



MENU BANQUET

2026-2027



PETIT-DÉJEUNER

Service en buffet d'une durée maximale de deux heures.

Facturation basée sur le nombre total de personnes du groupe.

Minimum de personne requis selon le menu choisi, la différence entre le nombre requis et le nombre total du groupe sera ajouté en frais additionnels.

CONTINENTAL

27,75 \$

Minimum 10 personnes.

Jus de fruits
Croissants et muffins
Beurre et confiture
Yogourts et granola
Assortiment de fromages
Salade de fruits
Café, thé, tisane

SANTÉ

34,95 \$

Minimum 15 personnes.

Jus de fruits
Gruau d'avoine aux petits fruits préparé la veille
Fruits frais tranchés
Assortiment de fromages
Bagel multi-grains et fromage à la crème
Bouchée d'omelette blanc d'œuf et épinards
Café, thé, tisane

CAMPAGNARD

34,50 \$

Minimum 15 personnes.

Jus de fruits
Fruits frais tranchés
Viennoiseries assorties
Assortiment de fromages
Bagel et fromage à la crème
Pain tranché, beurre et confitures
Mini crêpe et sirop d'érable
Oeufs brouillés
Pommes de terre rissolées
Jambon, bacon, saucisses de porc
Café, thé, tisane

Saucisses VÉGAN
Extra de 3,00 \$ / pers.

PAUSE-CAFÉ

Service en buffet d'une durée maximale de 30 minutes.
Minimum de 15 personnes, la différence entre le nombre requis et le nombre total du groupe sera ajouté en frais additionnels.

MEZZE 19,75 \$

Croustilles de pita
 Houmous
 Tzatziki
 Thé glacé maison
 Café, thé, tisane

CINÉMA 19,75 \$

Maïs soufflé au beurre
 Croustilles maisons
 Bonbons
 Boissons gazeuses et eau pétillante
 Café, thé, tisane

TEX-MEX 20,25 \$

Croustilles de maïs
 Salsa, crème sûre, guacamole
 Churros à la cannelle
 Limonade maison
 Café, thé, tisane

PAUSE SANTÉ 20,75 \$

Bouchée de barre granola maison
 Verrine yogourt, granola et petits fruits
 Smoothie aux fruits des champs
 Eau pétillante
 Café, thé, tisane

EXTRA - À LA CARTE

Muffins	43,00 \$ / dz
Pain au banane	39,25 \$ / dz
Torsade au chocolat	46,00 \$ / dz
Biscuits maisons	34,25 \$ / dz
Mini-beignets farcis	38,00 \$ / dz
Boules Énergie	40,50 \$ / dz
Fruits entiers (Pomme, orange, banane)	38,75 \$ / dz
Plateau de fruits frais tranchés	6,75 \$ / pers.
Croustilles maison	6,25 \$ / pers.
Crudités et trempette	6,75 \$ / pers.
Mélange de noix aux canneberges (60gr)	5,00 \$ / unité
Barre granola maison	6,75 \$ / unité
Carafe de café (12 tasses)	51,50\$ / silex

Service en buffet d'une durée maximale de 30 minutes.
Minimum de 10 personnes, la différence entre le nombre requis et le nombre total du groupe sera ajouté en frais additionnels.

LE FORFAIT 6,00 \$

Jus de fruits (*avant-midi*)
 Boissons gazeuses, eau pétillante (*après-midi*)
 Café, thé, tisane

L'EXPRESS SUCRÉ 12,25 \$

Mini-viennoiserie sucrée du jour (*2 par personne*)
 Jus de fruits (*avant-midi*)
 Boissons gazeuses, eau pétillante (*après-midi*)
 Café, thé, tisane

L'EXPRESS SALÉ 12,25 \$

Mini-viennoiserie salée du jour (*1 par personne*)
 Jus de fruits (*avant-midi*)
 Boissons gazeuses, eau pétillante (*après-midi*)
 Café, thé, tisane

LE VOYAGEUR 14,00 \$

Viennoiserie du jour (*1 par personne*)
 Fruits frais tranchés
 Jus de fruits (*avant-midi*)
 Boissons gazeuses, eau pétillante (*après-midi*)
 Café, thé, tisane

RAFRAÎCHISSEMENT

½ Journée	11,50\$
Journée	22,00\$

Excluant le repas du midi

Jus de fruits (*avant-midi*)
 Boissons gazeuses, eau pétillante (*après-midi*)
 Café, thé, tisane



LUNCH DU MIDI

Service en buffet d'une durée maximale de deux heures. Facturation basée sur le nombre total de personnes du groupe.
Minimum de personne requis selon le menu choisi, la différence entre le nombre requis et le nombre total du groupe sera ajouté en frais additionnels.

