



BE

★★★★★

LE BONNE ENTENTE

HÔTEL CONTEMPORAIN

NOS SERVICES

réunion | restauration | banquet

2019

3400, chemin Sainte-Foy,
Québec (Qc) G1X 1S6





LE BONNE ENTENTE

Où la tradition d'un hôtel 5 étoiles se marie parfaitement avec les tendances actuelles

DESCRIPTION

- Le seul hôtel 5 étoiles contemporain à Québec
- Restaurant Monte Cristo 4 diamants CAA / AAA
- Carte des vins de plus de 400 étiquettes classées «Carte d'or»
- À 2 minutes des ponts et 5 minutes de l'aéroport
- 120 chambres luxueuses et 45 suites, dont les nouveaux concepts URBANIA et TERZO
- Plus de 20 salles et salons pouvant accueillir jusqu'à 500 personnes

ACTIVITÉS SUR PLACE

Centre de santé Amerispa, piscine extérieure, spa extérieur à l'année, sauna, atelier de cuisine avec le Chef, atelier de dégustation de vin

ACTIVITÉS À PROXIMITÉ (5 À 15 MINUTES)

Golf La Tempête, croisière, théâtre & spectacles, soirée cabaret, cinéma, tours de ville guidés, équitation & traîneau à chiens, motoneige, ski alpin & de randonnée, pêche sur glace, magasinage (plus de 600 boutiques)

SERVICES OFFERTS

- Cuisine de création au Monte Cristo l'Original, soirées «lounge» au MC Lounge, cuisine californienne au Napa Grill
- Les saveurs du Monte Cristo dans vos locaux; notre service traiteur MC Trotteur
- Centre de santé Amerispa et Golf La Tempête, partenaires exclusifs du Bonne Entente
- Conciergerie, centre d'affaires et internet haute vitesse sans fil et sans frais
- Vaste stationnement
- Salle de conditionnement physique
- Fun Club, aire de jeux pour les enfants de 12 ans et moins et service de garderie (sur réservation)
- Boîte vocale, cafetière, mini-bar, réveil-matin, séchoir à cheveux et planche à repasser dans chaque chambre
- Air climatisé et fenêtres ouvrant sur le lac ou sur les jardins
- Service de nettoyage à sec
- Équipements audiovisuels à la fine pointe de la technologie



LE PETIT-DÉJEUNER GROUPE

Formule à l'assiette ou buffet en salle privée

À L'ASSIETTE - MINIMUM 15 PERSONNES

- Jus de fruits frais
- Fruits frais, bloc de cheddar fort
- Un œuf poché sur muffin anglais grillé, jambon, sauce hollandaise
- Bacon, saucisses, pommes de terre sautées
- Panier de viennoiseries
- Café bio-équitable, thé & infusion
- Rôties (pain brun/blanc ou multigrain) sur demande

..... 21\$ / personne

BUFFET - LE PLEIN D'ÉNERGIE - MINIMUM 25 PERSONNES

- Jus de fruits frais
- Fruits frais tranchés et fromage canadien
- Brouillade d'œufs et Portobella confit, légumes rôtis et lanières de jambon blanc
- Bacon, saucisses, pommes de terre sautées
- Céréales froides, lait 2%
- Panier de viennoiseries et rôties
- Café bio-équitable, thé & infusion
- Rôties (pain brun/blanc ou multigrain) sur demande

..... 27\$ / personne

BUFFET - PETIT DÉJEUNER BE - MINIMUM 25 PERSONNES

- Jus de fruits frais
- Fruits frais tranchés
- Œufs pochés sur muffin anglais, sauce hollandaise, légumes rôtis et lanières de jambon blanc
- Bacon, saucisses, pommes de terre sautées
- Saumon fumé et ses accompagnements
- Fromages fins du Québec
- Céréales froides, lait 2%
- Yaourt nature et yaourt aux fruits
- Crêpes au beurre d'érable
- Panier de viennoiseries et rôties (pain blanc & pain brun)
- Café bio-équitable, thé & infusion

..... 31\$ / personne

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES POSSIBLES AVEC CHOIX DE BUFFET - STATION AVEC CHEF

- Station crêpes et gaufres 15\$ / personne
- Station omelettes 15\$ / personne

NOTES

Optionnel: yaourt à 3\$ l'unité, barre énergétique à 36\$/douzaine (recette unique du Bonne Entente)



LE BRUNCH EN SALLE PRIVÉE

Minimum de 40 adultes

SECTION PETIT-DÉJEUNER

- Œufs pochés, fèves vertes et légumes sautés, lanières de jambon et champignons sauvages
- Bacon, saucisses
- Pommes de terre rissolées
- Panier de viennoiseries et muffins
- Yaourts assortis
- Céréales froides & lait 2%

SOUPE DU JOUR

SALADES - 2 CHOIX À EFFECTUER

- Salade d'orzo, dés de canard fumé et petits légumes
- Salade de gourgane, crevettes nordiques et menthe
- Salade de fenouil, fromage Bénédictin et noix de Grenoble
- Salade de quinoa, raisins Sultana, échalote verte
- Salade de tomates cerises, billes de bocconcini, pesto de basilic frais

PLATS CHAUDS - 1, 2 OU 3 CHOIX À EFFECTUER

- Médallions de filet de porc, petites pommes de terre, sauce à l'érable
- Brochettes de poulet, gnocchis sautés à la sauge, sauce au vin rouge
- Aiguillettes de saumon, riz safrané, beurre blanc
- Pâtes fraîches farcies au fromage de chèvre, sauce tomate à la citronnelle
- Sauté de bœuf asiatique AAA au gingembre

FROMAGES

- Fromages de chez nous et assortiments de fruits secs, craquelins et pain

TABLE DES GOURMANDISES

- Mini verrines de tarte au citron
- Macarons assortis
- Baba au rhum et noisette
- Brownies

CAFÉ BIO-ÉQUITABLE, THÉ & INFUSION

..... 1 plat chaud - 39\$ / personne
..... 2 plats chauds - 45\$ / personne
..... 3 plats chauds - 51\$ / personne

