



L'HÔTEL QUÉBEC

Pochette d'informations

pour vos événements à

L'Hôtel Québec

2010



Pour vos événements

Bienvenue à L'Hôtel Québec,

Avec ses infrastructures de qualité supérieure adaptées aux nouvelles réalités et exigences de la clientèle, l'Hôtel Québec vous offre un service personnalisé des plus professionnels.

Disposant de 204 chambres et suites, l'Hôtel Québec possède, de plus, 10 salles de réunion pouvant accueillir de 10 à 300 personnes, un atrium de rêve pour vos photos et cocktails. Un vaste stationnement de 300 espaces intérieurs et extérieurs gratuits complète ce complexe hôtelier situé à seulement quelques minutes des ponts et du plus gros centre commercial de la région et du Vieux Québec.

Venez rencontrer notre équipe de professionnels qui saura répondre à tous vos besoins afin de garantir le franc succès de votre événement.

La direction

Forfait réunion

Une salle de réunion

*Papier, crayons sur demande seulement
Une connection Internet haute vitesse sans frais*

Deux pauses

*Café, jus & viennoiseries (1)
Café et jus (1)*

« OU »

Trois pauses

*Café, jus (2)
Café (1)*

Lunch

Buffet complet ou table d'hôte en salle à manger

<i>Nombre de pers.</i>	<i>1 salle</i>	<i>2 salles</i>	<i>3 salles</i>	<i>4 salles</i>
<i>11 à 13</i>	<i>42,59\$</i>	<i>60,81\$</i>	<i>79,04\$</i>	<i>97,26\$</i>
<i>14 à 17</i>	<i>37,34\$</i>	<i>50,31\$</i>	<i>63,29\$</i>	<i>76,26\$</i>
<i>18 à 22</i>	<i>34,59\$</i>	<i>44,81\$</i>	<i>55,04\$</i>	<i>65,26\$</i>
<i>23 à 27</i>	<i>32,59\$</i>	<i>40,81\$</i>	<i>49,04\$</i>	<i>57,26\$</i>
<i>28 à 33</i>	<i>30,59\$</i>	<i>36,81\$</i>	<i>43,04\$</i>	<i>49,26\$</i>
<i>34 à 44</i>	<i>30,09\$</i>	<i>36,06\$</i>	<i>41,79\$</i>	<i>47,51</i>
<i>45 à 58</i>	<i>28,34\$</i>	<i>32,31\$</i>	<i>36,29\$</i>	<i>40,26\$</i>
<i>59 à 65</i>	<i>27,84\$</i>	<i>31,31\$</i>	<i>34,79\$</i>	<i>38,26\$</i>
<i>66 à 70</i>	<i>27,59\$</i>	<i>30,81\$</i>	<i>34,04\$</i>	<i>37,26\$</i>
<i>71 à 80</i>	<i>27,34\$</i>	<i>30,31\$</i>	<i>33,29\$</i>	<i>36,26\$</i>

Service (10%) et frais administratifs (5%) inclus - Taxes en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications

Repas du midi chaud & froid

(Servis à notre salle à manger entre 11H30-14H00)

*Sélection de crudités et trempette
Salades variées et vinaigrettes assorties*

*Potage du moment
Pain et beurre*

*Un plat de pâtes
Un plat de poisson ou de viande blanche
Un plat de viande rouge
Rôti de bœuf coupé en salle*