AJOUT DE BOISSONS GAZEUSES, FACTURATION EN FONCTION DE LA CONSOMMATION : 5,30 \$ / UNITÉ

LA SANDWICHERIE 36,00 \$

Minimum de 10 personnes.

Ajout d'une salade composée du jour, frais de 3,25 \$ par personne

Ajout d'un sandwich du jour, frais de 4,75 \$ par personne

Potage du moment
Salade de verdure et vinaigrette
Salade composée du jour

SANDWICHES - 2 choix

- Baguette jambon fumé, brie, moutarde maison
- Kaiser rôti de boeuf, oignon rouge, fromage suisse, moutarde maison
- Wrap poulet César
- Ciabatta à la dinde fumée, laitue, fromage provolone, mayo épicée
- Sous-marin aux trois viandes, moutarde maison
- Wrap salade de thon et pommes

SANDWICHES - 1 choix

- Pain multigrains humus et légumes grillés
- Ciabatta fromage de chèvre, canneberges, noix de Grenoble, légumes grillés et légumes
- Wrap au tofu mariné à l'asiatique avec julienne de légumes
- Pain brioché végétal-pâté, tomates et laitue

Bouchées de desserts et salade de fruits
Café, thé, tisane

LE LUNCH CHAUD 38,25 \$

Minimum de 20 personnes.

Ajout d'une salade composée du jour, frais de 3,25 \$ par personne

Ajout d'un plat chaud, frais de 5,75 \$ par personne

Potage du moment
Salade de verdure et vinaigrette
Salade composée du jour

Nos plats chauds sont servis avec légumes du jour et/ou féculent.

PLAT CHAUD - 1 CHOIX

- Poitrine de poulet Basquaise, sauce crémeuse
- Émincé de blanc de volaille aux champignons
- Filet de porc aux pommes
- Ravioli au bœuf braisé, sauce rosée
- Émincé de boeuf, sauce au poivre
- Saumon, sauce coco et gingembre
- Cannelloni à la viande au gratin, sauce tomate

PLAT CHAUD - 1 CHOIX

- Pad thaï au tofu
- Chili Végan
- Coco curry
- Ravioli à la courge
- Quiche fromage de chèvre et épinards

Bouchées de desserts et salade de fruits
Café, thé, tisane

LA SANDWICHERIE / LUNCH CHAUD SÉLECTION DU CHEF

Profitez d'une réduction de 1,50 \$ par personne sur le prix du lunch sélectionné en laissant le chef faire les choix.

LUNCH DU MIDI

Service en buffet d'une durée maximale de deux heures. Facturation basée sur le nombre total de personnes du groupe.
Minimum de personne requis selon le menu choisi, la différence entre le nombre requis et le nombre total du groupe sera ajouté en frais additionnels.

AJOUT DE BOISSONS GAZEUSES, FACTURATION EN FONCTION DE LA CONSOMMATION : 5,30 \$ / UNITÉ

LE PANINI

38,00 \$

Minimum 10 personnes et maximum 35 personnes.

Ajout d'une salade composée du jour, frais de 3,25 \$ par personne

Ajout d'un sandwich du jour, frais de 4,75 \$ par personne

Potage du moment

Salade de verdure et vinaigrette

Salade composée du jour

- Pain miche jambon et fromage Gouda
- Sous-marin aux trois viandes
- Pain multigrains humus et légumes grillés

Presse à sandwich inclus

Bouchées de desserts et salade de fruits

Café, thé, tisane

LE CHALET SANTÉ

38,25 \$

Minimum de 20 personnes.

Ajout d'une salade composée du jour, frais de 3,25 \$ par personne

Ajout d'un sandwich du jour, frais de 4,75 \$ par personne

Potage du moment

Salade de verdure et vinaigrette

SALADE - 2 Choix

- **La Nansen** : salade poulet, avocat et quinoa
- **La Johannsen** : Salade de pois chiche et épinards
- **La Soleil** : Salade de tofu grillé et légumes croquants
- **La Beauvallon** : Salade de pois chiche et aubergine
- **La Laurentienne** : Salade aux falafels, laitues et pois chiche
- **La Versant Nord** : Salade de pâtes protéinées
- **La Fuji** : Salade césar Asiatique au poulet et ramens croquants
- **La Sierra Madre** : Salade Sud-Ouest au poulet grillé
- **La Pico de Orizaba** : Salade de quinoa à la Mexicaine
- **L'Atlas** : Salade de boulgour, falafels, yaourt et menthe

Bouchées de desserts et salade de fruits

Café, thé, tisane



PRIX PAR PERSONNE – 15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS.

Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture.

Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant. (MAJ JUILLET 2026)

BOÎTE À EMPORTER

Un choix de boîte par groupe. Basé sur le nombre total de personnes du groupe. Minimum de 10 personnes
Frais additionnels seront ajoutés si le nombre total du groupe est inférieur au minimum requis.
Frais additionnels de 3 \$ par personne si le menu boîte à emporter est consommé sur place.

PETIT-DÉJEUNER

BOÎTE #1 19,00 \$

Jus d'orange
Croissant
Pomme
Yogourt grec et granola
Fromage

BOÎTE #2 25,50 \$

Jus d'orange
Sandwich froid – Muffin anglais (œuf, bacon, fromage)
Viennoiserie
Salade de fruits
Yogourt

CAFÉ TO GO 51,50 \$

Boîte Isothermique pour 12 tasses de café 8oz
Inclus gobelets, couvercles, sucre, godets de crème et godets de lait

**Non disponible pour consommation sur place.*

LUNCH

Groupe moins de 25 personnes : 1 choix de sandwich
Groupe de 26 à 50 personnes : 2 choix de sandwiches
Groupe de 51 et plus : 3 choix de sandwiches

BOÎTE À LUNCH #1 31,50 \$

Bouteille d'eau / Petite salade du jour /
Pomme / Barre granola / Biscuits

CHOIX DE SANDWICHES

- Baguette jambon fumé, brie, moutarde maison
- Wrap poulet César
- Wrap au tofu mariné à l'asiatique avec julienne de légumes
- Ciabatta à la dinde fumée, laitue, fromage provolone, et mayo épicée
- Pain brioché végé-pâté, tomate, laitue

BOÎTE À LUNCH #2 36,25 \$

Bouteille d'eau / Petite salade
Morceaux de fromage / Bouchées de Brownies

CHOIX DE PLATS FROIDS

- Poitrine de poulet glacée au miel, chili et gingembre, servie sur vermicelle de riz parfumée à la citronnelle et coriandre
- Poitrine de poulet marinée au yogourt, ail et citron servie sur couscous
- Poitrine de poulet au fromage feta et olives Kalamata servie sur orzo à la grecque
- Filet de porc mariné façon Hunan servi sur Chow Mein
- Escalope de saumon servie avec vermicelle à l'asiatique
- Tofu mariné à l'asiatique servi avec nouilles

SOUPER À L'ASSIETTE

Minimum de 30 personnes. Minimum de trois services avec un choix de plat principal.
Frais additionnels seront ajoutés si le nombre total du groupe est inférieur au minimum requis.

Possibilité d'un menu avec deux plats principaux présélectionnés à l'avance; 8 \$ par personne à ajouter au tarif du menu. Option disponible pour menu de quatre services et pour groupe de 50 à 150 personnes. Prévoir une durée de minimum 2h30 pour compléter le service du repas. Des marque-places individuels avec un indicateur du plat principal doit être fourni par le client.

Possibilité d'un menu avec deux plats principaux, choix sur place; 12 \$ par personne à ajouter au tarif du menu. Option disponible pour menu quatre services et pour groupe de 50 à 150 personnes. Prévoir une durée de minimum 3 heures pour compléter le service du repas.

ENTRÉE

1 choix

Gravlax de saumon mariné à la betterave	18,25 \$
Tartare de bœuf (4oz)	23,50 \$
Carpaccio de betteraves, fromage chèvre	16,75 \$
Tomates et fromage grillés fleur d'ail	16,50 \$
Médaglioni champignons sauvages, pesto de roquette, salade de cresson à l'huile de noix	19,75 \$
Arancinis, coulis de tomates confites	19,75 \$
Vol au vent d'escargots, sauce crémeuse	21,50 \$
Torchon foie gras maison, gelé de chicoutai	24,75 \$

SOUPE

1 choix

Soupe de saison	8,75 \$
Potage de courge musquée et carottes	9,00 \$
Velouté de légumes et son croûton de cheddar fort	9,50 \$
Potage poulet, à la Thai	9,50 \$
Potage patate douce et gingembre	9,50 \$

