<b>Accessoires</b>	
Chevalet	10,00\$
Podium (4x4)	10,00\$
Pointeur laser	20,00\$
Tableau à feuilles	20,00\$
Lutrin sans micro	20,00\$
Tableau blanc à encre effaçable 	25,00\$
Souris sans fil	45,00\$
Caisse amplifiée	60,00\$
Distribution de presse (truie)	125,00\$
<b>Audiovisuels</b>	
Lecteur DVD	25,00\$
Direct box	30,00\$
Écran trépied avec jupe de bas d'écran, 6'	40,00\$
Écran trépied avec jupe de bas d'écran, 8'	40,00\$
Téléphone Polycom	55,00\$
TV 26" Combo avec DVD et VHS intégré	125,00\$
Ordinateur portable Toshiba pentium 4	150,00\$
Projecteur vidéo	175,00\$

**Forfait clé en main disponible, informez-vous!**

## Soirée des Fêtes à L'Hôtel Québec 2012

### SALLE PRIVÉE

- Salle Miro/Morisot : Minimum requis de \*100 couverts adultes payés au repas avant l'événement  
(Maximum de 110 personnes en tables rondes et 150 personnes en tables rectangulaires)
- Salle de bal : Minimum requis de \*200 couverts adultes payés au repas avant l'événement  
(Maximum de 280 personnes en tables rondes et 350 personnes en tables rectangulaires)
- Salle Renoir/Gauguin ou Monet/Van Gogh : Minimum requis de \*115 couverts adultes payés au repas avant l'événement  
(Maximum de 130 personnes en tables rondes et 180 personnes en tables rectangulaires)

\*Veuillez noter que le nombre de couverts requis peut varier selon la date demandée.

Prévoir les frais de la Socan, le coût se situe entre 41,13\$ et 123,38\$ (plus taxes applicables) et varie selon la capacité de la salle.  
(Taxe gouvernementale pour les droits d'auteur pour la musique et la danse)

\*\* Nos salles sont entièrement non-fumeur \*\*

### DÉPÔTS ET PAIEMENT FINAL :

- **Premier dépôt** : à la signature du contrat (25%) de l'estimé des coûts
- **Deuxième dépôt** : un mois précédent l'événement (25%) de l'estimé des coûts
- **Troisième dépôt** : une semaine précédent l'événement (balance)

Le nombre de participants garantis au moment de la signature du contrat, ne peut être changé à la baisse. Le paiement final doit être effectué une semaine avant l'événement. Le paiement final se fera s'il y a lieu le lendemain matin lors de votre départ, si vous avez des charges supplémentaires lors de votre soirée.

\*Les dépôts versés ne sont pas remboursables en cas d'annulation.

Les chèques personnels, de compagnies et/ou de clubs sociaux ne sont pas acceptés à moins de 21 jours ouvrables (bancaires) avant votre événement. Seuls les chèques visés ou certifiés seront acceptés.

### HÉBERGEMENT :

- **Vendredi soir** : - Chambres à 2 lits Queen en vue extérieure à 100\$ plus taxes.  
- Chambres à 1 lit Queen et divan-lit double en vue extérieure à 100\$ plus taxes.  
- Chambres à 1 lit et divan-lit simple en vue extérieure à 89\$ plus taxes.
- **Samedi soir** : - Chambres à 2 lits Queen en vue extérieure à 125\$ plus taxes.  
- Chambres à 1 lit Queen et divan-lit double en vue extérieure à 125\$ plus taxes.  
- Chambres à 1 lit et divan-lit simple en vue extérieure à 95\$ plus taxes.

\* Tarif en occupation simple ou double.

\* Ajouter 20\$ plus taxes par personne additionnelle et 7\$ par enfant de 3 à 12 ans.

La relâche des chambres non réservées se fait un mois avant l'événement.  
Par la suite, le tarif en vigueur de l'établissement sera applicable.

