

DOCUMENT TRAITEUR

Septembre 2023

Bistro V

Le Comptoir V  
SANDWICH & TRAITEUR

Méchante Virée  
RESTO PUB

# TABLE DES MATIÈRES

---

Introduction	3
Déjeuner et brunch	4
Buffet chaud et froid	5
Boîte-à-lunch	7
Choix (Buffet et Boîte-à-lunch)	10
Banquet (Bistro V, Méchante Virée et Comptoir V)	12
Canapés	14
Chef à domicile	16
Service traiteur	17
Informations générales et Modalités complètes	19

# INTRODUCTION

---

Bienvenue dans nos cuisines !

Vous êtes sur le point de découvrir notre nouveau document traiteur qui présente notre offre de service complète.

Nous proposons des services pour tous genres de rencontres. Conférences, cocktails dînatoires, banquets, mariages, réunions de travail... Des plus simples réunions aux plus grands moments de la vie.

Que ce soit pour des sandwiches, canapés haut-de-gamme ou souper gastronomique, découvrez l'éventail de possibilités de notre menu pour la saison automne-hiver, des entrées aux desserts.

Vous désirez organiser un évènement soigné et distinctif ? Inspirez-vous des créations de nos artisans-cuisiniers et laissez-nous le soin de mettre en œuvre la réalisation complète de votre évènement. Du service de chef à domicile, du sommelier aux menus sur mesure, notre équipe qualifiée apportera la touche finale à ce qui deviendra un évènement mémorable pour tous vos convives.

Au plaisir de vous compter parmi notre prestigieuse clientèle !

**Benoît Marcotte et Stéphanie Gemme, propriétaires**  
**Anthony Lussier, chef exécutif**

**Bistro V**

1463, Lionel-Boulet, Local 104  
Varenes (Québec) J3X 1P7  
Tél. (450) 985-1421  
Télé. (438) 338-6725  
[md@bistrov.com](mailto:md@bistrov.com)  
[www.bistrov.com](http://www.bistrov.com)

**Le Comptoir V**  
SANDWICH & TRAITEUR

1463, Lionel-Boulet, Local 106  
Varenes (Québec)  
Tél : 450-985-1955  
Télé. (438) 338-6725  
[md@bistrov.com](mailto:md@bistrov.com)  
[www.comptoirv.com](http://www.comptoirv.com)

**Méchante Virée**  
RESTO PUB

1463, Lionel-Boulet, Local 103  
Varenes (Québec) J3X 1P7  
Tél. (450) 985-1421  
Télé. (438) 338-6725  
[gerant@mechanteviree.com](mailto:gerant@mechanteviree.com)  
[www.mechanteviree.com](http://www.mechanteviree.com)

# DÉJEUNER ET BRUNCH

---

## Continental

(minimum 10 personnes)

Mini-viennoiseries et muffins

Plateau de fruits

Plateau de fromages cheddar

Yogourt

Confiture

**15.95\$ / personne**

## Gourmand

(minimum 10 personnes)

Muffins, mini-viennoiseries et galette d'avoine

Plateau de fruits

Plateau de fromages cheddar

Wrap Jambon BLT (bacon, laitue tomate)

Parfait de yogourt, granola, purée de fruits

Confiture

**20.95\$ / personne**

Le tout est préparé en plateau de service.

Les ustensiles, essuie-main ainsi que la vaisselle de carton sont fournis avec tous les buffets.

## **BOÎTE DÉJEUNER – 19\$ (minimum 5 boîtes)**

Incluant fruits, yogourt, granola, chocolatine, croissant, danoise, mini muffin, fromage cheddar, confiture, creton

## **MODALITÉS – DÉJEUNER ET BRUNCH**

À Noter : Des frais de livraison s'appliquent selon la destination. Les frais de livraisons seront doublés si nous devons nous déplacer pour reprendre notre matériel.

Un délai de 48 heures est demandé pour toute commande de déjeuner ou brunch.

Toute commande faite en deçà des **48h** exigées aura des frais de 2\$ d'extra par personne.

Aucun serveur n'est inclus, des frais supplémentaires s'appliquent pour avoir un ou des serveurs sur place.

