

Service des banquets

Table des matières

Pauses-café composées et à la carte	2
Petits-déjeuners à l'assiette	3
Petits-déjeuners buffets	4
Petit-déjeuner buffet Restaurant Globe Trotter	5
Dîner banquet	6
Souper banquet	7
Souper banquet – extra	8
Buffet Midi du chef (banquet)	9
Buffet contemporain	10
Buffet froids Dauphinois	11
Buffet froid Globe-Trotter	12
Assiettes froides et boîtes à lunch	13
Cocktail et menus 5@7	14
Canapés à la carte	15
Carte des vins	16-17
Équipements	18

Pause-café composées

Pause Bon matin

Panier de viennoiseries (croissants, chocolatines, danoises)
Beurre et confitures assorties
Jus de fruits mélangés, café, thé et tisanes
6,50 \$ par personne

La Santé « naturelle »

Sélection de pains assortis et tranchés (carotte et banane)
Fruits frais de saison entiers et salade de fruits frais
Céréales granola et yogourt nature
Jus de fruits (orange ou pamplemousse), café, thé et tisanes
8,25 \$ par personne

La Fin de journée

Légumes croquants et trempette
Fromage cheddar St Guillaume
Nachos, salsa et guacamole
Panier de croustilles et arachides
11.50 \$ par personne

Déjeuner buffet continental

Plateau de viennoiseries, beurre et confitures
Pain aux bananes
Plateau de fruits de saison et plateau de fromage cheddar
Yogourts aux fruits et érable
Café, thé, tisane et jus de fruits assortis
11,00\$ par personne

La Choco-mania

Biscuits au chocolat, fudges et brownies
Fruits frais de saison
Café, thé et tisanes
10,00 \$ par personne

La Délinquante

Jelly- beans, oursours et réglisse
Barres de chocolat variées
Croustilles et bretzels
Arachides
Boissons gazeuses et eau gazéifiée
12,00 \$ par personne

Pause-café à la carte

Café, décaféiné, thé ou tisane	2.35\$ par personne
Jus d'oranges	9.75\$ le litre
Jus de pommes	9.75\$ le litre
Jus de canneberges	9.75\$ le litre
Jus de pamplemousse	9.75\$ le litre
Duo « Café et jus »	3.50\$ par personne
Boisson gazeuse régulières et/ou diètes	2.50\$ la bouteille
Eau de source 500 ml	2.50\$ la bouteille
Eau minérale « Eska » 355ml	2.50\$ la bouteille
Eau minérale « Pellegrino » (1 litre)	6.75\$ la bouteille
Boisson au soya bio	3.00\$ l'unité
Boisson énergétique « HYPE »	4.50\$ l'unité
Croissants	18.00\$ la douzaine
Danoises	18.00\$ la douzaine
Muffins (mini)	16.00\$ la douzaine
Chocolatines	18.00\$ la douzaine
Viennoiseries	14.00\$ la douzaine
Pain aux bananes (1 tranche par personne)	1.50\$ par personne
Pain aux carottes (1 tranche par personne)	1.50\$ par personne
Biscuits moelleux	14.00\$ la douzaine
Bouchées desserts variées (3 bouchées par personne)	4.00\$ par personne
Douceurs «sans arachides» (pain carottes&raisins, brownies, gâteau carottes, Reine Elizabeth, pavé aux pommes)	2.75\$ l'unité
Fruits entiers	2.00 \$ par personne
Fruits frais tranchés 100g/pers.....	4.00\$ par personne
Brochettes de fruits	4.50\$ par personne
Barres granola	2.00\$ chacune
Panier de croustilles (360 gr)	8.00\$ chacun
Panier de bretzel (300 gr)	10.00\$ chacun
Panier d'arachides (200 gr)	4.00\$ chacun
Panier d'arachides (1kg)	18.00\$ chacun
Nachos et salsa (extra Guacamole 50¢ par personne)	1.50\$ par personne
Nachos et salsa (400 gr) (extra Guacamole 5\$ par panier)	15.00\$ l'unité
Légumes croquants et trempette (75 gr. par personne, minimum de 10 personnes)	2.75\$ par personne
Assortiment de fromage cheddar (50 gr par personne)	4.00\$ par personne
Assortiment de fromages fins (75 gr par personne)	8.00\$ par personne

**Les prix sont sujets à changements sans préavis

*Service et organisation (15%) et taxes en sus.