*Légumes de saison
Pommes de terre ou riz*

*Délice du pâtissier
Café, thé*

16\$+taxes et service

INCLUS DANS LE FORFAIT RÉUNION

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

Les collations

<i>Café, tisane, thé</i>	2,10\$ / tasse
<i>Liqueur douce</i>	2,75\$
<i>Perrier (200 ml)</i>	2,75\$
<i>Bouteille d'eau (500 ml)</i>	2,75\$
<i>Pot de jus de fruits (orange, pomme, pamplemousse pour 10 personnes)</i>	16\$
<i>Pot de jus de légumes</i>	16\$
<i>Barre sucrée/salée</i>	2\$ / unité
<i>Croissant, muffin, pain aux fruits, chocolatine</i>	2,75\$ / unité
<i>Plateau de pâtisseries</i>	3,50\$ / personne
<i>Plateau de fruits tranchés</i>	3,75\$ / personne
<i>Fromages cheddar (2oz par pers.) et biscottes</i>	3,25\$ / personne
<i>Fromages fins importés et biscottes</i>	5\$ / personne
<i>Fromages cheddar, biscottes et fruits</i>	6,25\$ / personne
<i>Fromages fins importés, biscottes et fruits</i>	8\$ / personne
<i>Biscuits maison (12)</i>	11\$
<i>Plateau de crudités et trempette (25 pers.)</i>	28\$
<i>Petits pains garnis (12)</i>	23\$
<i>Croissants garnis (24 morceaux)</i>	26\$
<i>Sandwichs assortis (48 morceaux)</i>	29\$
<i>Baguette aux trois viandes (12)</i>	29\$
<i>Wrap garni au poulet (12)</i>	29\$
<i>Wrap garni au jambon (12)</i>	29\$
<i>Wrap garni au saumon fumé (12)</i>	33\$
<i>Salade maraîchère aux herbes de Provence (15 pers.)</i>	19\$
<i>Salade de chou et carottes (15 pers.)</i>	19\$
<i>Salade de légumineuses et ananas (15 pers.)</i>	19\$
<i>Salade de pommes de terre et bacon (15 pers.)</i>	19\$
<i>Taboulé aux herbes et huile d'olives (15 pers.)</i>	19\$
<i>Salade de penne et légumes (15 pers.)</i>	21\$
<i>Salade aux deux cœurs (artichaut et palmier) (15 pers.)</i>	23\$
<i>Salade de riz et crevettes à la mandarine (15 pers.)</i>	24\$
<i>Salade style grecque (15 pers.)</i>	32\$
<i>Miroir de terrines et pâtés (15 pers.)</i>	40\$
<i>Miroir de viandes froides et charcuteries (15 pers.)</i>	45\$
<i>Bol de crevettes et sauce Cognac (25 pers.)</i>	150\$
<i>Miroir de saumon froid entier et saumon fumé (12 lbs)</i>	225\$
<i>Croustilles, Bretzels (panier)</i>	6\$
<i>Natchos et salsa (panier)</i>	7\$
<i>Extra crème sûre</i>	1\$ / personne

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

Suggestions Pauses cafés

Pause Express

(minimum de 10 personnes)

*2 biscuits maison
Café, infusion*

4\$ / personne

La Viennoiserie

*Pain aux fruits
Muffins
Café, infusion, jus*

5\$ / personne

Pause Santé

*Fruits frais tranchés
Barre santé
Café, infusion*

5,50\$ / personne

Pause Méli-Mélo

*Crudités
Cheddar
Biscottes
Café, infusion*

6\$ / personne

Pause 5 à 7

*Croustilles
Bretzels
Natchos et salsa
Thé glacé*

6,50\$ / personne

Pause Chocolat

(minimum 50 personnes)

*Fontaine de chocolat
Fruits frais
Café, infusion*

8\$ / personne

Pause de luxe

*Brochettes de fruits frais
Noix
Biscuits maison
Fromage cheddar
Chocolat
Café, infusion*

10\$ / personne

Les Petits Déjeuners

Continental

Jus d'orange
Pain aux fruits et muffins variés
Fruits frais tranchés
Café, thé 7\$

Déjeuner santé à l'assiette

Jus d'orange
Fruits frais tranchés
Yogourt aux fruits
Pain aux fruits
Brochette de fromages et raisins
Café, thé 9,75\$

Américain à l'assiette

Jus d'orange
Œufs brouillés (2)
Jambon et saucisse
Pommes de terre rissolées
Rôties en salle
Beurre & confitures
Café, thé 11\$

Buffet Américain (minimum 50 pers.)