Pour obtenir de la vaisselle en porcelaine, des frais supplémentaires s'appliquent et un dépôt de garantie sera demandé et remis au retour de la vaisselle.

Le retour de la vaisselle doit se faire dans les 48 heures suivants l'événement.

# BUFFETS

---

## BUFFET FROID - À partir de 22,95\$ par personne (min. 10 personnes)

2 variétés de sandwichs<sup>1</sup> (nous calculons deux demi-sandwichs par personne)

2 choix de salades composées<sup>2</sup>

1 salade verte, vinaigrette du moment

Crudités et trempette

Petit dessert<sup>3</sup>

## BUFFET DU TEMPS DES FÊTES - 33.50\$ par personnes (min. 20 personnes)

Potage du moment

Salade de betterave, chèvre, pacane caramélisée, roquette et canneberges

Suprême de volaille farci aux champignons

Mini tourtière traditionnelle ketchup aux fruits maison

Ragoût de boulettes, ketchup aux fruits maison

Tortellini au fromage, ratatouille, olive et feta

Mousseline de pomme de terre à l'ail confit

Légumes du moment

Tartelette au sucre

Red Velvet

*\*\*\*Disponible en décembre seulement\*\*\**

## BUFFET CHAUD L'ÉCONOME - 34,50\$ par personne (min. 20 personnes)

Plateau de crudités & trempette

2 choix de salades composées<sup>2</sup>

1 choix de plat chaud<sup>4</sup>

1 choix d'accompagnement<sup>5</sup>

Plateau de fromage cheddar & raisins

Légumes du moment

Pain & beurre

Petit dessert<sup>3</sup>

## BUFFET CHAUD LE POPULAIRE – 38,50\$ par personne (min. 20 personnes)

Plateau de crudités & trempette

2 choix de salades composées<sup>2</sup>

2 choix de plat chaud<sup>4</sup>

1 choix d'accompagnement<sup>5</sup>

Plateau de fromage cheddar & raisins

Légumes du moment

Pain & beurre

Petit dessert<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Voir les variétés de Sandwichs en page 7

<sup>2</sup> Voir les variétés de Salades Composées en page 10

<sup>3</sup> Voir les variétés de Dessert en page 11

<sup>4</sup> Voir les variétés de Plats Chauds en page 10

<sup>5</sup> Voir les variétés d'Accompagnement en page 10

# BUFFETS

---

## **BUFFET CHAUD DE LUXE – 44,50\$ par personne (min. 20 personnes)**

Plateau d'Antipasti : tomates cerise, bocconcini, saucisson, poivrons grillés, olives & pesto

Crudités & trempette

3 choix de salades composées<sup>6</sup>

2 choix de plat chaud<sup>7</sup>

1 choix d'accompagnement<sup>8</sup>

Légumes du moment

Plateau de fromages du terroir, fruits frais & croûtons briochés

Pain & beurre

Mignardises surprises de la pâtisserie

## **MODALITÉS – BUFFETS**

Des frais de livraison et d'installation s'appliquent selon la destination. Les frais de livraisons seront doublés si nous devons nous déplacer pour reprendre notre matériel.

Un délai de 7 jours est demandé pour les commandes de buffet.

Toute commande faite en deçà des 7 jours exigés aura des frais de 2\$ d'extra par personne.

Le buffet froid est servi en plateau de service.

Le buffet chaud est servi en réchaud.

Présence de personnel de service non-inclus.

Les ustensiles, essuie-main ainsi que la vaisselle de carton sont fournis avec tous les buffets en livraison.

Pour obtenir de la vaisselle en porcelaine, des frais supplémentaires peuvent s'appliquer et un dépôt de garantie sera demandé et remis au retour de la vaisselle. Le retour de la vaisselle et des réchauds doit se faire dans les 48 heures suivant l'événement.

