TROUSSE ÉVÉNEMENTIELLE

2023-2024

PUB DU PARVIS

ESTD. 2011

GROUPE TOP GROUP
RESTO

MENU FESTIF
3 SERVICES

50$

CHOIX D'ENTRÉE

SOUPE À L'OIGNON
Gratinée

DUMPLINGS FRITS
Sauce chili sucrée

CHOIX DE REPAS PRINCIPAL

STEAK-FRITES
8 oz, sauce au poivre, servi
avec frites et salade verte

SMASH BURGER DU PARVIS
(2) galettes de boeuf, fromage américain,
cornichons, bacon, sauce à smash,
laitue, tomate, oignon

FISH TACOS
(3) filets de morue panée, gratiné,
pico de gallo, jalapeños marinés, guacamole,
coriandre, crème sûre, servi avec frites

DESSERT

BISCUIT FONDANT SUPRÊME

POINTS IMPORTANTS

Pour les groupes de **20 personnes et plus**,
vous devez nous communiquer les choix
et quantités au moins **7 jours** à l'avance afin
d'assurer le bon déroulement de votre événement

COCKTAIL DINATOIRE

PICKLES FRITS ..... 28$/DOUZAINE
Sauce tartare

CALMAR FRITS ..... 28$/DOUZAINE
Sauce marinara

AILES DE POULET ..... 38$/DOUZAINE
Sauce tartare

AILES DE POULET BONELESS ..... 23$/DOUZAINE
Sauce buffalo ou ranch

FROMAGE EN GRAIN PANÉS ..... 23$/DOUZAINE
Mayonnaise épicée

CREVETTES JALAPEÑOS ..... 23$/DOUZAINE
Mayonnaise épicée

CROQUETTES DE MAC'N'CHEESE ... 28$/DOUZAINE

CROQUETTES DE POULET IMPOSSIBLE ..... 23$/DOUZAINE

TARTARE DE SAUMON ..... 40$/DOUZAINE
Aux fines herbes

TARTARE DE BOEUF ..... 40$/DOUZAINE
Mayonnaise épicée

MINI BURGERS ..... 50$/DOUZAINE

MINI POUTINE ..... 35$/DOUZAINE

S'MORES ..... 25$/DOUZAINE

BROWNIES ..... 25$/DOUZAINE

MINI SUNDAY ..... 45$/DOUZAINE
Sauce au chocolat

FORMULE BUFFET

POINTS IMPORTANTS

Temps de service: plage de **2 heures**
Minimum de **25 personnes** pour avoir droit à cette formule
Table de service fixe : service du plat principal par cuisinier
À vos tables : les condiments, garnitures et accompagnements
Formule disponible sous forme de cocktail dinatoire ou assise
Ajout de 5$ par convives pour terminer avec un dessert

BAR À POUTINE

45$/PERS.

POUTINE RÉGULIÈRE

POUTINE AU POULET BUFFALO

POUTINE SAUCE AU POIVRE

INCLUSION (PAR PERSONNE)

(1) Pinte de Pabst
(5) ailes de poulet sauce buffalo
Salade de choux
Pickles crinkle cut

BAR À NACHOS

50$/PERS.

CHIPS DE MAÏS

GARNITURES

Sauce au fromage cheddar épicée, jalapeños marinés, olives noires, oignons verts, salsa, crème sûre, pico de gallo

GARNITURES (LIMITÉE)

Guacamole, poulet pop corn, jalapeños poppers, bouchées de pomme de terre au cheddar épicé

INCLUSION (PAR PERSONNE)

(1) Pinte de Pabst

FORMULE BUFFET

POINTS IMPORTANTS

Temps de service: plage de **2 heures**
Minimum de **25 personnes** pour avoir droit à cette formule
Table de service fixe : service du plat principal par cuisinier
À vos tables : les condiments, garnitures et accompagnements
Formule disponible sous forme de cocktail dinatoire ou assise
Ajout de 5$ par convives pour terminer avec un dessert

BAR À BURGER

55$/PERS.