OPTION SUPPLÉMENTAIRE POSSIBLE - STATION AVEC CHEF

- Jambon braisé à l'érable 8\$ / personne



LES PAUSES EN FORFAIT

O'GOÛTER

- Jus de fruits, fruits frais tranchés
 - Minis croissants, chocolatines, feuilletés aux pommes
 - Café bio-équitable, thé & infusion
- 12\$ / personne

LES PROTÉINES

- Plateau de fromages canadiens, craquelins, noix mélangées, barres protéinées
 - Café bio-équitable, thé & infusion
- 16\$ / personne

NOTRE PAUSE CONTINENTALE

- Jus de fruits frais
 - Minis croissants, chocolatines, feuilletés aux pommes, cheddar en pointe & fruits frais tranchés
 - Café bio-équitable, thé & infusion
- 16\$ / personne

BIO ENERGETIQUE - MINIMUM 10 PERSONNES

- Jus de canneberge rouge ou blanche
 - Barres énergétiques maison, verrines de céréales muslix & fruits séchés - yaourt nature, coulis de fruits rouges & sirop d'érable
 - Café bio-équitable, thé & infusion
- 16\$ / personne

CHOCO LÀ! - MINIMUM 25 PERSONNES

- Fontaine de chocolat noir, fruits frais tranchés, guimauves aux trois saveurs, gaufres
 - Café bio-équitable, thé & infusion
- 22\$ / personne

NOTES

N'oubliez pas vos boissons gazeuses & eaux pétillantes facturées à la consommation pour vos pauses en après-midi!

LeBonneEntente.com | 418.653.5221 | 1.800.463.4390



LES PAUSES À LA CARTE

BOISSONS

- Café bio-équitable, thé & infusion 3.95\$ / personne
- Café bio-équitable, thé, infusion, jus de fruits frais 5.75\$ / personne
- Café bio-équitable, thé, infusion, boissons gazeuses 6.50\$ / personne
- Eau minérale pétillante & naturelle Cristalline 3.95\$ / unité consommée
- Jus de fruits (oranges, pommes, fraises & kiwi) ou de légumes embouteillés 4.25\$ / unité consommée
- Eau naturelle ESKA (1 litre) 8.00\$ / unité consommée
- Smoothie aux fruits 5.50\$ / unité

SUCRÉ, SALÉ, SANTÉ!

- Biscuits maison (2 par personne) 3.25\$ / personne
- Muffins (chocolat, fruits sauvages ou érable et noix 4.00\$ / unité
- Pain aux fruits (banane, courgette, pomme) 4.00\$ / personne
- Viennoiseries (3 unités par personne: mini-croissant, chocolatine et feuilleté aux pommes) 7.00\$ / personne
- Noix mélangées (format individuel) 5.00\$ / unité consommée
- Barre énergétique maison 36.00\$ / douzaine
- Sucre à la crème ou fudge au chocolat 16.00\$ / douzaine
- Fruits frais entiers (2 portions par personne) 5.00\$ / personne
- Fruits frais tranchés 4.95\$ / personne
- Fruits de saison en verrine 4.95\$ / unité
- Yaourts assortis 3.00\$ / unité consommée
- Croustilles assorties ou barres de chocolat (marques populaires) 3.00\$ / unité consommée
- Cube de brownies 24.00\$ / douzaine
- Caramel à la fleur de sel 24.00\$ / douzaine
- Légumes & trempette en verrine 5.00\$ / unité



MENU TABLE D'HÔTE DU MIDI

– 33\$ par personne, minimum 14 personnes –
à titre indicatif seulement

POTAGE DU MOMENT

LA SUITE

SAUMON GRILLÉ
sauce coco cari

-OU-

FILET DE PORC
gratin dauphinois, légumes grillés, sauce dijonnaise

-OU-

BLANQUETTE DE VEAU AU BASILIC
riz pilaf, ratatouille

-OU-

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS
jus parfumé à la truffe
(option végétarienne)

-OU-

CUISSE DE CANARD CONFITE
chou rouge braisé, jus de volaille corsé

DESSERT DU CHEF

CAFÉ BIO-ÉQUITABLE, THÉ & INFUSION

NOTES

Menu commun pour le groupe incluant les salons Casgrain & Cliche - 30\$/personne, minimum de 25 personnes
Menu disponible en salle privée banquet - menu 5 choix à 35\$/personne, minimum de 25 personnes



NOTRE MENU GOURMET FROID

Formule buffet en salle privée
- 35\$ par personne, minimum 25 personnes* -

SOUPE, SOUPE ...

- Potage du jour

LÉGUMES CRUS

- Trempette au yogourt grec

SALADES - FAITES 2 CHOIX OU LAISSEZ LE CHEF VOUS AIDER !

- Salade d'orzo, dés de canard fumé et petits légumes
- Salade de gourgane, crevettes nordiques et menthe
- Salade de fenouil, fromage Bénédictin et noix de Grenoble
- Salade de quinoa, raisins Sultana, échalote verte
- Salade de tomates cerises, billes de bocconcini, pesto de basilic frais

SANDWICH URBAIN - FAITES 3 CHOIX OU LAISSEZ LE CHEF VOUS AIDER !

- Sandwich au smoked meat de Montréal sur pain baguette
- Tortilla au poulet grillé, oignons caramélisés, mayo au chipotle, verdure
- Sandwich aux cubes de crevettes nordiques et beurre de citron au parmesan
- Mini burger au jambon blanc, dijonnaise, cornichon
- Mini bagel au saumon fumé, câpres, aneth
- Wrap grillé aux épinards, légumes, tofu mariné, Caprini émietté

FROMAGES

- Fromages de chez nous (2 variétés) et assortiments de fruits secs, craquelins et pain

TABLE DES GOURMANDISES

- Mini verrines
- Brownies

CAFÉ BIO-ÉQUITABLE, THÉ & INFUSION

NOTES

* Les groupes de moins de 25 personnes seront servis à l'assiette, sans la soupe - 33\$ / personne

** Service à l'assiette aussi disponible pour les groupes de plus de 25 personnes - 40\$ / personne

*** 3 sandwiches, 2 salades, légumes, fromages, desserts, café & thé



LES PLATS CHAUDS

- En complément de notre Gourmet froid -
Choisissez un plat chaud parmi les suivants

PLATS CHAUDS

- Médallions de filet de porc, petites pommes de terre, sauce à l'érable 8\$
- Pâtes fraîches farcies au fromage de chèvre, sauce tomate à la citronnelle 8\$
- Brochettes de poulet, gnocchis sautés à la sauge, sauce au vin rouge 9\$
- Aiguillettes de saumon, riz safrané, beurre blanc 9\$
- Sauté de bœuf asiatique AAA au gingembre 10\$

NOTES

Plat chaud disponible pour 25 personnes et plus, en ajout au Gourmet froid



NOTRE MENU GOURMET CHAUD

formule buffet en salle privée
- 42\$ par personne, minimum 30 personnes -

SOUPE, SOUPE ...