---

<sup>6</sup> Voir les variétés de Salades Composées en page 10

<sup>7</sup> Voir les variétés de Plats Chauds en page 10

<sup>8</sup> Voir les variétés d'Accompagnement en page 10

# BOÎTES À LUNCH

---

## BOÎTE DÉJEUNER – 19\$ (minimum 5 boîtes)

Incluant fruits, yogourt, granola, chocolatine, croissant, danoise, mini muffin, fromage cheddar, confiture, creton

## BOÎTE SANDWICH – 18.50\$ (minimum 5 boîtes)

Incluant un choix de sandwich, crudités, une salade composée<sup>9</sup>, fromage cheddar, une petite salade verte avec vinaigrette, et un dessert maison<sup>10</sup>

<b>Ciabatta légumes grillés :</b>	Légumes grillés, fromage de chèvre, mayonnaise au pesto, roquette
<b>Bahn Me végétarien :</b>	Tofu, choux rouge, carotte, concombre, oignon rouge, poivron frais, pousse de tournesol, vinaigrette sésame et gingembre <i>(offert en version végétalien également)</i>
<b>Wrap à l'effiloché de porc :</b>	Tortillas, effiloché de porc, sauce bbq maison, vieux cheddar, cornichon, choux rouge mariné, oignon caramélisé
<b>Wrap poulet cajun :</b>	Tortillas, poulet, mayo cajun, poivrons, vieux cheddar, romaine
<b>Dinde fumée :</b>	Panini, dinde fumée, fromage brie, chutney de mangue et jalapenos, poivron doux, sauce ranch
<b>Salade de thon :</b>	Pain aux oignons, thon, pomme verte, avocat, concombre, luzerne, sauce tartare
<b>Panini Caprese :</b>	Panini, bocconcini, tomate, basilic et poulet grillé
<b>Croissant classique :</b>	Croissant, cheddar doux jambon forêt-noire, romaine, tomate, mayo poivre vert
<b>Calabrese :</b>	Panini, calabrese, tomate, épinard, suisse, mayo aux herbes
<b>Sandwich rilette de canard :</b>	Rilette de canard confit, oignons grenadine, cornichons, mayo 2 moutardes, roquette <b>(Extra 2\$)</b>
<b>Kaiser bœuf:</b>	Rôti de bœuf tranché, champignons et oignons rôtis, épices à steak, cheddar vieilli, mayo aux 2 moutardes, confiture poivrons <b>(Extra 2\$)</b>
<b>Bagel saumon fumé:</b>	Saumon fumé maison, fromage à la crème, câpres oignons rouges, zeste de citron, roquette <b>(Extra 2\$)</b>

## MODALITÉS - BOÎTES

À Noter : Des frais de livraison s'appliquent selon la destination.

Un minimum de **5 boîtes** est nécessaire pour toute commande.

Un délai de **48 heures** est demandé pour toute commande de boîte-à-lunch.

---

<sup>9</sup> Voir les variétés de salade composée en page 10

<sup>10</sup> Voir les variétés de desserts en page 11

# BOÎTES À LUNCH

---

## MODALITÉS - BOÎTES

Toute commande de boîte-à-lunch faite en deçà des **48h** exigées aura des frais de 2\$ d'extra par boîte et seront aux choix du chef.

Pour faire changer la salade verte en salade composée 1,50\$ d'extra

Pour faire changer le fromage doux pour un fromage fort 0,75\$ d'extra

Pour faire changer le pain pour une option sans gluten 1\$ d'extra

Pour toute commande de plus de 15 boîtes, il n'est pas possible de personnaliser les boîtes.

## SALADES-REPAS – 20\$

Incluant un dessert maison<sup>11</sup>.

**Chèvre :** Épinards, chèvre frais, noix mélangées, canneberges séchées, pommes, vinaigrette balsamique et érable

**Poulet César :** Laitue romaine, blanc de volaille, bacon, câpres, croûtons, citron, parmesan, vinaigrette César

**Grecque :** Laitue romaine, feta, tomates, olives, concombres, oignons rouges, vinaigrette grecque

**Cobb :** Laitue iceberg, avocat, tomates, œufs, oignons rouges, bacon, vinaigrette au fromage bleu

## MODALITÉS - BOÎTES

À Noter : Des frais de livraison s'appliquent selon la destination.

Un minimum de **5 boîtes** est nécessaire pour toute commande.

