COCKTAIL ET STATIONS DÎNATOIRES



Le Parlementaire

RESTAURANT DISTINCTIF

— 1917 —

CANAPÉS

45 $ la douzaine

FROIDS

Pétoncle mariné, gelée claire à la tomate, basilic frais

Tartare de cerf, betteraves marinées à la framboise, gelée de gin à la framboise

Wonton croustillant, crevette tigrée, salsa de mangues

Mini-brochette, bocconcini, melon et prosciutto

Iris mousse de chèvre, figue et gelée nordique

Ricotta maison à l'origan, miel de l'Assemblée nationale, citron confit, poivre des dunes (végétarien)

Melon d'eau compressé au gingembre et soya, olives noires déshydratées (végétarien)

Shooter de consommé de tomates, perles de basilic (végétarien)

Tartare de thon Ahi, bonite, confiture d'argousier, jalapeno confit (extra 2 $)

Ferrero Rocher de foie gras Goulu, noisettes rôties, chocolat amer (extra 4 $)







CHAUDS

Fish & chips de morue, sauce tartare maison, vrilles de pois

Beignet de champignons aux herbes, crème sûre ruisselante au miel

Saucisson de gibier, chutney de betteraves

Bonbon de saumon fumé, oignons, câpres, huile d'olive

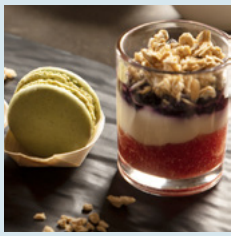
MIGNARDISES

Assortiment de macarons

Assortiment de petits fours

Mini-tartelettes aux fruits







STATIONS DÎNATOIRES

CHARCUTERIES

3 charcuteries (terrine et viandes froides fines) - 120 g
Oignons caramélisés, chutney de betteraves, mini-cornichons marinés, olives
Variété de croûtons
22 $/pers.

FROMAGES

3 fromages (pâte molle, pâte ferme et bleu) - 85 g
Chutney de mangues, confit d'oignons, confiture d'argousier, fruits et noix séchés
Variété de croûtons
21 $/pers.

GIBIER ET POISSON

***1 gibier** et **1 poisson -** 120 g
Carpaccio et poisson fumé
Oignons marinés, émulsion citronnée, pousses d'épinette, yogourt à l'aneth et à la menthe, citron confit, câpres
24 $/pers.

***Saumon fumé** sur pain plat grillé - 50 g
Avec roquette, figues et Chèvre des Neiges
15 $/pers.

VÉGÉTARIENNE

Terrine de campagne végétarienne - 60 g
À base de noix, de lentilles et de riz brun
Servie avec Vromage aux poireaux et chutney innu

Salade de betteraves rôties - 75 g
Betteraves rôties, figues fraîches, feta émietté, oignons rouges, persil, menthe,
vinaigrette pimentée au citron vert et à l'ail
18 $/pers.

À L'ÉTAT NATUREL

Crudités et trempettes (3) - 100 g
12 $/pers.

STATION CHAUDE

***Dumplings à l'asiatique** - 3 unités par personne
Dumplings au porc et aux légumes, sauce légèrement sucrée avec graines de sésame et oignons verts

Salade de nouilles à l'asiatique - 75 g
Légumes et vinaigrette pimentée à l'asiatique
18 $/pers.

*Les stations précédées d'un * requièrent la présence d'un chef au coût de 65 $/heure. Minimum 4 heures.*

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!