- Potage du jour

LÉGUMES CRUS

- Trempeuse au yogourt grec
- Bar à César (romaine / parmesan / croûton / bacon / câpres / vinaigrette)

SALADES - FAITES 2 CHOIX OU LAISSEZ LE CHEF VOUS AIDER !

- Salade d'orzo, dés de canard fumé et petits légumes
- Salade de gourgane, crevettes nordiques et menthe
- Salade de fenouil, fromage Bénédictin et noix de Grenoble
- Salade de quinoa, raisins Sultana, échalote verte
- Salade de tomates cerises, billes de bocconcini, pesto de basilic frais

PLATS CHAUDS - CHOISISSEZ 1 PLAT PARMIS LES SUIVANTS

- Pâtes fraîches farcies au fromage de chèvre, sauce tomate à la citronnelle
- Médillons de filet de porc, petites pommes de terre, sauce à l'érable
- Brochettes de poulet, gnocchis sautés à la sauge, sauce au vin rouge
- Aiguillettes de saumon, riz safrané, beurre blanc
- Sauté de bœuf asiatique AAA au gingembre
- Petites cuisses de canard confites, pommes de terre rissolées de l'Île d'Orléans

FROMAGES

- Fromages de chez nous (3 variétés) et assortiments de fruits secs, craquelins et pain

TABLE DES GOURMANDISES

- Minis verrines de tarte au citron
- Macarons assortis
- Baba au rhum et noisette
- Brownies

CAFÉ BIO-ÉQUITABLE, THÉ & INFUSION



NOS CANAPÉS

- Minimum 5 douzaines par variété -

CANAPÉS AU CHOIX DU CHEF – 31\$/DOUZAINES

- Les canapés peuvent être différents de ceux énumérés ci-dessous.

CHOIX DE CANAPÉS FROIDS – 35\$/DOUZAINES

- Tataki de veau, mayo au sésame et câpres de capucines frites
- Huîtres sur écailles
- Maki épicé
- Rillettes de saumon sur pain brioché et confit d'oignons rouges
- Tartare de thon rouge, parmesan croquant
- Gravlax de saumon au gin
- Tartare de bœuf classique en cornet

CHOIX DE CANAPÉS CHAUDS – 35\$/DOUZAINES

- Pétoncle juste saisi et canard fumé
- Tartelette de canard fumé, pommes de terre rattes, cheddar fort et champignons
- «Spiedini» de canard aux 5 épices
- «Meatballs» d'agneau
- Cuillère de risotto safrané, crevette (21/25) marinée et snackée
- Mini grilled cheese au canard confit et fromage 1608
- Arancini aux champignons, purée de poivrons rouges au mirin
- Satay de bœuf mariné

NOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE

- 59\$ par personne, minimum 40 personnes -

Servi à l'assiette, 75\$ par personne

- Mini cône gaufré au sésame, chair de crabe au Yuzu
- Tataki de veau, mayo aux sésame et câpres de capucines frites
- Gravlax de saumon aux baies de genièvre
- Guédille de crevettes nordiques et homard
- Velouté de lentilles vertes, crème fouettée, crumble de chorizo et paprika fumé
- Grilled cheese de canard confit au fromage Noyan
- Côte d'agneau juste grillée au parfum de romarin et citron
- Mini burger de bœuf Signature
- «Spiedini» de canard aux 5 épices
- Cuillère de risotto safrané, crevette (21/25) marinée et snackée
- Tiramisu en verrine
- Mignardises gourmandes



JAZZER VOTRE RÉCEPTION!

- Rouleaux impériaux végétariens 3\$ par unité / min. 3 douzaines
- Satay Surf'n Turf (16 unités par planche) 48\$ par planche
- Popcorn de poulet Général Tao servi en boîte chinoise 8\$ par portion
- Mini burger de bœuf AAA classique 6\$ par unité / min. 3 douzaines
- «Spiedini» de canard (16 unités par planche) 48\$ par planche
- Tartare de thon Saku, parmesan croquant. 8\$ par unité / min. 3 douzaines
- Tartare de bœuf Signature aux pleurotes. 8\$ par unité / min. 3 douzaines
- Fromages fins et fermiers du Québec (40 gr par personne). 15\$ par personne
- Fromages canadiens et raisins (40 gr par personne) 10\$ par personne
- Sandwich cube aux crevettes et beurre de citron au parmesan 6\$ par unité / min. 12 unités
- Croque-légumes et trempette de yaourt fumé en verrine. 5\$ / verrine
- Croque-légumes et trempette de yaourt grec. 4\$ par personne / min. 10 personnes
- Nachos, salsa & guacamole 8\$ par personne
- Sac de maïs soufflé MC Lounge (portion). 3\$ par portion
- Chips chaudes cajun (500 gr) 16\$ par portion
- Kimo de noix mélangées 30\$ par unité
- Assortiments de mignardises. 30\$ par douzaine



NOS COCKTAILS

LES BULLES

- Mousseux 8\$
- Plaisir d'agrumes, mousseux & liqueur de mandarine 9\$
- New York style, vodka Belvédère, purée de fraises, zeste d'orange & beaucoup de bulles! 12\$
- Champagne Moët & Chandon, Brut Impérial 19\$

COCKTAIL PERSONNALISÉ À LA COULEUR DE VOTRE ÉVÉNEMENT - 10\$ PAR CONSOMMATION

PREMIÈRE CATÉGORIE - 7.50\$ PAR CONSOMMATION

- Vin blanc & rouge au choix du sommelier
- Bières locales
- Boissons gazeuses, eau pétillante & naturelle