Un délai de **48 heures** est demandé pour toute commande de boîte-à-lunch.

Toute commande de boîte-à-lunch faite en deçà des **48h** exigées aura des frais de 2\$ d'extra par boîte et sera aux choix du chef.

---

<sup>11</sup> Voir les variétés de desserts en page 11



# BOÎTES À LUNCH

---

## BUDDAH BOL – 22\$

Incluant un dessert maison<sup>12</sup>.

<b>Poulet :</b>	Lanière de poulet grillé, maïs, tomate raisin, poivron, carotte, piment banane, épices cajuns, sauce ranch (contient lait), riz vinaigré ( <i>sans gluten</i> )
<b>Thon :</b>	Cube de thon, ananas, gingembre mariné, poivron, concombre, tomate raisin, mayo hoisin (contient du blé), riz vinaigré ( <i>sans lactose</i> )
<b>Saumon :</b>	Cube de saumon, radis japonais mariné, chou rouge, edamame, concombre, échalotes vertes, mayo épicée, quinoa ( <i>sans lactose et sans gluten</i> )
<b>Crevette:</b>	Crevette, poivron, chou rouge, edamame, betterave, carottes, sésames rôti, sauce Bahn me (contient blé), quinoa ( <i>sans lactose</i> )
<b>Tofu:</b>	Tofu croustillant, chou rouge, carotte, concombre, oignon rouge mariné, edamame, sésames rôtis, sauce Bahn me (contient blé), riz vinaigré ( <i>sans lactose</i> )

## MODALITÉS – BUDDAH BOL

À Noter : Des frais de livraison s'appliquent selon la destination.

Un minimum de **5 bols** est nécessaire pour toute commande.

Un délai de **48 heures** est demandé pour toute commande de boîte à lunch.

Toute commande de boîte à lunch faite en deçà des **48h** exigées aura des frais de 2\$ d'extra par boîte et sera aux choix du chef.

---

<sup>12</sup> Voir les variétés de desserts en page 11

# CHOIX (Buffet et Boîte-à-lunch)

---

## CHOIX DE SALADES COMPOSÉES

Salade de couscous

Salade de pâtes

Salade de pommes de terre

Salade de légumes

Salade de betteraves et pommes

Salade de carottes, raisins, cumin et orange

Salade de quinoa à la mexicaine

## CHOIX DE PLATS CHAUDS

### Poulet :

Blanquette de poulet, champignons, vin blanc

Poulet au beurre

Poulet sauce aux arachides

Hauts de cuisse et pilons de poulet sauce teriyaki, sésame et coriandre

Poulet Cacciatore

### Porc :

*Meatballs* à l'italienne

Ballottine de porc farcie et enroulée de bacon

Mijoté de porc à la moutarde et estragon

### Bœuf :

*Meatballs* à la Bourguignonne, bacon, oignons perlés caramélisés, champignons et vin rouge

Kefta de bœuf

Moussaka au bœuf (*plat intégral*)

### Poisson :

Filet de basa à la provençale

### Végétarien :

Tofu cari coco et courge

Pâtes primavera, légumes grillés, pesto, tomates séchées, épinards et parmesan (*plat intégral*)

Lasagne végétarienne (*plat intégral*)

## CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS (*sauf pour lasagne, pâtes primavera et moussaka*)

Orgetto au parmesan

Mousseline de pomme de terre

Pomme de terre boulangère

Orzo aux fines herbes et citron

# CHOIX (Buffet et Boîte-à-lunch)

---

## CHOIX DE DESSERTS

Bouchées de brownies

Pain aux bananes

Carrés aux dattes

Tartelettes de saison

Gâteau à la framboise

Dessert du jour

## UN PETIT AJOUT ?

Soupe du jour:	5\$
Breuvage :	à partir de 1.50\$
Carafe de café <sup>13</sup> :	12\$
Cafetière 50 tasses <sup>8</sup> :	45\$
Cafetière 100 tasses <sup>8</sup> :	85\$
Plateau de charcuteries :	9\$/80 gr. (prosciutto, rillette de canard, calabrese, chorizo)
Plateau de crudités :	5\$ par personne
Plateau de fromages :	8\$/50 gr. (fromages affinés du Québec)
Plateau de fromages Cheddar :	5\$ par personne
Plateau de sandwich :	9\$ par personne
Plateau de salades :	4\$ par personne
Plateau de viennoiseries :	5.95\$ par personne
Plateau de fruits :	6.00\$ par personne

---

<sup>13</sup> Pour une livraison de café, des frais supplémentaires de location de matériel s'appliquent. Prévoir un frais de retour d'équipement si nous devons nous déplacer.

