

# MENU BANQUET

Expérience gastronomique



*Le  
Parlementaire*

RESTAURANT DISTINCTIF

— 1917 —

## MENUS ARTISAN PRODUCTEUR 3 SERVICES

Cette offre s'inscrit dans une démarche durable, le chef et son équipe portent une attention toute particulière à cette dimension. Le menu est composé avec un respect absolu et passionné de ce que chaque saison offre, en laissant la plus petite empreinte possible sur notre environnement. Manger local est un choix gagnant pour toutes et tous, que ce soit pour des raisons de goût, d'économie ou de fraîcheur.

Et si faire plaisir à vos papilles tout en soutenant les producteurs québécois était la solution!

VOTRE MENU :  
**UN POTAGE,  
UN PLAT DE RÉSTANCE  
ET UN DESSERT**  
65 \$/pers.

**Potage à la courge butternut**, croûton au fromage de chèvre, graines de citrouille et de sarrasin rôties, ciboulette  
**Poitrine de poulet en croûte d'herbes** sur ragoût aux champignons shiitakes du Québec  
**Langue croustillante au chocolat velouté** et coulis de cassis

---

## DÉCOUVERTE AUX SAVEURS RÉGIONALES 3 SERVICES

Vous découvrirez le meilleur du terroir québécois puisque ce menu est élaboré afin de vous faire visiter les diverses régions du Québec. Amateurs et amatrices de plaisirs gourmands, vous serez servis! Le chef vous propose une cuisine inventive, où le meilleur des productions locales de toutes les régions du Québec est mis à l'honneur.

Tout un monde à votre table!

VOTRE MENU :  
**UNE ENTRÉE,  
UN PLAT DE RÉSTANCE  
ET UN DESSERT**  
75 \$/pers.

**Carpaccio de betteraves**, fromage feta, roquette, chutney de poivrons jaunes  
**Omble chevalier** avec noix nordiques, sauce vierge au parfum des jardins  
**Gâteau au fromage** et compotée de fraises vanillée



## DÉCOUVERTE AUX SAVEURS BORÉALES

### 4 SERVICES

Une invitation à découvrir l'extraordinaire diversité culturelle des peuples du Nord québécois. Nous composons des plats réconfortants qui mettent notre nordicité à l'honneur. Plus qu'une mise en valeur des ingrédients d'ici, c'est une incursion dans cette philosophie culinaire holistique qui nourrit le corps, l'âme et l'esprit. Au-delà de la diversité culturelle, le respect pour la terre mère se trouve au cœur de l'existence. La nature fait bien les choses, dans un effort évident pour unir le présent et le passé.

Voici donc notre offre aux saveurs nordiques!

VOTRE MENU :  
**UNE ENTRÉE,**  
**UN POTAGE,**  
**UN PLAT DE RÉSISTANCE**  
**ET UN DESSERT**

85 \$/pers.

**Mise en bouche / Pétoncle mariné** aux canneberges et au dry gin québécois

**Crème de maïs** et garniture aux saveurs boréales

**Cerf rouge des Appalaches grillé**, sauce au poivre des dunes et aux canneberges

**Crème brûlée au mélilot**, sablé et petits fruits

---

## EXPÉRIENCE DISTINCTIVE

### 4 SERVICES

Une offre distinctive de haute gastronomie pour vos convives, car le Québec est un véritable paradis gourmet. Si vous désirez vivre une expérience authentique à l'Assemblée nationale du Québec, voici une suggestion que vous devez savourer et qui met à l'avant-plan certaines productions bioalimentaires d'exception. Ce menu propose une intégration attentionnée de nombreuses espèces comestibles méconnues de la province, dans une perspective de développement durable et de protection de la biodiversité.

Vivez l'expérience distinctive!

VOTRE MENU :  
**UNE ENTRÉE FROIDE,**  
**UNE ENTRÉE CHAUDE,**  
**UN PLAT DE RÉSISTANCE**  
**ET UN DESSERT**

90 \$/pers.

**Omble fumé Oushata**, boutons de marguerites, oignons marinés, tuile ficelle, salade d'herbes

**Beignet de champignons aux herbes**, crème sûre ruisselante au miel sur verdurette

**Longe d'agneau**, purée de topinambours et caponata à la menthe

**Gâteau crémeux** au caramel et chocolat

Tous nos menus incluent le café et les infusions.



# INFORMATIONS IMPORTANTES

## REVENUS MINIMAUX

Pour tout événement tenu à l'Assemblée nationale du Québec, une somme minimale de 6 000 \$ en revenus pour la nourriture et les boissons est exigée. Cette somme exclut les taxes et les frais de service.

## FRAIS APPLICABLES

Des frais de logistique de 2 500 \$ s'appliquent pour toutes les réservations d'événements privés. Ces frais couvrent notamment la coordination de l'événement, la sécurité, l'accueil, le vestiaire, l'aménagement de la salle et les visites guidées (selon disponibilité).

## GARANTIE - MENU ET QUANTITÉS

Le choix du menu et le nombre de personnes invitées deviennent garantis 72 heures avant la tenue de l'événement.

Option de deux choix de plats principaux :

Si les quantités sont connues à l'avance : - 72 heures à l'avance, supplément de 20 \$ par personne  
- 10 jours à l'avance, supplément de 10 \$ par personne

Les options végétariennes ne sont pas comptabilisées comme un choix.

## DÉPÔT DE CONFIRMATION

Un dépôt minimal de 2 000 \$ ou de 25 % des frais prévus est requis afin de confirmer la réservation de l'événement.

## PRIX, TAXES ET FRAIS DE SERVICE

Tous les prix sont sujets à être modifiés sans préavis, taxes et frais de service en sus, dans un délai de plus de trois mois de l'événement, afin de refléter les fluctuations du marché.

## ALLERGIES OU INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Toute demande de menu sans allergène doit être reçue au moins 10 jours avant la date de l'événement\* et doit être basée sur les allergènes prioritaires suivants, établis par Santé Canada :

Gluten	Lactose	Moutarde
Noix et arachides	Œufs	Poissons, mollusques et crustacés
Sésame	Soya	Sulfites

Il est également nécessaire de fournir le prénom et le nom des personnes concernées, leur allergie ainsi que leur emplacement dans la salle, s'il y a un plan établi, afin que nous puissions élaborer ou adapter leurs plats.

\*sinon le plat de remplacement sera facturé au compte maître en supplément de la garantie.

### RÉSUMÉ DES SUIVIS ET DES DÉLAIS IMPORTANTS

#### **10 jours ouvrables avant la date de l'événement**

- 1- Menu sans allergène (prénom et nom des personnes concernées et allergies)
- 2- Confirmation des quantités de plats dans le cas de deux options de plats principaux

#### **3 jours ouvrables avant la date de l'événement**

- 1- Nombre définitif de personnes
- 2- Plan de salle ou numéro de table identifiant tout menu spécifique

**Nous vous remercions d'avoir choisi l'Assemblée nationale du Québec  
pour la tenue de votre événement!**