Jus d'orange
Céréales froides
Yogourt
Œufs brouillés (2) et campagnards
Jambon et saucisses
Fèves au lard
Pommes de terre rissolées
Crêpes au sirop d'érable
Rôties en salle
Plateau de pain aux fruits
Beurre & confitures
Café, thé 15\$

Extra (Pour le buffet seulement)

Creton 1,50\$/pers
Omelette en salle : 2,50\$/pers
Fesse de jambon : 3\$/pers
Rôti de bœuf au jus tranché en salle : 5\$/pers

Assiettes froides

(minimum 10 personnes)

Première suggestion

Croissant salade de poulet
Baguette de pain garnie
Jus de légumes
Jus de fruits
Salade de chou
Salade de pâtes
Oeuf farci
Fromage cheddar et crudités
Pâtisserie et une barre tendre
15,50\$

Assiette de luxe

Wrap aux 3 viandes (jambon-dinde-boeuf)
Rouleau de prosciutto, tomates et
fromage de chèvre
Salade grecque
Jus de légumes
Oeuf farci
Fromage cheddar et crudités
Croustade aux fruits et barre tendre
17\$

Assiette gourmande

Salade aux deux cœurs (artichauts et palmiers)
Baguette de viandes et fromage suisse
Pain plat au poulet et laitue
Rouelle de saumon fumé
Biscottes avec Oka
Oeuf farci
Jus de légumes
Liqueur ou perrier
Crudités et trempette
Pâtisserie et une barre tendre
19\$

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

Les Déjeuners

*Servi entre 11H et 14H
(minimum 40 personnes)*

Méli-mélo du jardin et trempette

*Potage du moment
Pain et beurre*

<i>Cappelletti tricolores, légumes croquants au pesto et Oka</i>	<i>19\$</i>
<i>Blanc de poulet grillé balsamique</i>	<i>20\$</i>
<i>Mignon de porc mariné au romarin et moutarde, parfumé à l'érable</i>	<i>20\$</i>
<i>Cassolette de poulet, champignons, brocoli et cheddar</i>	<i>20\$</i>
<i>Blanquette de veau de lait du Québec aux champignons et basilic en tulipe de pâte filo</i>	<i>21\$</i>
<i>Filet de saumon glacé à l'érable</i>	<i>21\$</i>
<i>Cuisse de canard confite, vinaigrette framboise avec purée crème et échalote</i>	<i>24\$</i>
<i>Rôti de bœuf de l'Ouest au jus</i>	<i>24\$</i>

*Jardinière de légumes
Pommes de terre au choix
(au four, purée, parisienne, au gratin ou riz aromatisé)*

*Tentation chocolatée
ou
Gâteau à la vanille ou chocolat avec inscription*

Café, thé, infusion

Buffets Légers

(Servi en salle)

Première suggestion (minimum de 15 personnes)

Crudités et trempette

Sandwichs assortis (8 morceaux)

Salade de fruits et biscuits maison

Fromage cheddar et terrine

Choix de deux salades composées:

- Penne aux légumes et pesto,
- César
- Maraîchère aux fines herbes

Café, thé

15,50\$

Deuxième suggestion (minimum de 25 personnes)

Crudités et trempette

Sandwichs (4 morceaux) et un wrap garni

Salade César

Salade de penne aux légumes et pesto

Salade maraîchère aux fines herbes

Miroir de viandes froides et charcuteries

Plateau de fromages cheddar et fruits

Choix de deux plats chauds:

- Manicotti aux tomates et parmesan
- Cassolette de poulet aux champignons et brocoli
- Sauté de crevettes à la Thaï

Pâtisseries assorties

Café, thé

23\$

Buffet des Chefs

(minimum 50 personnes)

Hors d'œuvre

Méli-mélo du jardin et trempette

Miroir d'asperges maltaise et vinaigrette à l'orange

Miroir de sandwiches assortis

Miroir de viandes froides et charcuteries

Oeufs farcis persillés

Salades

Salade César

Taboulé à l'huile d'olives et fines herbes

Salade de légumineuses à l'ananas

Salade de pommes de terre, bacon, crème sûre et ciboulette fraîche

Choix de 2 plats chauds

Choix # 1

Lasagne au poulet et légumes à la façon du chef

Choix # 2

Sauté de porc aux légumes, sauce aigre-douce

Choix # 3

Longe de saumon aux baies roses et à l'érable

Choix # 4

Blanc de poulet aux champignons, brocoli et cheddar

Légumes de saison

Pommes de terre au choix (purée aromatisée, parisienne ou au gratin)

Ou riz aromatisé

Miroir de fromages cheddar

Choix d'un dessert (servi à la table)

Gâteau Reine Élisabeth

Gâteau chocolat à l'ancienne

Gâteau aux poires et caramel

Tiramisu

Café, thé, infusion

30\$/pers. Buffet froid & chaud

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

Buffet Gourmand

(minimum 75 personnes)