# BANQUET

---

## MENUS POUR LES GROUPES

Notre section banquet compte trois menus différents et canapés. Ils peuvent être utilisés pour les **chefs à domicile, pour les banquets de type traiteur** (dans une de nos salles ou dans une salle externe) ou encore pour tout groupe de plus de **vingt personnes dans nos établissements (Bistro V ou Méchante Virée)**.

### Repas 3 services - 45\$ par personne

Potage ou salade (remplacement par un choix d'entrée pour 7\$ par personne)

\*\*\*

Plat principal

\*\*\*

Dessert

### Repas 4 services - 57\$ par personne

Potage ou salade

\*\*\*

Entrée

\*\*\*

Plat principal

\*\*\*

Dessert

### Repas 5 services - 62\$ par personne

Potage

\*\*\*

Salade

\*\*\*

Entrée

\*\*\*

Plat principal

\*\*\*

Dessert

# BANQUET

---

## Repas enfant 16\$

Potage

\*\*\*

Mini Mac n'cheese

ou

Blanc de volaille et légumes

\*\*\*

Brownies

## Choix de repas

### Potage

Velouté de patate douce, oignon perlé, crème montée au cari

### Salade

Chou-fleur rôti, émulsion aux anchois, pecorino, citron, gros croûtons aux herbes

### Entrées :

Terrine de bison, pomme Cortland travaillée, mâche, baguette grillée

Asperges grillées, sauce hollandaise, esturgeon fumé, caprons, Louis D'or

### Plats principaux

Dorée de lac, inspiration d'une puttanesca, croquettes de Yukon Gold, brocolettes

Suprême de pintade, jus aux herbes, pommes de terre Gabriel, carottes

Longe de cerf, chutney de cerise noir, panais, King Eryngii (EXTRA 14\$)

### Option végétarienne

Agnolotti farcies, courge crémée, xérès, Bouton de culotte, poudre de champignon

### Dessert :

Cheesecake, caramel fleur de sel, bleuets, poudre d'estragon

Crème brûlée au praliné de noisette, biscuit langue-de-chat

# BANQUET

---

## MODALITÉS

Menu et prix valides jusqu'au 31 mars inclusivement seulement.

Un minimum de 30 personnes est demandé pour le service de traiteur extérieur. Pour les plus petits groupes, un service de chef à domicile vous sera proposé.

Un délai de 10 jours est demandé pour toute demande de traiteur extérieur et de chef à domicile.

Les choix de vos invités doivent être faits à l'avance et connus au moins 10 jours avant l'événement. Les choix de chacun de vos convives, ainsi que leurs intolérances et allergies, doivent être indiqués sur des marques-places.

Vaisselle et verre à eau inclus. Le prix n'inclut pas les nappes et les lithos (location possible)

Des frais de déplacement et d'installation s'appliquent selon la destination pour tout événement qui n'a pas lieu dans les locaux du Comptoir V ou du Bistro V et de la Méchante Virée.