SALADE

1 choix

Salade saisonnière	11,50 \$
Salade Tremblant, laitue, kale, épinards, courge grillée rôtie, feta, vinaigrette à l'érable	14,00 \$
Salade Kandahar, épinards, betteraves, fromage de chèvre, vinaigrette orange sanguine	14,00 \$

PLAT SANS ALLERGÈNE

Le prix sera le même que le plat principal choisi

Orge aux champignons sauvages et roquette
Courge farcie quinoa et légumes
Risotto à la tomate, épinards et légumes grillés
Cake de quinoa, relish de pois chiche à la tomate

PLAT PRINCIPAL

1 choix

Tous les plats sont accompagnés d'un féculents et/ou légumes de saison

Poitrine de volaille grillée, chutney de tomates et concombres	37,00 \$
Gnocchis aux crevettes et tomates cerises, sauce citronnée	39,00 \$
Saumon, sauce beurre blanc au homard	40,50 \$
Joue de bœuf, sauce au vin rouge	45,25 \$
Bavette de bœuf marinée à la tomate et gingembre	49,25 \$
Filet mignon AAA, sauce au poivre et cognac	66,50 \$
Cuisse de canard confit, sauce fruits rouges et Cassis	43,75 \$
Doré encroûté de sésame sauce Hunan	40,50 \$
Demi poulet cornouaille farci de riz sauvage et canneberge, sauce aux pommes	43,50 \$

DESSERT

1 choix

Service de café inclus

Gâteau au fromage caramel salé	13,25 \$
Gâteau tiramisu au mascarpone	13,25 \$
Mousse truffée ganache au chocolat	13,25 \$
Gâteau mousse style forêt noire	13,25 \$
Tarte crumble aux pommes	13,25 \$
Gâteau croustillant à l'érable	13,25 \$
Gâteau au chocolat	13,25 \$
<i>Végétalien sans gluten</i>	
Gâteau aux carottes	13,25 \$



PRIX PAR PERSONNE – 15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS.

Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture.

Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant. (MAJ JUILLET 2026)



DESSERT À PARTAGER

Minimum de 30 personnes - Facturation basée sur le nombre total de personnes du groupe - Service d'une durée d'une heure.

Plateau sur table 15,75 \$

1 plateau par table, 3 unités par personne

Macarons, truffes et mignardises
Service de café, thé ou tisane

Buffet Dessert 15,25 \$

Bouchées de gâteaux
Mini-tartelettes
Café, thé, tisane

Inspiration Queue de castor 20,50 \$

Bacon
Sucre d'érable / Cannelle
Sauce au chocolat
Petits fruits
Café, thé, tisane

STATION - SOUPER / SOIRÉE

MINIMUM de 30 personnes - Facturation basée sur le nombre total de personnes du groupe.

STATION SOUPER : Minimum 3 stations. Service entre 18h et 21h30 pour une durée de deux heures.

STATION SOIRÉE : Service entre 22 h à 1 h pour une durée d'une heure.

LA VÉGÉ 14,95 \$

Crudités avec trempette maison
Pitas grillées et tzatziki
Hummus

NACHOS 15,95 \$

Croustille de maïs, salsa, crème sûre
Guacamole, sauce au fromage, olives noires et jalapenos

FROMAGE D'ICI 21,50 \$

Fromage du Québec et craquelins

MONTRÉAL 18,00 \$

Sandwich à la viande fumée (1/pers.)
Cornichon, salade de chou

STATION HUÎTRE Prix du Marché

Chef en salle @ 150 \$ / heure
3 unités par personne, Mignonnettes

LA QUÉBÉCOISE 27,50 \$

Poutine (1/pers.) et Mini burger de bœuf (3/pers.)

POUTINE 19,00 \$

Ajout d'une protéine EXTRA 5 \$ / chacun
Porc Effiloché
Viande Fumée

LIBANAISE 28,75 \$

Poulet shish taouk, pita grillé, sauce à l'ail,
laitues, tomates, navets marinées

CHARCUTERIES 25,00 \$

Sur table, variétés de viandes froides, pâtés,
fromage québécois, pain et craquelins.