DEUXIÈME CATÉGORIE - 8.50\$ PAR CONSOMMATION

- Vin apéritif (Cinzano, St-Raphaël, Pineau)
- Boisson alcoolisée (rye, rhum, vodka, dry gin, scotch)
- Bloody César ou Bloody Mary
- Liqueur digestive (crème de menthe, sambucca, amaretto)

TROISIÈME CATÉGORIE - 10\$ PAR CONSOMMATION

- Vin importé (2 rouges & 2 blancs)
- Cocktail de base (margarita, daiquiri, dry martini, etc.)
- Variété de cognacs (VS, vanille)

CATÉGORIE DE LUXE, FIN DE SOIRÉE - 15\$ PAR CONSOMMATION

- Porto 10 ans, Tawny (2 oz.)
- Cognac VSOP, Scotch 15 ans
- Cafés digestifs

NOTES

Toutes les boissons gazeuses en paiement individuel sont facturées à 4\$ l'unité. Veuillez noter que des ventes anticipées d'un minimum de 300\$ avant taxes et service sont exigées afin de vous prévaloir d'un service de bar en privé.



BAR OUVERT

	1 ^{re} CATÉGORIE	2 ^e CATÉGORIE	3 ^e CATÉGORIE
Par consommation	7.50\$	8.50\$	10.00\$
Pour 1 heure *	19.00\$	21.00\$	25.00\$
Pour 2 heures *	34.00\$	38.00\$	44.00\$
Pour 3 heures *	46.00\$	50.00\$	56.00\$
30 min. additionnelles *	7.00\$	8.00\$	9.00\$

* Prix par personne, consommation à volonté

PREMIÈRE CATÉGORIE - 7.50\$ PAR CONSOMMATION

- Vin blanc & rouge au choix du sommelier
- Bières locales
- Boisson gazeuse, eau pétillante & naturelle

DEUXIÈME CATÉGORIE - 8.50\$ PAR CONSOMMATION

- Vin apéritif (Cinzano, St-Raphaël, Pineau)
- Boisson alcoolisée (rye, rhum, vodka, dry gin, scotch)
- Bloody César ou Bloody Mary
- Liqueur digestive (crème de menthe, sambucca, amaretto)

TROISIÈME CATÉGORIE - 10\$ PAR CONSOMMATION

- Vin importé (2 rouges & 2 blancs)
- Cocktail de base (margarita, daiquiri, dry martini, etc.)
- Variété de cognacs (VS, vanille)

NOTES

Veuillez noter que des ventes anticipées d'un minimum de 300\$ avant taxes et service sont exigées afin de vous prévaloir d'un service de bar en privé.



MENU TABLE D'HÔTE DU SOIR SIMPLIFIÉ

– 55\$ par personne, minimum 14 personnes –
à titre indicatif seulement

ENTRÉE AU CHOIX DU CHEF

POTAGE DU MOMENT

LA SUITE

PÊCHE DU JOUR

Jus de coquillage, couscous israélien

- ou -

RIBS DE BŒUF BRAISÉS

Purée de pommes de terre et caramel à l'orange

DESSERT DU MOMENT DE NOTRE PÂTISSIÈRE

CAFÉ BIO-ÉQUITABLE, THÉ & INFUSION

DIFFÉRENTES POSSIBILITÉS

Menu Table d'Hôte au restaurant MC ou en salle privée (14 à 70 pers.) 55\$
Également disponible pour les groupes de + de 70 pers. (max. 125) 65\$



MENU TABLE D'HÔTE DU SOIR

– 65\$ par personne, minimum 14 personnes –
à titre indicatif seulement

POUR DÉBUTER

TATAKI DE CONTRE-FILET DE BŒUF
Salade de nouilles soba au sésame et petits légumes

- ou -

MESCLUN DE SAISON
pommes, lardons et fromage bleu, noisettes

- ou -

RILLETTES DE PORC AUX ABRICOTS
Pickles de légumes marinés, confit d'oignons à l'érable, croûtons au romarin

POTAGE

LA SUITE

PINTADE FARCIE D'UNE FINE DUXELLES

- ou -

PÊCHE DU JOUR

- ou -

RAVIOLI DE VEAU

- ou -

CARRÉ DE PORC

- ou -

RIBS DE BŒUF BRAISÉS

DESSERT DU MOMENT DE NOTRE PÂTISSIÈRE

CAFÉ BIO-ÉQUITABLE, THÉ & INFUSION

DIFFÉRENTES POSSIBILITÉS

Menu Table d'Hôte au restaurant MC ou en salle privée (14 à 70 pers.) 65 \$
Également disponible pour les groupes de + de 70 pers. (max. 125) 75\$
30 personnes et moins : choix d'entrées sur place / 31 personnes et plus : entrée fixe pour le groupe.



NOTRE MENU BANQUET

à titre indicatif seulement

ENTRÉES

- Salade César façon MCL, pancetta, Padano et canard confit
- Histoire de saumon: fumé à chaud, confit et gravlax
- Raviole forestière, velouté à la truffe, fleurette au Yuzu
- Pétoncle poêlé et esturgeon fumé, chèvre, edamames et chou-fleurs + 5\$
- Foie gras au torchon, pain brioché, canneberge au sucre, pistache et bébé aragula. + 12\$

VELOUTÉ DU MOMENT

PLATS DE RÉSISTANCE

- SUPRÊME DE VOLAILLE / jeunes pommes de terre, légumes de saison, sauce aux canneberges 54\$
- PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE / mousseline de pois sucrés, brocoli au beurre de gingembre 56\$
- TOMAHAWK DE PORC NAGANO DU QUÉBEC / céleri-rave et sauce corsée 62\$
- JOUES DE VEAU BRAISÉES / panais rôtis, rapinis au beurre de citron 64\$
- RIBS DE BŒUF SIGNATURE MCL / purée de pommes de terres et caramel à l'orange. 65\$
- FILET DE BŒUF 6 ONCES AAA / jeunes pommes de terre et légumes de saison, sauce bordelaise 69\$

OPTION VG

- RISOTTO AUX CHAMPIGNONS / arancini géant en croûte de panko, copeaux de Padano 55\$

DESSERT

- «Coquille» de chocolat noir, mousse passion et surprise au café
- Cheese cake framboise et chocolat blanc
- Fondant citron et croquant de pistache, meringue flambée

CAFÉ BIO-ÉQUITABLE, THÉ & INFUSION

NOTES

Le repas du soir est composé de 4 services : l'entrée, le potage, le plat principal & le dessert.