Petits-déjeuners à l'assiette

Déjeuner fruité

(maximum 25 personnes)

Yogourt nature et fruits frais tranchés
Sirop d'érable et granola
Viennoiseries mélangées
Jus de fruits et café, thé, tisane ou lait
11,00\$ par personne

Déjeuner conventionnel

(minimum 20 personnes)

Deux(2) œufs brouillés
Bacon, saucisses
Pommes de terre sautées
Fruits frais coupés
Croissant au beurre et confitures
Fèves aux lards
Jus de fruits et café, thé, lait ou tisane
13,50\$ par personne

Déjeuner Western

(Maximum 50 personnes)

Omelette Western, poivrons, jambon, champignons et oignons
Pommes de terre sautées
Fruits frais coupés
Croissant et confitures
Jus de fruits et café, thé, tisane ou lait
14.00\$ par personne

Déjeuner gaufré

(Maximum 75 personnes)

Gaufre Belge
Garnie de fruits frais de saison
Accompagné de sauce au chocolat
Jus de fruits et café, thé, tisane ou lait
13.50\$ par personne

**Les prix sont sujets à changements sans préavis

* Service et organisation (15%) et taxes en sus.

Petit-déjeuner buffet

Déjeuner buffet Continental

Plateau de viennoiseries, beurre et confitures

Pain aux bananes

Plateau de fruits tranchés (50gr par personne) et de fromage cheddar (25gr par personne)

Yogourts aux fruits et érable

Café, thé, tisane et jus de fruits assortis

11,00\$ par personne

Déjeuner buffet Express

(Minimum 40 personnes)

Œufs brouillés

Jambon de campagne et saucisses

Pommes de terre sautées

Fèves au lard

Salade de fruits

Viennoiseries et confitures

Jus de fruits, café, thé, tisane et lait

13,75\$ par personne

Déjeuner buffet Western

(Minimum 50 personnes)

Omelettes Western, poivrons, jambon, champignons et oignons

Bacon

Pommes de terre sautées

Fruits frais coupés

Viennoiseries et confitures

Jus de fruits, café, thé, tisane et lait

14,75\$ par personne

Déjeuner buffet gourmand

(Minimum 50 personnes)

Œufs brouillés

Bacon, saucisses et jambon

Pommes de terre sautées

Fèves au lard, crêpes roulées à l'érable

Plateau de fruits frais et fromage cheddar

Plateau de creton et jambon forêt noire

Viennoiseries et confitures

Jus de fruits, café, thé, tisane et lait

16,75\$ par personne

**Les prix sont sujets à changements sans préavis

* Service et organisation (15%) et taxes en sus.

08/14

Petit-déjeuner buffet Restaurant Globe-Trotter

Matinal frileux

Fruits de saison coupés (3)(ex : cantaloup, ananas, , bleuets)
Fruits entiers (ex : pommes, fraises, raisins, bananes...)

Plateau de fromage cheddar
Assiette de tomates tranchées
Assiette de cretons de porc
Yogourt nature et aux fruits
Fromage cottage

Bol de fruits séchés (caneberges, dattes, bananes)
Céréales croque-nature et autres avec lait
Noix de Grenoble et amandes tranchées
Viennoiseries (croissants, chocolaines et danoises)
Rôties, beurre et confiture

Matinal gourmand

Œufs brouillés
Bacon et saucisses
Pommes de terre rissolées maison
Fèves au lard
Jambon à l'ancienne

Banquet (50 personnes et plus) : 20,00\$ par personne
Restaurant (50 personnes et moins) : 11.95\$ par personne

**Les prix sont sujets à changement sans préavis.

* Service et organisation (15%) et taxes en sus.

