



L'HÔTEL
QUÉBEC
PAR/BY JARO

CAHIER DE Noël



2026

Cocktail Amuse- bouches

CHAUDS & FROIDS



CHOIX DU CHEF
régulier

29\$/douzaine



CHOIX DU CHEF
deluxe

35\$/douzaine

Forfaits alcools

Parfaits pour accompagner votre repas



FORFAIT 1

1 verre de mousseux
(75 ml)

1 verre de vin maison

Changer pour une flûte
de mousseux de 125 ml
+2\$/personne

11⁷⁵\$/pers.



FORFAIT 2

2 verres de mousseux
(75 ml)

1 verre de vin maison

Changer pour des flûtes
de mousseux de 125 ml
+4\$/personne

14²⁵\$/pers.



FORFAIT 3

1 verre de mousseux
(75 ml)

2 verres de vin maison

Changer pour une flûte
de mousseux de 125 ml
+2\$/personne

19⁵⁰\$/pers.



FORFAIT 4

2 verres de mousseux
(75 ml)

2 verres de vin maison

Changer pour des flûtes
de mousseux de 125 ml
+4\$/personne

22\$/pers.

Il sera toujours possible d'ajouter des consommations au repas, à votre convenance.

2

Promotions

Promotion 1 | Coupon de consommation à **7⁵⁰\$** (plus taxes et service) valide sur : bière canadienne, verre de vin maison, mocktail prêt-à-boire, Heineken 0 %, jus, limonade, boisson gazeuse, eau embouteillée ou minérale.

Promotion 2 | Coupon de consommation à **8\$** (plus taxes et service) valide sur : Bière canadienne, fort de base et fort de luxe, Heineken & Heineken 0 %, verre de vin maison, cocktails et mocktail prêts-à-boire, Bloody Caesar, boisson gazeuse, eau embouteillée ou minérale. (+1⁵⁰\$ bière de microbrasserie)

Prix par personne, sous réserve de modifications. Sous réserve de la disponibilité des produits.
Taxes et service en sus. Images à titre indicatif seulement.

Forfait À la vôtre!

97⁵⁰ \$

Minimum de 85 personnes requis



INCLUS



Service de vestiaire
pour les invités



1 verre de mousseux
servi au cocktail



**1 coupon
consommation**

Promotion #2 (page 2)
(excluant les bières de microbrasserie)



**2 verres de vin
maison**
par personne,
servis au repas



Souper 4 services
2 choix de plats
principaux du Menu
réception des Fêtes
(page 4)



Grignotines
de fin de soirée

Prix sous réserve de modifications. Taxes et service en sus. Images à titre indicatif seulement.



Menu réception des Fêtes

REPAS 4 SERVICES



Entrée froide (1 choix)

Tartelette salée accompagnée de mousse
avocat et tomates séchées épicées

Bol de tacos farci de salade de riz mexicain,
sauce sucrée-salée

Potage du moment

Pain & beurre

Dessert des Fêtes

Café ou thé

Plat principal

(1 choix | Possibilité de 2 choix +4 \$/personne)

Risotto au canard confit
et champignons sauvages **54\$**

Rôti de dinde aux herbes
compotée de légumes racines et crèmeuse demi-glace **66\$**

Parmentier d'agneau
légumes à l'ancienne **66\$**

Joue de porc braisée au vin rouge
moutarde à l'ancienne et sirop d'érable avec purée
de pommes de terre Yukon Gold **66\$**

Poulet rôti à la jamaïcaine
Chou rouge braisé et pommes de terre douces **70\$**

Médailillon de veau
compotée de légumes, sauce à l'ail noir et rhum épicé **70\$**

Saumon grillé au fromage spicy jack
sur ramen coco lime **70\$**

Pièce de boeuf 8oz
macreuse ou bavette macérée au citron confit avec jus
au romarin et pommes de terre Yukon Gold **70\$**

4

AVIS À NOTRE CLIENTÈLE : Allergies et intolérances alimentaires

Pour votre sécurité, sachez que les produits offerts dans cet établissement peuvent contenir ou avoir été en contact avec des arachides, des noix ou d'autres allergènes (pour les produits non emballés individuellement).

Malgré le fait que les employés qui préparent et servent les repas apportent une attention particulière à la préparation des plats servis aux personnes concernées, les risques d'erreur et de contamination croisée subsistent toujours, et ce, même si vous nous avez avisés au préalable de votre condition. De ce fait, nous ne pouvons offrir de garantie d'élimination de tous les risques. Ainsi, si vous prenez la responsabilité de commander un plat dans cet établissement en tant que client aux prises avec un quelconque problème d'allergie alimentaire, assurez-vous d'avoir un auto-injecteur d'épinéphrine ou médicaments nécessaires à votre portée avant et au moment de consommer de la nourriture provenant de notre établissement. Prenez soin d'aviser les personnes autour de vous de votre condition.

Le responsable ou le signataire d'un événement tenu en nos lieux doit s'assurer d'informer ses invités de tous les risques et précautions qui doivent être pris avant que nous effectuions le service aux dits invités.

Buffet L'élégant

84 \$

Minimum de 75 personnes requis



Soupe & pain

Hors d'œuvres

- Saumon fumé ou plateau de charcuterie
- Cheddar & biscottes
- Bar à salade & condiments

Salades (3 choix)

Voir les salades ci-dessous

Accompagnements

- Légumes du jardin
- Pommes de terre du Chef
- Riz aromatisé

Plats principaux (3 choix)

- Poulet aux épices italiennes
- Saumon laqué à l'érable
- Mignon de porc sauce flambée au porto et champignons
- Rosbif dans son jus
- Risotto au parmesan et asperges rôties
- Mijoté de boeuf aux légumes racines
- Sauté de crevettes lime & coco
- Suprême de volaille sauce sucrée-salée au bacon de canard

Dessert

Café ou thé

- Dessert des Fêtes (servi à la table)
- Table à desserts comprenant 6 choix de gâteaux (**prix sur demande**)

Prix sous réserve de modifications. Taxes et service en sus. Images à titre indicatif seulement.

Salades

- Salade scandinave
- Salade de pois chiches aux légumes grillés et fromage feta
- Salade caprese
- Salade de betteraves rouges au miel doré
- Salade de brocoli et canneberge
- Salade panzanella aux légumes et poulet
- Salade grecque
- Salade de chou rouge et carotte, vinaigrette à l'érable
- Salade de maïs et avocat
- Salade de haricots verts et fromage haloumi

Informations complémentaires

Droits d'auteur sur la musique

Frais de Socan et Ré-Sonne applicables.

Dépôt et paiement final

Premier dépôt: À la signature du contrat, 25 % de l'estimé des coûts;

Deuxième dépôt: Deux mois précédant l'événement, 25 % de l'estimé des coûts;

Paiement final: Une semaine précédant l'événement.

Le paiement final doit être effectué une semaine avant l'événement. Si vous avez des charges supplémentaires lors de votre soirée, le paiement final de celles-ci se fera le lendemain matin lors de votre départ.

Les dépôts versés ne sont pas remboursables.

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

TZ CAPITALE
NATIONALE
SERVICE DE RACCOMPAGNEMENT

MEMBRE TOLÉRENCE ZÉRO
Service de raccompagnement offert toute l'année.
Informez-vous!




**L'HÔTEL
QUÉBEC**
PAR/BY JARO

3115 avenue des Hôtels
Québec QC G1W 3Z6
418 658-5624 poste 6125 ou 6144
1 800 567-JARO
hotelsjaro.com/hotel-quebec
adion@hotelsjaro.com