Minimum de 30 personnes., choix commun pour le groupe.

Si vous désirez pré-sélectionner deux choix de plats principaux, la quantité par choix devra nous être remise 15 jours avant.

Le plat affichant le prix le plus élevé sera chargé pour tout le groupe.



NOTRE MENU GOURMET DISTINCTION

formule buffet en salle privée
- 59\$ par personne, minimum 40 personnes -

SOUPE

- Potage du jour

LÉGUMES CRUS & TREMPETTE AU YOGOURT GREC

SALADES – FAITES 3 CHOIX OU LAISSEZ LE CHEF VOUS AIDER!

- Salade d'orzo, dés de canard fumé et petits légumes
- Salade de gourgane, crevettes nordiques et menthe
- Salade de fenouil, fromage Bénédicte, et noix de Grenoble
- Salade de quinoa, raisins Sultana, échalote verte
- Salade de tomates cerises, billes de bocconcini, pesto de basilic frais

POISSONS & VIANDES FROIDES

- Gravlax de saumon du BE au thé Boréale
- Cascade de crevettes cocktail et sauce à la lime
- Planche de charcuteries, légumes grillés, billes de bocconcini
- Pot Mason de rillettes de canard et oignons caramélisés

PLATS CHAUDS

- Pâtes fraîches farcies au fromage de chèvre, sauce tomate à la citronnelle

ET FAITES UN CHOIX PARMIS LA LISTE SUIVANTE:

- Médillons de filet de porc, petites pommes de terre, sauce à l'érable
- Brochettes de poulet, gnocchis sautés à la sauge, sauce au vin rouge
- Aiguillettes de saumon, riz safrané, beurre blanc
- Petites cuisses de canard confites, pommes de terre rissolées de l'Île d'Orléans
- Sauté de bœuf asiatique AAA au gingembre

FROMAGES

- Fromages de chez nous et assortiments de fruits secs, craquelins et pains

TABLE DES GOURMANDISES

- Minis verrines de tarte au citron
- Macarons assortis
- Baba au rhum et noisette
- Brownies

CAFÉ BIO ÉQUITABLE, THÉ & INFUSION



MENU KIDS

pour les enfants de 10 ans et moins

CHOIX DE PLATS

MAC'N'CHEESE SIGNATURE MCL

15\$ par enfant

...

POULET GÉNÉRAL TAO

20\$ par enfant

...

FILET DE SAUMON GRILLÉ brocoli, crème citronnée

20\$ par enfant

...

STEAK DE BOEUF GRILLÉ pommes de terre & légumes, jus réduit

20\$ par enfant

DESSERT

DESSERT « ÉNERGISANT »

JUS DE FRUITS, BOISSON GAZEUSE, LAIT



SERVICE DE GARDIENNAGE

Le Fun Club... aire de jeux supervisée pour les petits et les grands! Vous y trouverez entre autres : jeux vidéos, poupées, jeux de société, casse-têtes, cinéma et aussi une aire de repos. Laissez vos enfants s'amuser à leur Fun Club; leur repas peut même y être servi.

La première gardienne est sans frais (le nombre de gardiennes nécessaires sera déterminé selon le nombre d'enfants et l'âge de chacun). Nous prévoyons une gardienne pour 6 enfants.

20\$ de l'heure par gardienne pour un minimum de 4 heures.



NOTRE CARTE DES VINS

– à titre indicatif seulement –

LES BLANCS

- Gallo Family Vineyards, Sauvignon Blanc, Californie, É-U verre 9\$ / bouteille 42\$
- Domaine Paul Mas, Origines P. Mas Réserve
Grenache Blanc / Grenache Gris, IGP Pays d'Oc, France verre 10\$ / bouteille 44\$
- Gabbiano, Promessa Pinot Grigio, Pinot Gris, Vénétie, Italie 47\$
- La Chablisienne, Cuvée La Sereine, Chablis AOC,
Chardonnay, Bourgogne, France 56\$
- Whiteheaven Wine Company, Whiteheaven
Sauvignon Blanc, Marlborough, Nouvelle-Zélande 59\$
- Jean-Claude Boisset, Pouilly-Fuissé AOC, Chardonnay, Bourgogne, France 68\$

LES ROUGES

- Domaine la Gardie, Barton & Guestier,
Cabernet Sauvignon, IGP Pays d'Oc, France verre 9\$ / bouteille 43\$
- Bonpas, Grande Réserve des Challières
Genache / Syrah / Mourvèdre, Côte du Rhône, France verre 10\$ / bouteille 46\$
- Chianti Classico, San Felice, Sangiovese, Toscane, Italie verre 12\$ / bouteille 52\$
- L.M. Martini Winery, Ghost Pines, Merlot, Californie, É-U 53\$
- Gérard Bertrand, Tautavel Grand Terroir
Grenache / Carignan, Côte de Roussillon, France 55\$
- Frei Brothers Vineyards, Frei Brothers Reserve,
Cabernet Sauvignon, Sonoma, É-U 66\$

NOTES

Liste sujette à changements, selon disponibilité et approvisionnement de la SAQ.



«SNACK» DE FIN DE SOIRÉE ...