08/14



Dîner banquet (3 services)

Entrées

(1 choix pour tous)

Potage du moment

Verdure de saison et ses légumes, vinaigrette balsamique
Salade d'épinards, poire à l'érable et feta, vinaigrette framboise
Salade du chef garnie, vinaigrette érable et poivre

Plats principaux

(1 choix pour tous)

Cannellonis(2) au fromage, sauce crème et épinards, relish de poivrons grillés	20.00\$
Saumon rôti, pesto de citrouille et coriandre	24.00\$
Poitrine de poulet grillée en croûte d'épices, sauce au paprika fumé	23.00\$
Brochette de poulet accompagné de riz aux légumes, coulis de poivrons	22.00\$
Steak longe de porc Nagano, épices et salsa à la marocaine	23.00\$
Sauté de bœuf croustillant, riz basmati.....	25.00\$
Effiloché de porc, sauce BBQ chipotle, chou tiède aux pommes.....	23.00\$
Médailon de bœuf, sauce moutarde à l'ancienne	28.00\$

Desserts

(1 choix pour tous)

Coupe de fruits et sirop de menthe
Tartelette au sucre, crème anglaise et petits fruits
Croustillant au chocolat, coulis caramel et fruits
Petit chou à la crème et caramel à la fleur de sel
Petit pot de chocolat noir crémeux

Café, thé, tisane

**Les prix sont sujets à changement sans préavis.

* Service et organisation (15%) et taxes en sus.

08/14

Souper banquet (4 services)

Entrées

(1 sélection parmi les froids ou les chauds)

Les froids

Salade mesclun, canneberges séchées et graines de citrouille, vinaigrette à l'orange
Étagé de tomates Demers, salade de roquette et copeaux de parmesan sur lit de pesto aux herbes
Quartier de salade romaine, lardons et ail rôti parfumé à l'érable, vinaigrette crémeuse
Salade d'épinards, oranges marinées aux herbes, fromage de chèvre et noix de Grenoble, vinaigrette à la framboise
Terrine canard et orange, croûton et vinaigrette à la moutarde

Les chauds

Ragoût de champignons et oignons perlés, sauce à la crème, dans une pâte feuilletée (extra 3\$ par personne)
Samosa de bœuf braisé à la bière sur salade roquette (extra 3\$ par personne)
Croquette de crabe et crevettes à la façon « Crab cake », salsa de maïs, sauce à la lime (extra 5\$ par personne)

Potages

(1 sélection parmi les choix suggérés)

Potage du moment

Crème de patates douces et chipotle (extra 3\$ par personne)
Potage de tomates et fenouil, croûton à l'huile d'olive (extra 3\$ par personne)

Plats principaux

(1 sélection parmi les choix suggérés)

Saumon rôti, laqué au vinaigre balsamique, salsa de tomates et mangue	30.00\$
Poitrine de poulet, croûte de tomates séchées, sauce à l'ail rôti	30.00\$
Poitrine de poulet farcie à la mousse de poivrons rouges, sauce au basilic	32.00\$
Steak de porc Nagano (180g), sauce moutarde à l'ancienne	28.00\$
Filet de porc DuBreton(175g), croûte d'espresso, sauce au chocolat noir	30.00\$
Médailon de cerf grillé, sauté de champignons sauvages et sauce au thym	45.00\$
Cuisse de canard confit, compote de canneberges et raisins rouges	32.00\$
Côte de veau de lait rôtie (250g), poivre Sichuan, glace de viande	35.00\$
Manhattan de contre-filet de bœuf VSC (175g), épices Drummond, sauce aux poivres.....	35.00\$
Duo Mignon de bœuf grillé (160g) et lollipop de crevettes, sauce vin rouge	48.00\$
Parmentier en pot de bœuf VSC braisé au vin rouge, carottes rôties au romarin	33.00\$

Desserts

(1 sélection parmi les choix suggérés)

Salade fruits, réduit de jus d'orange
Tarte aux pacanes, crème anglaise et petits fruits
Assortiment chocolaté
Cannoli mousse au café et fromage, crème anglaise à la vanille
Crème brûlée à l'érable (extra 2\$ par personne)
Gâteau au fromage et coulis de mangue (extra 2\$ par personne)
Pyramide au chocolat et amandes (extra 2\$ par personne)

Café, thé, tisane, lait

**Les prix sont sujets à changement sans préavis

* Service et organisation (15%) et taxes en sus.

08/14

Souper banquet - extra

Possibilité d'un repas 5 services sur demande

Suggestions de services additionnels

Sélection de fromages fins, fruits séchés, noix et raisins

75 grammes de fromage par personne

1 plateau par table

8.00\$ par personne

Floater (pré-dessert)

Saveurs glacé : Framboise, citron-lime, glace vanille, etc. ...