STATION RACLETTE Prix du Marché

En partenariat avec l'Équipe de La Savoie

BUFFET DE SOIR

Service en buffet d'une durée maximale de deux heures. Facturation basée sur le nombre total de personnes du groupe.
Minimum de personne requis selon le menu choisi, la différence entre le nombre requis et le nombre total du groupe sera ajouté en frais additionnels.
Ajout d'une salade composée du jour, frais de 4,25 \$ par personne
Ajout d'un plat chaud, frais de 8,75 \$ par personne

LE MANITOU

70,00 \$

Minimum de 40 personnes

Potage du moment
Verdures et juliennes de légumes, vinaigrette à la framboise
2 salades composées au choix du chef
Plateau de fromages, pain et craquelins

Rôti de boeuf au raifort et moutarde
Pavé de saumon sauce hollandaise au citron
Poitrine de poulet rôtie et tomates confites
Pennes avec champignons sauvages, épinards et sauce crèmeuse au marsala
Pomme de terre du jour
Riz aux légumes

Mini gourmandises et tartelettes
Salade de fruits maison
Café, thé, tisane

EXTRA PLAT

8,75 \$

- Filet de porc sauce à la moutarde de Meaux, miel et pomme
- Sauté de légumes et crevettes au cari rouge et lait de coco
- Poulet rôti façon portugaise
- Sauté de poulet et légumes à l'indienne
- Vermicelles de riz aux légumes et tofu, style Pad thaï
- Pois chiches au beurre
- Tortellinis au fromage, sauce rosée
- Linguine bolognaise
- Fusili style carbonara
- Linguini sauce alfredo

LE DUNCAN

64,75 \$

Minimum de 35 personnes

Potage du moment
Salade verte et légumes, vinaigrette balsamique
2 salades composées au choix du chef

Bœuf Bourguignon
Mijoté de poulet sauce forestière
Pennes aux artichauts, olives kalamatas, sauce tomate et feta
Pomme de terre du jour
Riz aux légumes

Bouchées de gâteaux et tartes
Salade de fruits maison
Café, thé, tisane

FLYING MILES

56,50 \$

Minimum de 20 et maximum de 50 personnes

Soupe du Jour
Salade méli-mélo et vinaigrette balsamique
Salade César
Salade de pomme de terre grelot, épinards, vinaigrette crèmeuse

Joue de porc façon ragoût
Poitrine de poulet sauce BBQ
Fussilis sauce tomates et basilic
Riz aux légumes

Variété de desserts
Salade de fruits maison
Café, thé, tisane



PRIX PAR PERSONNE – 15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS.
Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture.
Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant. (MAJ JUILLET 2026)



CANAPÉS

Prix à la douzaine. Minimum de 3 douzaines par sélection.

BOUCHÉES FROIDES

Brochettes tomates et bocconcini	44,50 \$
Saumon fumé sur blinis, sauce aigrette	45,25 \$
Tartare de saumon à la pomme verte	51,75 \$
Crevette bloody césar	52,75 \$
Mignon de bœuf épicé, yogourt aux concombres	53,50 \$
Foie gras torchon maison, sur crostini gelée de cidre de glace	53,75 \$
Figue noire farcie de fromage de chèvre et cajou	52,00 \$
Mini-poires fromage de chèvre et noix	51,00 \$
Brochette tomates et tofu	45,25 \$
Bruschetta sur chip	44,50 \$
Chip de plantain avec Baba Ganoush	44,75 \$

BOUCHÉES CHAUDES

Satay de volaille mariné au lait de coco et cari rouge, sauce aux arachides	52,00 \$
Samosa de poulet	51,00 \$
Arancini aux champignons de notre région, trempette crémeuse au gorgonzola	51,00 \$
Mini-burger	53,00 \$
Bouchée de Mac&Cheese à la truffe	51,00 \$
Mini-EggRolls au Smoked-Meat	52,50 \$
Baluchon de crevettes	49,50 \$
Gyozas aux légumes	44,50 \$

SÉLECTION DU CHEF

Variété de canapés froids et chauds	44,00 \$
-------------------------------------	----------