Hors d'œuvre & charcuteries

Méli-mélo du jardin et trempette
Gaufrette de pommes de terre, salsa et cheddar
Miroir de charcuteries
Œufs farcis persillés

Tomates, bocconcini et basilic
Asperges vertes sauce à l'italienne
Miroir de terrines et pâtés

Salades (choix de 4)

César et ses garnitures
Crevettes de Matane et poires asiatiques
Taboulé de fruits de mer et basilic
Boucllette au boeuf et moutarde au miel

Salade de jeunes pousses, asperges et cheddar
Pommes de terre au jambon et ciboulette
Maraîchère à la façon du chef
Penne en salade au poulet

Plats chauds (Choix de 3)

Haut de surlonge (tranché en salle)
Gratin de fruits de mer
Duo de cannelloni et manicotti à la tomate et parmesan
Longe de porc à la moutarde
Filet de saumon aux fines épices du chef
Escalope de poulet salsa de bleuets et érable
Lasagne au poulet et légumes
Légumes de saison, riz aromatisé, pommes de terre parisiennes
Miroir de fromages d'ici et d'ailleurs avec fruits et noix

Pain et beurre

Croustillant au chocolat

Café, thé, infusion

38\$/personne

Extras

Fondue au chocolat et fruits

8\$/ personne

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 (truite, turbot et maquereot)
Brochette de bocconcini et tomates cerises
Crevettes sur glace, sauce cognac
Saumon froid décoré et sa suite de saumon fumé
Miroir de viandes froides et charcuteries
Variété de pâtés et terrines
Mousse aux fruits de mer*

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

Pommes de terre au gratin ou parisiennes ou au four garnies
Légumes de saison et riz*

Miroir de fromages fins du Québec

Miroir de pâtisseries

Café, thé, infusion

55\$/personne

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

Forfait réception

Servi en salle de 17h à 23h

Méli-mélo du jardin et trempette

*Barquette de légumes frais aromatisé au pesto,
salsa de canard confit et fondant du terroir*

Potage du moment

Pain et beurre

		<i>Option Plus</i>
<i>Escalope de poulet aux pommes caramélisées et fromage de chèvre, demi glace à l'érable</i>	<i>32\$</i>	<i>40\$*</i>
<i>Suprême de volaille en pâte filo, au prosciutto et asperges, sauce Marsala</i>	<i>33\$</i>	<i>41\$*</i>
<i>Mille-feuille de saumon frais et fumé, au citron et à l'aneth fraîche et jeunes pousses d'épinards</i>	<i>34\$</i>	<i>42\$*</i>
<i>Sauté de veau de lait du Québec aux carottes et perles glacées et son trio de poivrons à l'asiatique</i>	<i>35\$</i>	<i>43\$*</i>
<i>Mignon de porc à l'ananas confit et au Cointreau</i>	<i>35\$</i>	<i>43\$*</i>
<i>Côte de bœuf de l'Ouest au jus</i>	<i>38\$</i>	<i>46\$*</i>
<i>Mignon de bœuf AAA et son portobella, sauce aux deux moutardes</i>	<i>46\$</i>	<i>54\$*</i>
<i>Côte de veau grillée au BBQ, sauce aux agrumes et huile d'olives</i>	<i>47\$</i>	<i>55\$*</i>
<i>Wellington de boeuf duxelle de champignons, sauce au Porto</i>	<i>48\$</i>	<i>56\$*</i>

Jardinière de légumes

Pommes de terre au choix ou riz aromatisé

(au four nature ou garnie, purée aromatisée, parisienne, gratin dauphinois)

Délice au chocolat et ses fruits

Café, thé, infusion

**Option plus: un verre de mousseux et un verre de vin par personne*

Forfait Jaro

(servi à la table)

Cocktail :

*Un verre de kir par personne ou deux verres de mousseux par personne
Service de canapés froids (quatre par personne)
Service de méli-mélo du jardin et trempette*

Jeunes pousses et canard confit, croûtons de bruschetta aux fruits

Filo de mamirolles parfumé à l'érable et aux poires

Potage du chef

ou

Verdurette de saison , vinaigrette framboisine

Pain & beurre

Blanc de poulet farci au fromage, jambon forêt noire et tomates séchées, sauce crémeuse