Mouillement : Pellegrino, Eska

5\$ par personne

Mouillement au goût de pomme : 6\$ par personne

Mouillement au mousseux : 8\$ par personne

Collation de fin de soirée

(minimum de 20 personnes)

Assortiment de bouchées sucrées, pâtisseries et verrines

Salade de fruits frais

Bouchées de sandwiches variées

12 \$ par personne

Poutine du « Globe Trotter »

(minimum de 50 personnes)

6 \$ par personne

**Les prix sont sujets à changement sans préavis

* Service et organisation(15%) et taxes en sus.

08/14

Dîner buffet au choix du chef

Minimum 50 personnes

Buffet chaud et froid

Éventails de crudités et trempettes

3 variétés de salades selon la sélection du jour

2 plats chauds à l'inspiration du chef

Pommes de terre ou riz du moment

Légumes de saison

Bouchées sucrées variées

Salade de fruits frais

Café, thé, tisane et lait

23,00\$ par personne

Vous pourriez ajouter en plus...

Boisson gazeuse	2.50\$ par personne
Potage du moment	2.50\$ par personne
Plateau de fromage cheddar, raisins et biscottes (50 gr)	4.00\$ par personne
Plateau de fromages fins, fruits séchés, noix et raisins (75 gr)	8.00\$ par personne
Étalage de crevettes «31/40», sauce cocktail et citrons (3 crevettes)	4.00\$ par personne
Verrine dessert maison (1 par personne)	3,00\$ par personne
Macarons (1 par personne).....	1,50\$ par personne

**Les prix sont sujets à changement sans préavis

* Service et organisation(15%) et taxes en sus.

08/14

Buffet contemporain

(minimum de 50 personnes)

Hors d'œuvre

Éventails de crudités et trempettes
Salade mesclun et vinaigrette
Salade de pommes de terre Globe-Trotter
Salade de pâtes à l'inspiration du chef
Terrines, charcuteries et condiments

Choix de plats principaux

Tortellini à la sauce rosée, cheddar et relish de poivrons rouges
Saumon au four glacé à l'orange, salade tiède de fenouil
Poitrine de poulet, sauce à la noix coco et cari
Pilon de poulet style Tandoori
Longe de porc rôtie au cumin, sauce pommes et érable
Stroganov de bœuf émincé

Pommes de terre ou Riz
Légumes de saison

Desserts

Bouchées sucrées
Tarte à l'inspiration du chef
Gâteaux entiers
Salade de fruits frais

Café, thé, tisane et lait

Un choix de plat : 27\$ par personne
Deux choix de plats : 30\$ par personne

Vous pourriez ajouter

Boisson gazeuse	2.50\$ par personne
Potage du moment	2.50\$ par personne
Plateau de cheddar St Guillaume, raisins et biscottes	4.00\$ par personne
Plateau de fromages fins, fruits séchés, noix et raisins	8.00\$ par personne
Étalage de crevettes «31/40», sauce cocktail et citrons (3 crevettes par personne)	4.00\$ par personne
Verrine dessert maison (1 par personne)	3.00\$ par personne
Macarons (1 par personne).....	1.50\$ par personne

**Les prix sont sujets à changement sans préavis

Buffets froids « Dauphinois »

(minimum 20 personnes)

Salades

Salade mesclun et vinaigrette
Salade de pommes de terre Globe-Trotter
Salade de pâtes à l'inspiration du chef

Sandwichs

Focaccia au jambon et fromage suisse, mayonnaise Dijon et miel
Roulade de poulet et cari à la Thaï et légumes en juliennes

Ajouter un sandwich de plus :

Baguette porc effiloché, tomates et mayonnaise chipotle (extra 2\$)
Pain de maïs au poulet grillé, pesto de citrouille et coriandre, poivrons rôtis (extra 2\$)
Roulade de crevettes, pousses et mayonnaise d'avocats épicés (extra 3\$)
Kaiser bœuf et fromage, oignons caramélisés et mayonnaise BBQ (extra 3\$)

Desserts

Bouchées sucrées
Tarte à l'inspiration du chef
Salade de fruits frais
Café, thé, tisane et lait