CARTE DES VINS

Sujet à changement selon disponibilité des distributeurs. - Importations privées

BLANC

Flor de Lisboa Bronco, Vidigal, Portugal	42,77 \$
Madregal, Chardonnay / Trebbiano, Abruzzes, Italie	44,79 \$
Primizia, Garganega / Chardonnay, Le Arche, Vénétie, Italie	46,63 \$
Avarino, Trebbiano / Moschofilero/Roditis, Nestor Winery, Peloponnese, Grèce	48,83 \$
DuToitskloof, Chenin Blanc, Cape Town, Afrique du Sud	52,87 \$
Bixio, Pinot Grigio, Vénétie, Italie	55,62 \$
Gandarada, Encruzado / Malvasia, Boas Quintas, Dao, Portugal	58,01 \$
Des Lyres, Sauvignon Blanc, Château Bertinerie, Blaye-Côtes-de-Bordeaux, France	63,88 \$
Vecchia Cantina, Trebbiano, Grechetto, Chardonnay, Toscane	64,79 \$

ROUGE

Flor de Lisboa Tinto, Vidigal, Portugal	42,77 \$
Madregale, Sangiovese/Montepulciano, Abruzzes, Italie	44,79 \$
Primizia, Corvina / Rondinella, Le Arche, Vénétie, Italie	46,63 \$
Sattoriva Antica, Merlot, Vénétie, Italie	48,83 \$
DuToitskloof, Cabernet Sauvignon/Shiraz, Cape Town, Afrique du Sud	52,87 \$
Bixio Cabernet Sauvignon, Molise, Italie	55,62 \$
Des Lyres, Merlot/Cab sauv/Malbec/Cabernet Franc, Château Bertinerie, Blaye-Côtes-de-Bordeaux, France	63,68 \$
Gandara, Touriga Nacional / Alfrocherio / Tinta Roriz, Boas Quintas, Dao, Portugal	66,45 \$
Chianti, Vecchia Cantina, Sangiovese, Toscane (BIO)	64,79 \$
Valpolicella Classico, Corvina / Rondinella / Molinara, Vénétie, Italie	72,51 \$
Pinot noir, Le Arche, Vénétie, Italie	74,53 \$

MOUSSEUX

Prosecco, Le Arche, Vénétie, Italie	62,82 \$
-------------------------------------	----------

CHAMPAGNE

Taittinger, Reserve Brut, Reims, France	176,96 \$
Veuve Clicquot, Reims, France	244,51 \$

SANS ALCOOL

Moût de Pomme pétillant, Cidrerie St-Nicolas, Québec	27,50 \$
--	----------



15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS.

Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture.

Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

BAR

Montage de bar – Si les ventes n'atteignent pas 500 \$ (avant service et taxes) par bar, un frais de 225 \$ plus service et les taxes sera facturé. Ce frais est pour chacun des bars, il est non négociable et sera automatiquement ajouté sur votre facture finale.

BIÈRE CANADIENNE 7,71 \$

Bouteille 331ml
Budweiser, Labatt Bleu, Michelob Ultra

BIÈRE IMPORTÉE 9,36 \$

Bouteille 331ml
Stella Artois, Corona,

BIÈRE ARCHIBALD 11,75 \$

Cannette 473ml
Belle-Mer, Jouflue, Matante

VERRE DE VIN 9,36 \$

5 onces
Sélection maison

SPIRITUEUX RÉG 9,91 \$

Brandy St-Remy / Rye Canadian Club /
Vodka Polar Ice / Rhum Bacardi Gold Ambre /
Tequilla Sauza Gold / Gim Bombay /
Jack Daniel's / Cognac Gauthier /
Scotch St-Leger / Scotch Johnnie Walker Red /
Whisky Jameson / Coureur des Bois

COCKTAIL 10,27 \$

Bloody Caesar / Pur Vodka Cosmo
Shape Framboise Menthe / Sainte-Marie
Mojito / Cidre Lacroix original

COCKTAIL THÉMATIQUE 11,01 \$

SHOOTER RÉG 4,59 \$

SHOOTER DELUXE 5,69 \$

SPIRITUEUX DELUXE 11,38 \$

Vodka Grey Goose / Rhum Chic Choc /
Tequilla Patronne Silver / Gin Hendrick's /
Whisky Crown Royal / Scotch Glenlivet /
Whisky Buffalo Trace / Scotch Bowmore

DIGESTIF DELUXE 13,22 \$

Cognac Remy Martin VSOP / Scotch
Glenfiddich / Scotch Johnnie Walker Black

LIQUEURS FINES 14,50 \$

Cognac Remy Martin XO / Grand Marnier /
Scotch Chivas Regal / Porto

SANS ALCOOL

Corona Cero (SunBrew)	9,36 \$
Romeo's Gin 0%	8,81 \$
Boisson gazeuse	5,14 \$
Bouteille d'eau	5,14 \$
Eau pétillante	5,14 \$