BAR À POUTINE - MINIMUM 50 PERSONNES

De style libre-service

12\$ par personne

GRIGNOTINES - MINIMUM 50 PERSONNES

Fromages canadiens

Charcuterie / Rillettes de canard

Pains / craquelins

Mini-cornichons / moutarde

10\$ par personne

PORTO-CHOCO EN FIN DE SOIRÉE - MINIMUM 50 PERSONNES

Porto & Mignardises

14\$ par personne

PAUSE À LA BELLE ÉTOILE - MINIMUM 25 PERSONNES

Café Bailey's & Guimauves braisées au feu de camp

10\$ par personne



LES SALLES DE RÉUNION ET BANQUET

SALLES	DIMENSIONS MÈTRES / PIEDS	PLAFOND M / PI	SUPERFICIE M2 / PI2	CAPACITÉ						
				THÉÂTRE	ÉCOLE	STYLE U	CONF.	DEMI-LUNE	TABLES	
Salle de Bal	34x12.5 / 111x41	3 / 9.9	425 / 4551						RONDES	RECT.
				500	250	100	115	228	300	400
Roy *	6x12.5 / 20x41	3 / 9.9	75 / 820	80	40	28	32	30	56	64
Thériault	6.5x12.5 / 22x41	3 / 9.9	81 / 902	100	48	28	32	36	64	72
Lemelin	6x12.5 / 20x41	3 / 9.9	75 / 820	80	40	28	32	30	56	64
Garneau *	12.5x15 / 42x49	3.7 / 12	187.5 / 2058	180	90	50	60	72	120	150
Roy-Thériault ou Thériault-Lemelin	18.5x12.5 / 42x41	3 / 9.9	231.25 / 1681	175	100	50	60	72	120	144
Lemelin-Garneau	21x12.5 / 62x41	3 / 9.9	262.5 / 2829	250	150	50	70	114	152	175
Roy-Thériault-Lemelin	19x12.5 / 62x41	3 / 9.9	237.5 / 2542	300	150	60	75	114	176	225
Vigneault *	15x12 / 49x40	2.9 / 9.6	180 / 1960	180	90	40	48	66	112	130
Dubé *	12x7 / 39x23	3 / 9.8	84 / 897	30	40	28	30	36	56	64
Gélinas *	7x5.5 / 23x19	3 / 9.8	38.5 / 437	30	20	15	20	18	24	32
Tremblay	7x5.5 / 24x19	3 / 9.8	38.5 / 456	80	20	15	20	18	24	32
Gélinas-Tremblay	14x5.5 / 47x19	3 / 9.8	77 / 893	-	40	28	32	36	64	80
L'Exécutive	6x7.5 / 20x25	2.4 / 8	45 / 500	-	-	-	16	-	-	-
Cliche	4x12 / 14x40	2.4 / 8	48 / 640	30	-	24	26	-	-	32
Casgrain	6x6 / 20x21	2.6 / 8.6	39 / 420	-	-	12	20	18	32	36
Salon du Colonel	4.5x4 / 15x13	2.4 / 8	8.5 / 195	-	-	-	6	-	6	-
Zone Terzo	10.6x7.9 / 35x26	2.4 / 8	84 / 910	-	-	-	-	-	-	cocktail: 40
Espace Vigneault	nd	nd	nd	-	-	-	-	-	-	cocktail: 100

NOTES

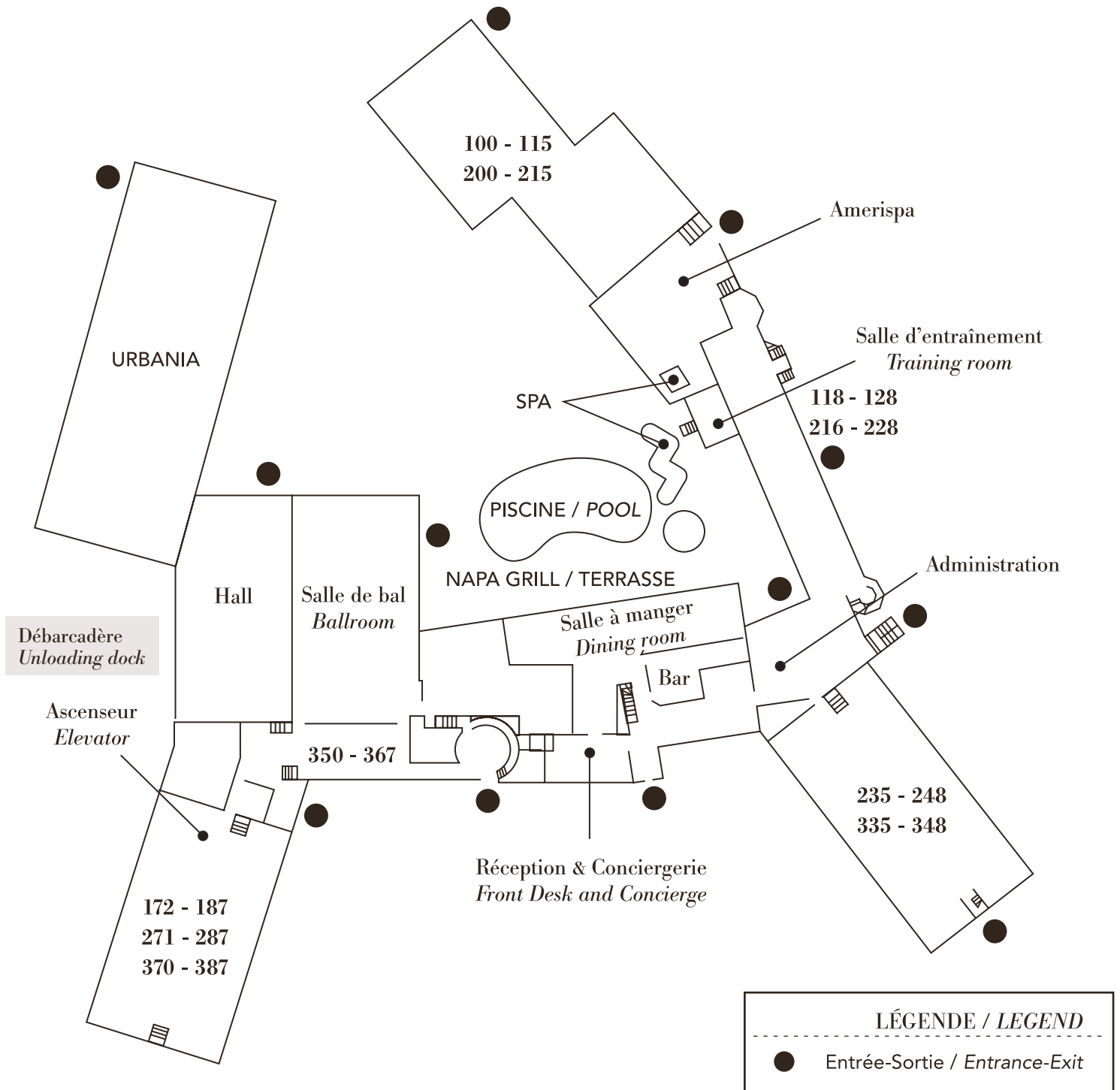
Le nombre de personnes mentionné ci-dessus figure à titre indicatif et peut changer selon l'aménagement des salles.