SMASH BURGER DU PARVIS

CONDIMENTS
Mayo, ketchup, relish,
moutarde, sauce à smash

GARNITURES
Laitue, tomate, oignons

ACCOMPAGNEMENT
Frites, rondelle d'oignon frit

EXTRA
Jalapeños marinés +1$

INCLUSION (PAR PERSONNE)
(1) Pinte de Pabst
(3) bouchées de pomme de terre
au cheddar épicé
Salade de choux
Pickles crinkle cut

BAR À DESSERT

40$/PERS.

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

BROWNIES AU RHUM

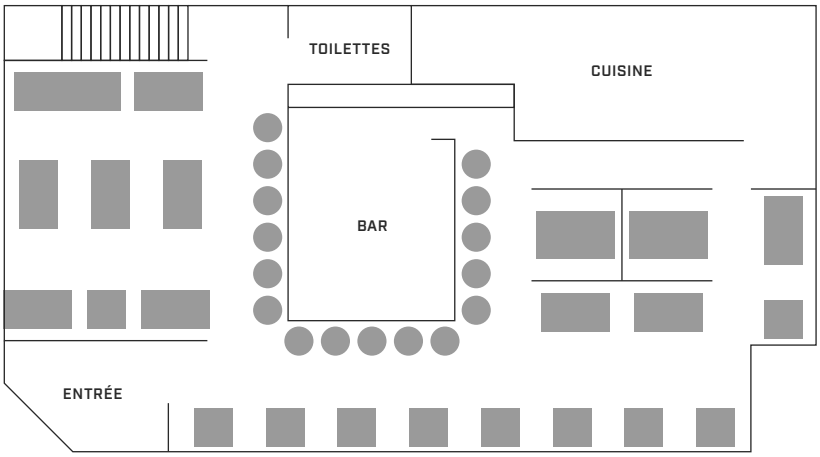
PUDDING CHÔMEUR
Au sirop d'érable

PÂTE À BISCUIT FONDANTE

SAUCE AU CHOCOLAT

CRÈME CHANTILLY

PLAN DE SALLE



CAPACITÉ

ASSISE: 80 places + 16 places au bar
DEBOUT: 100 personnes

ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

- Tablette avec Spotify pour votre musique
- 7 télévisions avec branchement HDMI
- Branchement pour band + micro possible (aucun stage)
- Bar complet central
- Banquettes fixes, Tables amovibles
- Pôle à vestiaire

FRAIS DE LOCATION DE SALLE

ÉVÈNEMENT SANS NOURRITURE : Montant minimal à déterminer avec le responsable selon la date de la réservation et l'achalandage habituel et/ou antérieur.
ÉVÈNEMENT AVEC NOURRITURE : Aucuns frais de salle*
***Des exceptions peuvent s'appliquées. Le cas échéant, nous établirons un montant de dépenses minimales.**

POINTS IMPORTANTS

FORMULE TABLE D'HÔTE: Afin d'assurer le bon déroulement de votre événement, les groupes de 20 personnes et plus doivent communiquer leur choix et quantité un minimum de 7 jours avant la date de l'événement.

TERMES & CONDITIONS

PUB DU PARVIS
481 RUE ST-JOSEPH EST, QUÉBEC, QUÉBEC, G1K 3B6

CONFIRMATION DE LA RÉSERVATION: La demande de réservation de groupe à la page suivante ne constitue pas une confirmation de votre événement dans notre établissement. C'est la soumission signée qui constitue une confirmation de votre événement. Elle doit être signée au minimum 30 jours avant la date de l'événement.

DÉPÔT: Un dépôt est requis pour certains groupes à la signature de la soumission. Si nous ne vous demandons pas de dépôt, nous vous demanderons un numéro de carte de crédit à mettre au dossier. Aucuns frais ne seront chargés ou retenus sur votre carte excepté en cas d'annulation ou de modification du nombre de convives.

MODIFICATION DU NOMBRE DE CONVIVES: Tout changement dans le nombre de convives doit être communiqué au marchand au moins 7 jours avant l'événement. Veuillez noter qu'une réduction du nombre de convives ne peut pas dépasser 10% du nombre initial après la signature du contrat, sans quoi des frais seront chargés.