Mignon de veau aux légumes croquants et fromage suisse

Côte de bœuf de l'Ouest et son élixir

Jardinière de légumes

Pommes de terre au choix ou riz aromatisé

(au four nature ou garnie, purée aromatisé, parisienne, gratin dauphinois)

Deux verres de vin rouge ou blanc

Douceur chocolatée et coulis fruité

Café, thé, infusion

51\$ / personne

Extra de crevettes géantes(2) 8\$ / personne

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

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

Canapés réguliers

Canapés froids

Mini surprise pâté au porto
Mini sandwich au jambon et poivron rouge
Crevette guacamole sur taco miniature
Tartare de saumon fumé
Fromage de chèvre aux 5 poivres et
tomates séchées sur ficello

18,50\$/douzaine

Canapés chauds

Mini saucisse et bacon
Bâtonnet de fromage mozzarella
Bouchée de poulet sauce aux cerises
Pizza au fromage et pepperoni
Mini egg rolls

18,50\$/douzaine

Canapés de Luxe

Canapés froids

Cuillère de crevettes à la citronnade
Asperge impériale en habit de prosciutto
Tortillas au jambon et fromage de chèvre
Sushi de saumon fumé
Cuillère de tomates et bocconcini à
l'huile balsamique

24\$/douzaine

Canapés chauds

Barquette de ris de veau au Marsala
Satay de poulet, sauce Thaï
Bœuf tériyakı en brochette
Crevettes panées à la noix de coco
Bourse de filo au Oka et sucre d'érable

24\$/douzaine

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

Forfaits 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 et 1 verre de vin
8\$/pers.*

*Forfait # 2 2 verres de mousseux & 2 verres de vin
14,50\$/pers.*

*Forfait # 3 1 verre de mousseux & 1 verre de vin
12,50\$/pers. (Bouteille sélectionnée *)*

*Forfait # 4 2 verres de mousseux & 2 verres de vin
22,50\$/pers. (Bouteille sélectionnée *)*

Bouteilles sélectionnées

Blancs:

Trapiche Chardonnay

Maison Nicolas

Baron Philippe de Rothchild, Sauvignon

Rouges:

Trapiche Malbec

Maison Nicolas

*Baron Philippe de Rothchild, Cabernet-
Sauvignon*

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

Vins Blancs & Rosés

Vins Blancs

<i>Pouilly-Fumé Pascal Jolivet, France</i>	62
<i>Château de Sancerre Marnier-Lapostolle SA, France</i>	59
<i>Chablis La Vigne de la Reine Jean Durup Domaine de l'Eglantière, France</i>	58
<i>Cuvée Bacchus Pfaffenheim Gewurztraminer, Vignerons de Pfaffenheim, France</i>	49
<i>St-Véran Les vins Georges Duboeuf, France</i>	49
<i>Bourgogne-Aligoté Prince Philippe Thorin Maison Thorin, France</i>	43
<i>Château de Nages costière-de-nîmes R. Gassier, France</i>	39
<i>Fleur du Cap Chardonnay, Bergkelder Ltd., Afrique du Sud</i>	39
<i>Pfaffenheim Tokay/pinot gris, Vignerons de Pfaffenheim, France</i>	39
<i>Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild, France</i>	38
<i>Château du Cléray Sauvion & Fils, France</i>	35
<i>Maître d'Estournel Prats Frères, France</i>	35
<i>Baron Philippe de Rothschild Sauvignon blanc, France</i>	33
<i>Carmen Chardonnay, Vina Carmen, Chili</i>	33
<i>Hanns Christof Liebfraumlch Qba Deinhard AG, Allemagne</i>	32
<i>Réserve Maison Nicolas Chardonnay, France</i>	28
<i>Sélection Hôtel Québec Chardonnay, Chili (Importation privée)</i>	28
<i>Trapiche Mendoza Chardonnay, Bodegas Trapiche, Argentine</i>	28

Rosés

<i>Domaine du Vieil Aven Travel Côtes-du-Rhône, France</i>	49
<i>Château de Nages R. Gassier, France</i>	39
<i>Roseline Prestige Roseline Diffusion SARL, France</i>	39
<i>Ernest & Julio Gallo White zinfandel, E. & J. Gallo Winery, États-Unis</i>	29