18\$ par personne

Vous pourriez ajouter

Boisson gazeuse	2.50\$ par personne
Potage du moment	2.50\$ par personne
Plateau de cheddar St Guillaume, raisins et biscottes (50 grammes par personne)	4.00\$ par personne
Plateau de fromages fins, fruits séchés, noix et raisins (75 grammes par personne)	8.00\$ par personne
Étalage de crevettes «31/40», sauce cocktail et citrons (3 crevettes par personne)	4.00\$ par personne
Plateau de charcuteries et terrine	4.00\$ par personne
Plateau de saumon fumé, câpres et quartiers de cirons	6.00\$ par personne
Nacho, salsa et guacamole	2.00\$ par personne
Plateau de fruits frais tranchés	4.00\$ par personne
Verrine dessert maison (1 par personne)	3.00\$ par personne
Mignardises (1 par personne)	1.50\$ par personne

**Les prix sont sujets à changement sans préavis

* Service et organisation (15%) et taxes en sus.

08/14

Buffet Déli-sandwichs

(minimum 20 personnes)

Froid

Crudités et trempette
Laitue mesclun et vinaigrette
Salade de pommes de terre Globe-Trotter
Salade de chou parfumé au vinaigre de cidre
Condiments

Sandwichs chauds

Baguette bretzel au pastrami
Enchilada au poulet et légumineuses

Vous pourriez ajouter un sandwich

Wrap au porc effiloché sauce BBQ (extra 3\$ par personne)
Focaccia aux champignons et fromage (extra 3\$ par personne)
Baguette steak et fromage, sauce au poivre (extra 5\$ par personne)

Table sucrée

Salade de fruits
Tarte du moment
Bouchées sucrés

19.00\$ par personne

Vous pourriez aussi ajouter

Potage du moment	2.50\$ par personne
Plateau de cheddar St Guillaume, raisins et biscottes (50 grammes par personne)	4.00\$ par personne
Plateau de fromages fins, fruits séchés, noix et raisins (75 grammes par personne)	8.00\$ par personne
Étalage de crevettes «31/40», sauce cocktail et citrons (3 crevettes par personne)	4.00\$ par personne
Plateau de charcuteries et terrine	4.00\$ par personne
Plateau de saumon fumé, câpres et quartiers de cirons	6.00\$ par personne
Nacho, salsa et guacamole	2.00\$ par personne
Plateau de fruits frais tranchés	4.00\$ par personne
Verrine dessert maison (1 par personne)	3.00\$ par personne
Mignardises (1 par personne)	1.50\$ par personne

**Les prix sont sujets à changement sans préavis

* Service et organisation (15%) et taxes en sus.

08/14

Assiettes froides et boîtes à lunch

Assiettes froides servies en salle de réunion (maximum 25 personnes)

Boîtes à lunch sont « pour emporter »

Assiettes «froides»

☞ Faire 1 choix de sandwich pour le groupe parmi les sélections proposées ☞

Roulade de poulet au cari et légumes en julienne	16.00\$
Focaccia au jambon, fromage suisse et mayonnaise Dijon et miel	16.00\$
Saumon fumé en rouelle, fromage à la crème aux herbes et légumes en julienne	20.00\$
Pain de maïs au poulet grillé, poivrons rôtis et pesto de citrouille et coriandre	18.00\$
Kaiser de bœuf et fromage, oignons caramélisés et mayonnaise BBQ	20.00\$

Votre choix de sandwich sera accompagné de :

Mesclun et vinaigrette balsamique
Salade de pommes de terre « Globe Trotter »
Cube de fromage cheddar
Gourmandises en verrine au choix du chef (1 pièce/ personne)
Café, thé et tisane

Vous pourriez ajouter...