Accès internet et ligne téléphonique dans chaque salle.

* Prise internet murale disponible



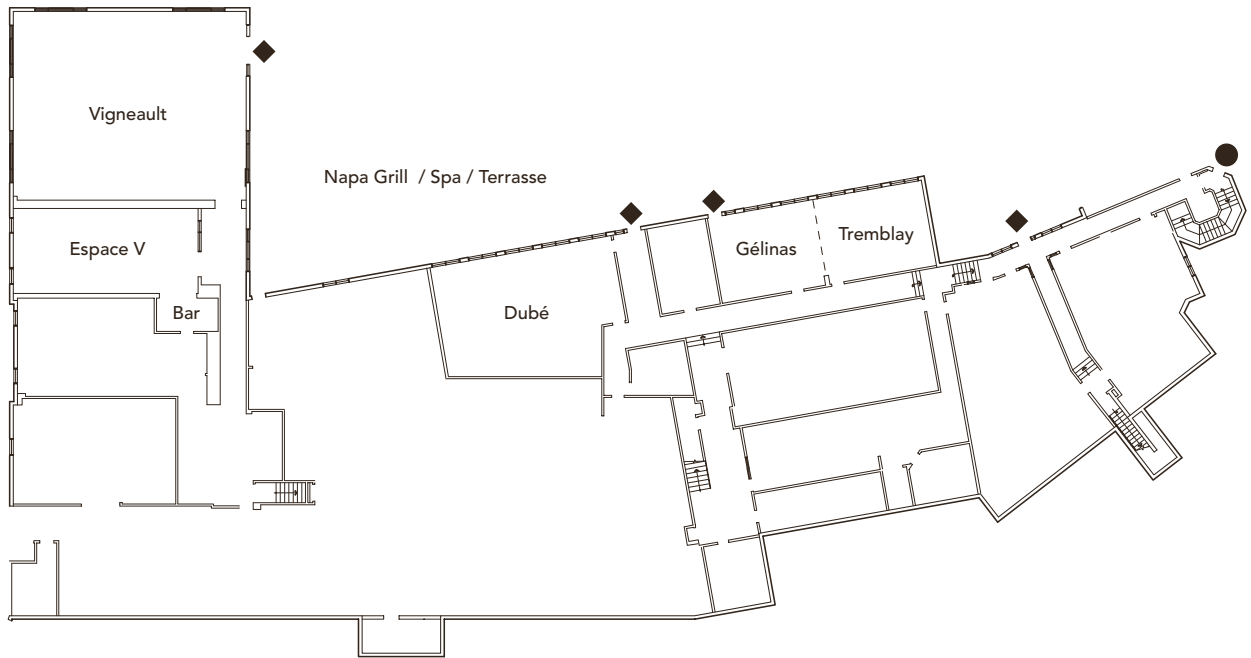
PLAN DE L'HÔTEL



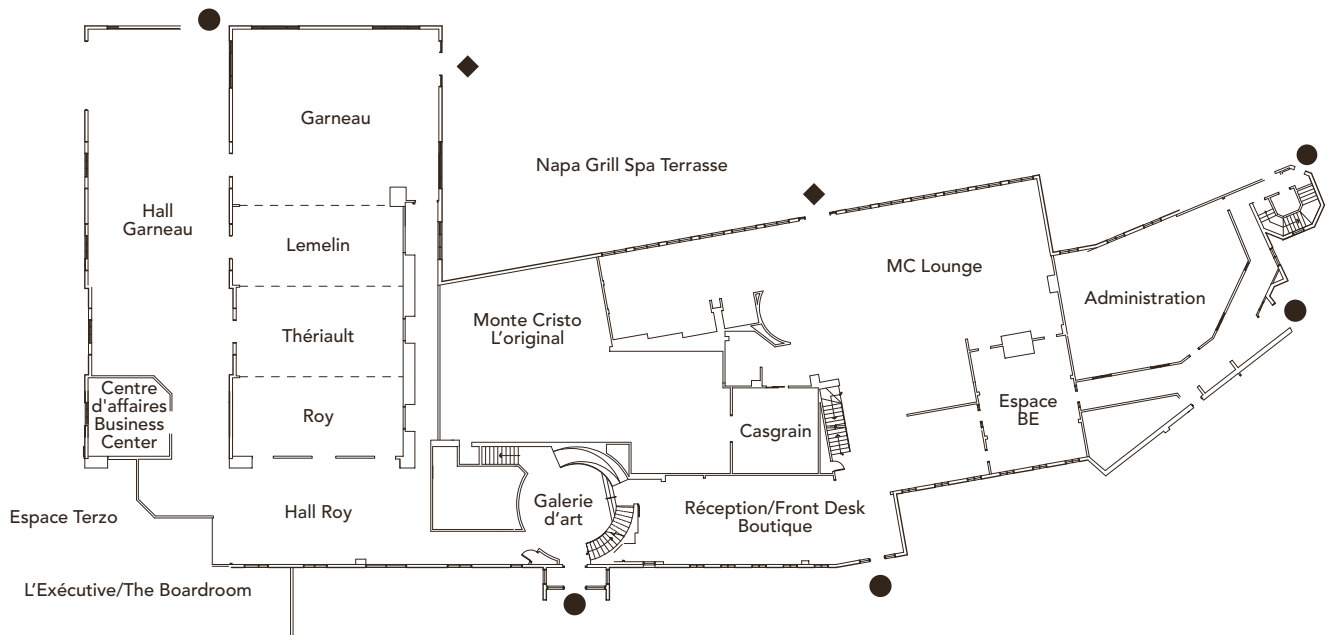


PLANS DES SALLES

NIVEAU 1



NIVEAU 2 - REZ DE CHAUSSEE



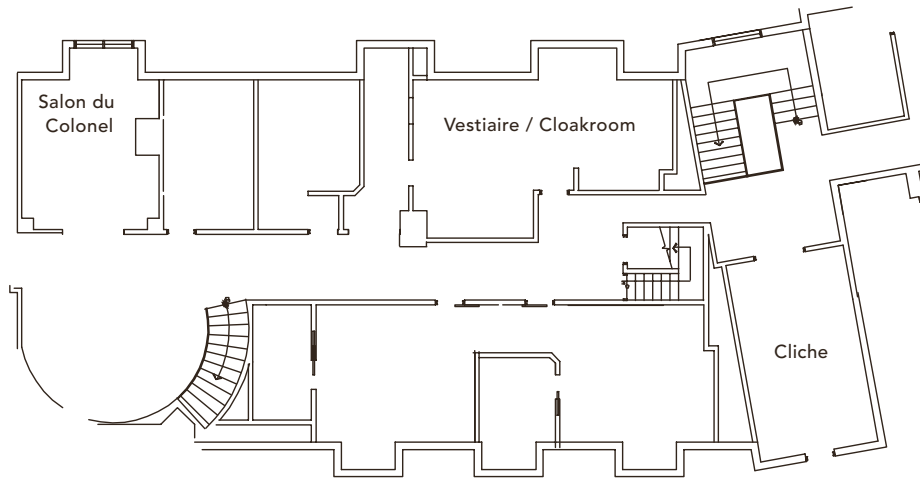
LÉGENDE / LEGEND

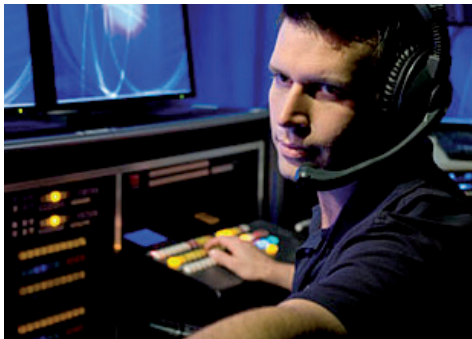
- Entrée-Sortie / Entrance-Exit
- ◆ Sortie sur le jardin / Garden



PLANS DES SALLES

NIVEAU 3





L'ÉQUIPEMENT AUDIOVISUEL

l'art de la technologie de présentation

La technologie actuelle évolue, la planète continue de changer et nos clients doivent produire des événements qui feront une meilleure impression sur leurs clients et actionnaires tout en minimisant l'impact sur l'environnement. Depuis environ 90 ans, FREEMAN établit la norme d'excellence des solutions de technologie de présentation pour les événements, peu importe leur envergure. Aujourd'hui, plus que jamais, notre approche consultative vous offre la garantie que vous obtenez la solution adaptée à vos besoins. Grâce au recours de solutions audiovisuelles - comme l'éclairage à DEL, moins énergivore, qui produit une meilleure saturation et une plus vaste gamme de choix de couleurs. La webdiffusion, qui contribue à la préservation de l'environnement tout en permettant une diffusion de vos présentations auprès d'un nombre pratiquement illimité de spectateurs internautes. Ou de simples mises en valeur, comme les bordures d'écrans de projection s'apparentant à un cadre et les structures de colonnes autoportantes qui consomment peu d'énergie tout en donnant un caractère distinctif à vos réunions - FREEMAN continue à réaliser les événements les plus innovateurs et les plus prisés en Amérique du Nord tout en vous offrant une plus grande tranquillité d'esprit.

SERVICES & MATÉRIEL

- Audio
- Captation vidéo
- Vidéo
- Éclairage à DEL
- Mise en place d'événements
- Interprétation simultanée
- Systèmes interactifs de réponses
- Conférences de presse
- Conception & intégration de systèmes
- Systèmes de discussion multimicro