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

Les Vins Rouges

<i>Château Destieux St-émilion grand cru, MM. Dauriac, France</i>	125
<i>Bolla Amarone-Della-Valpolicella Classico Fratelli Bolla SPA, Italie</i>	91
<i>Châteauneuf-du-pape Albert Bichot, France</i>	74
<i>Ducalé Rîserva Chianti-Classico Ruffino SPA, Italie</i>	59
<i>Ijalba Reserva Rioja Vina Ijalba SA, Espagne</i>	53
<i>Yellow Label Cabernet-Sauvignon, South Australia</i>	50
<i>Brouilly Les vins Georges Duboeuf, France</i>	49
<i>Errazuriz Max Reserva Cabernet-sauvignon, Vina Errazuriz SA, Chili</i>	49
<i>Penfolds Koonunga Hill Cabernet-Sauvignon/Merlot, South Australia</i>	49
<i>Château la Tour de L'Évêque Régine Sumeire, France</i>	48
<i>Dunnigan Hills EXP Syrah, R.H. Philips Winery, États-Unis</i>	48
<i>Liberty School Cabernet-Sauvignon, Paso Robles, États-Unis</i>	48
<i>Fleur du Cap Merlot, Bergkelder Ltd., Afrique du Sud</i>	43
<i>Bourgogne-Passe-Tout-Grains Maison Thorin, France</i>	42
<i>Château Pontet-Laroche Première-côtes-de-bordeaux, Julien et Martine Palau, France</i>	42
<i>Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild, France</i>	41
<i>Deakin Estate Victoria Shiraz, Deakin estate, Australie</i>	40
<i>Gallo Turning Leaf Cabernet-sauvignon, E. & J. Gallo Winery, États-Unis</i>	40
<i>Beaujolais Les vins Georges Duboeuf, France</i>	39
<i>Château de Nages Réserve R. Gassier, France</i>	39
<i>Dunnigan Hills Syrah, The R.H. Philips Vineyard, États-Unis</i>	39
<i>Rasteau Cave de Rasteau, France</i>	39
<i>Jacob's Creek Shiraz/Cabernet, South Eastern, Australie</i>	38
<i>Maître d'Estournel Prats Frères, France</i>	37
<i>Carmen Merlot, Vina Carmen, Chili</i>	35
<i>Château Bellevue La Forêt SCEA Château Bellevue la Forêt, France</i>	35
<i>Sangre de Toro Torres Catalunya, Espagne</i>	35
<i>Barbera Bersano Barbera, Piémont, Italie</i>	33
<i>Baron Philippe de Rothschild Cabernet-sauvignon, Baron Philippe de Rothschild, France</i>	33
<i>PKNT Terraustral Carmenère, Chili</i>	31
<i>Jackson-Triggs Esprit sélection Spéciale, Canada</i>	29
<i>Campobarro Ribera del Guadiana Tempranillo, Espagne</i>	28
<i>Herdade das Albenoas Vinho regional Alentejano, Portugal</i>	28
<i>Réserve Maison Nicolas Merlot, SA Les Domaines de Virginie, France</i>	28
<i>Sélection Hôtel Québec Cabernet-sauvignon, Chili (Importation privée)</i>	28
<i>Trapiche Mendoza Malbec, Bodegas Trapiche, Argentine</i>	28

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

Bar Comptant

Dans le cas d'une soirée sans repas, 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.