Chaudrée du jour	2.50\$ par personne
Crevettes 31/40 (3 par personne)	4.00\$ par personne
Terrine	2.00\$ par personne
Boissons gazeuses assorties	2.50\$ par personne

Boîte à lunch

☞ Faire 1 choix de sandwich pour le groupe parmi les sélections proposées ☞

Roulade de poulet au cari et légumes en julienne	16.00\$
Focaccia au jambon, fromage suisse et mayonnaise Dijon et miel	16.00\$
Saumon fumé en rouelle, fromage à la crème aux herbes et légumes en julienne	20.00\$
Pain de maïs au poulet grillé, poivrons rôtis et pesto de citrouille et coriandre	18.00\$
Kaiser de bœuf et fromage, oignons caramélisés et mayonnaise BBQ	20.00\$

Accompagnements

Crudités et trempette
Salade de pommes de terre « Globe-Trotter »
Fruits entiers (2)
Collation emballée
Bouteille d'eau

*Les prix sont sujet à changement sans préavis

*Service, organisation (15%) et taxes en sus

08/14

Cocktail et menus 5@7

Minimum 30 personnes

5@7

3 canapés froids*

3 canapés chauds*

Plateau de crudités (100 gr) et trempette

Panier de nachos (20 gr) avec salsa et guacamole

16.00\$ par personne

5 @ 7 VIP

3 canapés froids*

3 canapés chauds*

1 canapé au fromage Québécois*

2 canapés desserts*

Plateau de crudités (100 gr) et trempette

19.00\$ par personne

Dînatoire du Terroir

4 canapés froids*

4 canapés chauds*

2 canapés au fromage Québécois*

2 canapés desserts*

Plateau de crudités (100 gr) et trempette

25.00\$ par personne

**Canapés selon l'inspiration du moment et de la saison*

*Les prix sont sujets à changements sans préavis

** Service et organisation (15%) et taxes en sus.

08/14

Canapés à la carte

Commande minimum de 4 douzaines par type de canapés

Sélection canapés « Froids »

Tartare de saumon parfumé au sésame et won ton frit

Cône de poulet au cari Thaï vert

Ceviche de pétoncles « Bloody Mary »

Shooter de petits pois verts et crème citronnée

Cannelito, mousse de poivrons rouges

Couronne d'asperges et aioli

26.00\$ la douzaine, au choix

Sélection canapés « Chauds »

Mini tartelette au brie et compote de raisins rouges

Samosa végétarien

« Lollipop » de crevettes épicées

Satay de poulet Tandoori, chutney à la mangue

Effiloché de porc au chipotlé et chou tiède aux pommes

Boulette de sanglier et bleuets

26,00\$ la douzaine, au choix

À la carte

Plateau de crudités et trempettes assorties (minimum 20 personnes).....	2.50\$ par personne
Plateau de fromages cheddar (50 gr) et biscottes	4.00\$ par personne
Plateau de fromages fins (75 gr), fruits séchés, noix et biscottes	8.00\$ par personne
Panier de nacho (400gr), sauce salsa et guacamole	20.00\$ le panier

**Les prix sont sujets à changements sans préavis

* Service et organisation (15%) et taxes en sus.

08/14

Carte des vins

Vins blancs

Vina Carmen, Chardonnay Reserva (Chili)	31\$
Woodbridge by Robert Mondavi, Sauvignon blanc, Californie (États-Unis)	34\$
Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay, (France)	32\$
Bouchard Père & Fils, Bourgogne aligoté (France)	35\$
Willm, Réserve Alsace A.O.C. Pinot gris, (Alsace et Est, France)	38\$
Les Champs Royaux, A.O.C. William Fèvre, Chablis(France)	49\$
William Hill, Chardonnay (États-Unis)	42\$
Domaine de la Grenaudière, Muscadet (France)	35\$
Garda Garganega, 2011(Italie)	36\$
Château des Matards, 1eres Côtes de Blaye (France)	37\$
Marquês de Marialva, blanc	29\$
Cliff 79, Chardonnay (Australie)	29\$
RH Phillips, Chardonnay (Californie)	35\$