ANNULATION: L'annulation de l'événement doit être communiqué au marchand par écrit.

Si une annulation survient à moins de...	Nous retiendrons sur la carte de crédit...
15 jours de l'événement	25% du montant de la nourriture et de l'animation
7 jours de l'événement	50% du montant de la nourriture et de l'animation
48h de l'événement	75% du montant de la nourriture et de l'animation

COUPONS DE CONSOMMATIONS: Les coupons de consommations sont ventes finales.

RESPONSABILITÉ: Le client est responsable de tous les dommages causés aux biens du marchand pendant l'événement.

FORCE MAJEURE: Si le marchand ne peut fournir les services demandés en raison de circonstances imprévues, le client recevra l'entièreté de son dépôt. Si le coût des matières premières subit une augmentation égale ou suppérieure à 10%, le marchand se réservev le droit de modifier à la hausse le montant de la facture.

FORMULAIRE

PRÉNOM, NOM

NOM DE L'ENTREPRISE FACULTATIF

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE

ADRESSE COURRIEL

DATE DE LA RÉSERVATION

HEURE DE LA RÉSERVATION

NOMBRE DE PERSONNE

RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

☐ Aucune

EMPLACEMENT DÉSIRÉ

☐ Section avant

☐ Section arrière

☐ Restaurant complet

Envoyez votre formulaire via l'adresse email emilie.bonesso@toprestogroup.com.
Il nous fera plaisir de vous envoyez une soumission à signer pour confirmer votre réservation.

Au plaisir de vous recevoir!

*Ce formulaire ne constitue pas une confirmation de votre événement dans notre établissement.

CHOIX DE MENU

☐ Menu Festif 3 services (50$)

☐ Menu Cocktail Dinatoire

☐ Pickles frits	QUANTITÉ _____	DZ (28$)
☐ Calmar frits	QUANTITÉ _____	DZ (28$)
☐ Ailes de poulet	QUANTITÉ _____	DZ (38$)
☐ Ailes de poulet boneless	QUANTITÉ _____	DZ (23$)
☐ Fromage en grain panés	QUANTITÉ _____	DZ (23$)
☐ Crevettes jalapeños	QUANTITÉ _____	DZ (23$)
☐ Croquettes de mac'n'cheese	QUANTITÉ _____	DZ (28$)
☐ Croquettes de poulet impossible	QUANTITÉ _____	DZ (23$)
☐ Tartare de saumon	QUANTITÉ _____	DZ (40$)
☐ Tartare de boeuf	QUANTITÉ _____	DZ (40$)
☐ Mini burgers	QUANTITÉ _____	DZ (50$)
☐ Mini poutine	QUANTITÉ _____	DZ (35$)
☐ S'mores	QUANTITÉ _____	DZ (25$)
☐ Brownies	QUANTITÉ _____	DZ (25$)
☐ Mini sunday	QUANTITÉ _____	DZ (45$)

☐ Menu Buffet

☐ Bar à poutine	NB de personnes _____
☐ Bar à nachos	NB de personnes _____
☐ Bar à burger	NB de personnes _____
☐ Bar à dessert	NB de personnes _____

Informations supplémentaires:

CHOIX DES CONSOMMATIONS

☐ Coupons Classiques (10$) QUANTITÉ _____
Bières en fût, vin et mousseux maison, spiritueux allongés (gin, vodka & rhum), bloody caesar

☐ Coupons Premium (13$) QUANTITÉ _____
Bières en fût, vin et mousseux de sélection, spiritueux allongés (gin, vodka & rhum), bloody caesar, aperol spritz, margarita, negroni, amaretto sour

☐ Coupons Signature (16$) QUANTITÉ _____
Bières en fût, vin et mousseux de sélection, spiritueux allongés, bloody caesar, aperol spritz, margarita, negroni, amaretto sour, 2 de nos cocktails signature

☐ Aucun

PUB DU PARVIS
ESTD. 2011