<i>Café</i>	<i>2,10\$</i>	<i>Apricot Brandy</i>	<i>5,09\$</i>
<i>Bouteille d'eau</i>	<i>3,55\$</i>	<i>Bailey's</i>	<i>5,09\$</i>
<i>Boisson gazeuse</i>	<i>3,55\$</i>	<i>Cinzano blanc ou rouge</i>	<i>5,09\$</i>
<i>Eau minérale</i>	<i>3,55\$</i>	<i>Crème de menthe verte</i>	<i>5,09\$</i>
<i>Jus de fruits ou limonade</i>	<i>3,55\$</i>	<i>ou blanche</i>	
<i>Virgin César et Mary</i>	<i>3,55\$</i>	<i>Martini blanc ou rouge</i>	<i>5,09\$</i>
<i>Bière canadienne</i>	<i>4,87\$</i>	<i>Schnapp's aux pêches</i>	<i>5,09\$</i>
<i>Verre de vin</i>	<i>4,87\$</i>	<i>Sambucca</i>	<i>5,09\$</i>
<i>Verre de Porto</i>	<i>4,87\$</i>	<i>Tia Maria</i>	<i>5,09\$</i>
<i>Alcool</i>	<i>5,09\$</i>	<i>Kir</i>	<i>5,09\$</i>
<i>Canadian Club</i>	<i>5,09\$</i>	<i>Téquila</i>	<i>5,98\$</i>
<i>Dry Gin bar</i>	<i>5,09\$</i>	<i>Bloody Ceasar / Mary</i>	<i>5,98\$</i>
<i>Jack Daniel's</i>	<i>5,09\$</i>	<i>Alcool pamplemousse</i>	<i>5,09\$</i>
<i>Rhum bar / brun</i>	<i>5,09\$</i>	<i>Cognac V.S</i>	<i>5,98\$</i>
<i>St-Léger</i>	<i>5,09\$</i>	<i>Dry Martini</i>	<i>5,98\$</i>
<i>Vodka</i>	<i>5,09\$</i>	<i>Vodka Orange</i>	<i>5,09\$</i>
<i>Amaretto</i>	<i>5,09\$</i>	<i>Cognac V.S.O.P</i>	<i>8,63\$</i>
		<i>Smirnoff</i>	<i>5,75\$</i>

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

Équipements Audiovisuels

Salaire Technicien (minimum 3 heures)	Prix
Taux horaire	36,00\$/heure
Microphones	
Standard	23,00\$
Microphone sans fil (cravate, casque, à main)	100,00\$
Consoles	
Console Behringer 4 entrées	35,00\$
Console Behringer 6 entrées	47,00\$
Caisses et amplificateurs	
Ramsa A-200	60,00\$
SXA 100 (350 watt) amplifié	90,00\$
Amplificateur	65,00\$
Accessoires	
Distribution de presse (truie)	115,00\$
Pointeur laser	20,00\$
Tableau à feuilles	20,00\$
Chevalet	10,00\$
Rideaux et backdrops	
Rideau 14' X 13'	100,00\$
Structure auto-portante, poteaux 8'	15,00\$
Audiovisuels	
Lecteur DVD	25,00\$
Lecteur au laser	40,00\$
Ordinateur portable Toshiba pentium 4	135,00\$
Rétroprojecteur	33,00\$
Projecteur vidéo	175,00\$
Direct box	25,00\$
Écran trépied avec jupe de bas d'écran, 6'	35,00\$
Écran trépied avec jupe de bas d'écran, 8'	35,00\$
TV 27" Combo avec DVD et VHS intégré	100,00\$

Taxes en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications

Fournisseurs Utiles

Photographes

Studio Henri Inc 653-0675
France Bouchard 670-8888
Site: www.francebphotos.com

Photo Vidéo

Studio Henry inc. 653-0675
Projecson 661-8303

Faire-part

Studio Henry inc. 653-0675
Création Bouquelle 847-2908
Images et mots Manon Verville 841-0419

Orchestres (Agences musicales)

Azimut 573-0486
Jacques Bourget 564-7096

Disco Mobile

DMP 654-0111
888-530-0111
Disco Perfecta 626-3773
Projecson 661-8303
Sensations 882-2465
Concert Plus 828-1044

Amusement

Techno-jeux 522-8046
MegaFun 800-663-2673
BRL 561-4006

Décoration de salles & Fleuristes

Chant-Ô-Fêtes 627-1515
Florale 888-605-0666
Décorum 877-1139
La Maison Victoria 877-1418
Signature Décor 681-1188

Tenus de gala

Au Marquis de Brumell 529-6897
Classy 622-6992
Mariage & Gala 622-9782
La Maison Victoria 877-1418

Gâteau de Mariage ou autres

Gâteau de fête et de mariage à QC 659-2774
Délices et fantaisies 832-8832
Pâtisserie La Dacquoise Ste-Foy 656-0506

Limousines

Groupe Limousine A-1 inc 523-5059
Aristo Car 840-1955
Guy Samson Limousines 652-7316