Vins rouges

Domaine de Marquisat, Merlot(France)	30\$
Mapu, Cabernet-Sauvignon/Carmenère Vallée Centrale (Chili)	28\$
Marques de Câteaux Crianza, rioja (Espagne)	42\$
Mirassou, Pinot noir (Californie)	36\$
Apothic Red, Blend (Shiraz, Zinfandel et Merlot) (Californie)	38\$
Carnivor, Cabernet Sauvignon (Californie)	42\$
Montes, Pinot noir, (Chili)	42\$
Cliff 79, Cabernet Shiraz, (Australie)	29\$
Canti, Barbera-D'Asti (Italie)	32\$
Ijalba Reserva, Rioja Vina Ijalba (Espagne)	47\$
De Loach, Zinfandel, Californie (Etats-Unis)	38\$
EXP Toasted Head, Syrah, Californie (Etats-Unis)	44\$
Terrasse de la Mouline, St-Chinian (France)	34\$
Ripasso, Valpolicella (Italie)	40\$
Mouton Cadet, Réserve St-Émilion (France)	46\$
Château de Pierreux, Brouilly (France)	46\$
Château Les Pins, Côtes du Roussillon-Villages (France)	48\$
Baron Philippe de Rothschild, Vin de pays d'Oc, Pinot noir, Languedoc-Roussillon (France)	34\$
Bouchard et fils, Macon (France)	37\$
Cecchi, Chianti, (Italie)	34\$
Cline, Zinfandel (États-Unis)	36\$
Syrah RH Phillips (Californie)	35\$
Château Suau, Cotes de bordeaux	40\$
Marquês de Marialva, reserva	29\$

**Les prix sont sujets à changements sans préavis

* Service et organisation (15%) et taxes en sus.

Carte des vins

La suite...

Notre sélection du patron

28\$

Rouge : Gallo family

Cabernet Sauvignon : vin moyennement corsé aux saveurs subtiles de cerises, fines herbes et de baies mûres

Blanc : Gallo family

Sauvignon blanc : Vin moyennement corsé et rafraichissant aux agréables saveurs d'agrumes avec notes herbacées

Vin maison

Verre	5,75\$
Demi-litre	14\$
Litre	25\$

Rosé

Unity Rosé, Jackson-Trigg	27\$
Gallo family, White zinfandel	27\$
Col de L'Orb	35\$

Mousseux

Grande Cuvée, Brut (Hongrie)	32\$
Segura Viudas, Casa Reserva brut	34\$
Antheç, Crémant de Limoux, (France)	36\$

Champagnes

Moët & Chandon, Brut Impérial, Moët & Chandon	135\$
---	-------

Vin de Dessert

Concha y Toro, Sauvignon blanc vendanges tardives 2008 (375 ml)	26\$
---	------

Portos

Offley late bottled vintage	Verre 6\$	750 ml 48\$
Offley Baron de Forrester tawny 10 ans	Verre 8\$	750 ml 75\$
Offley Baron de Forrester tawny 20 ans	Verre 14\$	750 ml 130\$

**Les prix sont sujets à changements sans préavis

* Service et organisation (15%) et taxes en sus.

08/14

Équipements

Visuel

Téléviseur plat et DVD	50,00\$
Téléviseur plat et vidéo (VHS)	50,00\$
Écran 10 x 7 (Salles Royal 1 et Royal 3 seulement)	35,00\$
Écran 6 x 6	25,00\$
Écran 8 x 8	25,00\$
Projecteur (1800 lumen)	150,00\$
Tableau à feuilles	10,00\$
Tableau blanc	10,00\$
Chevalet	5,00\$
Lutrin	10,00\$
Lecteur CD avec amplificateur et hauts-parleurs.....	50,00\$
Chaîne stéréo portative (CD)	25,00\$
Estrade (6' x 8')	35,00\$
Pointeur laser	10,00\$
Téléphone main-libre	10,00\$
Téléphone main-libre haute performance (pieuvre)	40,00\$
Ordinateur portable (doit être commandé 48 heures à l'avance)	95,00\$

**Prix avant taxes

Télécopie

Page reçue	0,60\$ la feuille
Page(s) envoyée(ées) au Québec	3,00\$+0,60\$ la feuille
Page(s) envoyée(ées) au Canada et Etats-Unis	4,60\$+0,60\$ la feuille
Page(s) envoyée(ées) en Europe & Outre-mer	8,60\$+0,60\$ la feuille

**Prix avant taxes

Photocopie

0 à 49 copies régulières	0,30\$ la feuille
50 à 99 copies régulières	0,20\$ la feuille
100 copies régulières et plus	0,15\$ la feuille
Photocopie sur acétate	1,45\$ l'unité
Impression d'un courriel	0,25\$ la feuille
Impression d'un CD ou d'une clé USB	5,00\$+0,25\$ la feuille

**Prix avant taxes

** Les prix sont sujets à changements sans préavis.

07/2012