- Coordination technique
- Webdiffusion, vidéoconférence
- Services informatiques
- Gestion de présentations
- Capture d'image vidéo
- Salle d'appoint sur demande
- Expositions & salons commerciaux

F R E E M A N

A U D I O V I S U E L | C A N A D A

CONTACT

Stéphane Marotte

418 650.4503 / cell. 418 932.4896 / stephane.marotte@freemanco.com / www.freemanav-ca.com



NOS RECOMMANDATIONS

FLEURISTES

Élysée fleurs 418 687-1437
Vincent Jobin
info@elyseefleurs.com

Chant-o-Fêtes 418 627-1515
Mélyssa-Ann
www.chantofetes.com

PHOTOGRAPHES

Émilie Nadeau Photographe 418 805-7002
eminadeau.com

Ora Studio 418 670-3224
Jonathan Robert
info@orastudio.ca / orastudio.ca

M Photography-Planning 418 930-2657
Mélanie Vallerand
melanievallerandphotography@gmail.com

France Bouchard Artiste Photographe . . . 418 670-8888
france.photo@oricom.ca

VIDÉASTES

Freeman 418 650-4503
Stéphane Marotte
stephane.marotte@freemanco.com

Phil Tétu 581 989-7274
info@philtetu.com

LIMOUSINE

D2S Limousine 418 652-7316
Maxime Dion
www.d2slimousine.com

GÂTEAU

Pâtisserie De Blanchet 418 572-2366
Nathalie Déry
deblanchet@hotmail.com

AUDIOVISUEL

Freeman - sonorisation-éclairage-micro-vidéo. 418 650-4503
Stéphane Marotte
stephane.marotte@freemanco.com

DJ / ORCHESTRES

Méga Fun Animation 418 263-3332
Élaine Blanchette
info@megafunanimation.com

Productions Keith Whitlock 418 570-3528
keithwhitlockprod@gmail.com

Productions K8. 418 805-5757
Kathleen Bujold
info@productionsk8.com

ANIMATION MUSICALE

Catherine Leblanc 418 561-8854
catherine_leblanc@hotmail.com

Marie-Pier Gagné - Violoncelliste 581 990-7480
marie.pier.gagne.6@gmail.com

Marie-Pier Gagné - Violoncelliste 581 990-7480
marie.pier.gagne.6@gmail.com

ENFANTS

PPS Canada - magiciens, pirates, maquillages, etc. . . 819 790-1495
Valérie Pichon
vpichon@ppscanada.com

PHOTOBOOTH

Tonic Service Photo 418 670-3224
tonicpb.com

Méga Fun Animation 418 263-3332
info@megafunanimation.com

NOTES

Prendre note que Le Bonne Entente n'est aucunement responsable de la prestation des services offerts par les fournisseurs ci-joints.