# NOS CANAPÉS

---

## SALÉS

(prix à la douzaine)

### Chauds :

Satay de Tofu grillé et mariné au miso, sésames rôtis	27\$
Satay de poulet, sauce aux arachides	27\$
Croquette de mac n'cheese, ketchup maison	27\$
Dumpling croustillant de porc braisé à la citronnelle, Teriyaki, sésame	30\$
Pogo maison, moutarde jaune à l'estragon	33\$
Crab cake, salsa tomate, maïs et haricots noirs.	40\$
Mini burger à l'effiloché de porc BBQ, cornichon, salade de choux	40\$
Arrancini de homard, guacamole	43\$

### Froids :

Verrine de mousse de betterave et chèvre, pommes et noix	27\$
Verrine Cruditité et babaganoush	27\$
Chou farci de mousse de saumon et fromage à la crème	27\$
Brochette antipasto (tomate cerise, bocconcini, olive Kalamata, calabrese)	27\$
Maki de printemps style banh me végété	30\$
Verrine de Salade de crevettes et wakame, mayo lime et coriandre	32\$
Brie confiture de datte bacon, croûton	32\$
Tataki de bœuf saisi aux épices à steak, chimichurri, copeaux de parmesan	32\$
Fromage Halloumi grillé, asperge grillée et prosciutto	35\$
Rillettes de canard, oignons grenadines et cake aux épices	35\$
Tartare de saumon, inspiration du moment	40\$
Tartare de boeuf, inspiration du moment	40\$
Tataki de thon albacore, sauce coréen, sésame, radis	40\$
Carpaccio de magret Canard, chutney de mangue et jalapenos, chips kale	40\$
Gravlax de truite pressé à la betterave, fenouil mariné, crème raifort	40\$
Éclair à la mousse de foie gras et poire	45\$
Guédille de homard salsa mangue et maïs	45\$

## NOS CANAPÉS

---

### SUCRÉ

Cupcake, saveur de la brigade	40\$
Verrine gâteau au fromage, Dulce leche	40\$
Tartelettes à la lime	40\$
Bouchées de brownie à la S'mores	40\$

### NOTES

Prenez note que si votre choix de bouchées détient la particularité suivante **CHAUD**, vous aurez besoin d'équipements supplémentaires pour réchauffer votre sélection (four, cuisinière, etc.) Demandez-nous comment vous préparer ! Prière de nous aviser de toute allergie ou intolérance.

Certains canapés demandent un assemblage sur place.

Personnel de service/cuisine non inclus.

Tarif pour la présence d'un serveur lors d'un cocktail dînatoire : 30\$/heure pour un minimum de 4 heures (sera ajusté selon le nombre d'heures réellement travaillé)

Tarif pour la présence d'un cuisinier lors d'un cocktail dînatoire : 35\$/heure pour un minimum de 4 heures (sera ajusté selon le nombre d'heures réellement travaillé)

Un délai de 10 jours est demandé pour toute commande de canapés.



## CHEF À DOMICILE

---

Vous recevez quelques personnes à la maison et désirez pouvoir profiter pleinement du moment ? Notre service de chef à domicile est parfait pour vous.

Notre chef se déplace dans le confort de votre foyer afin de préparer le repas. Nous utilisons votre cuisine et apportons notre propre vaisselle. Vous n'aurez donc aucune vaisselle à faire par la suite.

Nos menus Chef à Domicile sont préparés sur mesure, selon vos choix. Vous pouvez vous inspirer de nos menus Banquet ci-haut ou y aller avec vos demandes spéciales et nous serons en mesure de vous faire une suggestion qui répondra à votre budget et à vos goûts.

La seule limite au niveau des invités est la dimension de votre espace. Il n'y a aucun minimum d'invités demandés. Nous demandons cependant un revenu minimum de 750\$ de revenu de nourriture pour planifier un chef à domicile. Pour les plus petits groupes, nous pourrions vous suggérer une formule « prêt à manger » pour votre événement, laquelle ne nécessite pas de déplacement de personnel, mais peut nécessiter un peu de cuisson.

Des frais de déplacement sont à prévoir selon la destination. Des frais supplémentaires s'appliquent si vous désirez avoir un ou des serveurs pour votre événement. Nous pouvons également fournir la verrerie (verre à eau et verre à vin) moyennant des frais de location.

# SERVICE TRAITEUR

---

## SERVICE TRAITEUR

Du plus petit au plus grand des événements, nous avons la solution pour vous. Que ce soit pour un mariage ou encore une réunion d'affaire, que ce soit dans une de nos salles ou encore dans une salle de votre choix, nous saurons répondre à vos besoins.

## DÉTAIL DE NOS SALLES – Comptoir V

### Salle principale:

Notre salle traiteur est située au 1463, Lionel-Boulet à Varennes.

### Coût de location (location avec service de nourriture):

Location de salle demi-journée (bloc de 4 heures): 150\$ (30\$ pour toute heure supplémentaire)

### Capacité d'accueil (places assises) :

Capacité de 35 convives

### Inclusion de la salle :

Wifi disponible en tout temps.

Accès à multiples prises de 120v dans la salle de conférence.

Tables et chaises.

### Frais pour matériel informatique :

Projecteur Epson : 25\$ (Prise HDMI et VGA disponible)

### Breuvages, alcool et permis d'alcool :

Le permis d'alcool et de réunion est inclus dans le forfait avec notre service de bar.

### Musique :

Pour toute réservation exclusive du Bistro V ou de la Méchante Virée ainsi que pour la salle du Comptoir V, il est possible d'avoir votre propre ambiance musicale et/ou animation.

Pour les réservations non exclusives au Bistro V ou à la Méchante Virée, il n'est pas possible de modifier l'ambiance musicale ni de faire de présentation audiovisuelle.

Nous connaissons plusieurs musiciens de genres variés, demandez-nous conseil !

## SERVICE TRAITEUR

---

### **RÉSERVATION AU BISTRO V OU À LA MÉCHANTE VIRÉE :**

Nous acceptons les petits groupes et les groupes majeurs dans la salle du Bistro V et dans la salle de la Méchante Virée. Les menus de la section « Banquet » sont disponibles pour les groupes.

Veillez communiquer avec nous pour de plus amples informations sur les modalités de réservation et les inclusions/exclusions.

### **Salle externe :**

Vous avez trouvé la salle de vos rêves ? Aucune inquiétude, nous pouvons nous déplacer dans la salle de votre choix. Nous pouvons également travailler sous chapiteau. Nous nous adapterons à votre environnement pour faire de votre événement une réussite.

N'hésitez pas à communiquer avec nous pour plus d'information sur notre façon de procéder.

# INFORMATIONS GÉNÉRALES

---

## Gâteaux :

Il nous est possible de vous préparer un gâteau pour votre événement. Un délai de 10 jours ouvrables est demandé pour la confection.

Si vous choisissez d'avoir recours à un service externe et d'apporter un gâteau, des frais de coupe seront facturés au coût de 2.00\$ par convive.

## Prix :

Les prix indiqués sont par personne (ou par douzaine pour les canapés) et n'incluent pas les frais de gestion (2%), de service (15%) lorsqu'applicables, les frais de livraison, lorsqu'applicables, ni les taxes.

## Dépôt pour réservation :

Afin de confirmer la réservation de la salle pour un événement, un dépôt de garantie de 500\$ est demandé. Ce dépôt n'est pas remboursable en cas d'annulation. Vous pouvez toutefois reporter la date de votre événement (certaines conditions s'appliquent). En cas d'annulation dans les 10 jours précédant l'événement, un montant équivalent à 25% de la facture totale estimée sera facturé.

Afin de confirmer la commande d'un buffet, ou d'une commande de boîte à lunch, un numéro de carte de crédit est demandé en garantie. En cas d'annulation dans les 10 jours précédant l'événement, un montant de 25% de la facture totale estimée sera prélevé sur la carte de crédit en pénalité.

## Politique d'annulation :

Toute annulation faite avant le 11<sup>e</sup> jour précédant la date prévue de l'événement sera sans pénalité (excepté le dépôt de 500\$). Toute annulation faite à 10 jours ou moins de la date prévue de l'événement sera sujette à une pénalité de 25% de la facture totale estimée.

## Modes de paiement :

Les modes de paiement acceptés sont les suivants :

- Argent comptant
- Carte débit
- Visa
- MasterCard
- American Express (seulement au Bistro V et à la Méchante Virée Resto Pub)
- Chèque\*
- Virement bancaire

\*Tout paiement par chèque devra être garanti par carte de crédit. Des frais pour chèque sans provisions de 50\$ s'appliqueront en cas de découvert. La date de l'événement doit être indiquée sur le chèque.