



Symposium Resto Boutique se fait un plaisir de cuisiner pour vos événements spéciaux. Ce document contient les informations utiles en vue de la planification de votre événement. Plusieurs options vous sont offertes pour l'ensemble de vos convives. Notez que nous serons plus qu'heureux de vous offrir un **SERVICE CLÉ EN MAIN** et de réaliser vos demandes sur mesure.



Vous planifiez recevoir vos convives dans le confort de votre demeure? **Le Sympo** peut vous livrer ses canapés, prêts à servir.

SERVICE DE TRAITEUR

Symposium
RESTO BOUTIQUE



5 À 7
COCKTAIL
DÎNATOIRE
REPAS STYLE
BANQUET
ANIMATION



SERVICE DE TRAITEUR

L'ART DE VIVRE

5 À 7

Rien de tel qu'un 5 à 7 pour fraterniser. Nous vous offrons plusieurs variétés de canapés afin de calmer les appétits. Nous vous suggérons un minimum de 4 à 6 canapés par convives. Vous voulez un bar à nachos, tout est possible avec l'équipe du Sympo!

COCKTAIL DÎNATOIRE

Laissez notre équipe défilé parmi vous avec notre variété de canapés. Toutes aussi goûteuse et recherchées les unes que les autres, nos mises en bouche feront de votre événement un franc succès. Ambiance décontractée laissant place au libre-échange, c'est exactement ce que vous avez besoin! Nous vous suggérons un minimum de 10 à 15 canapés par convives. (min de 10 personnes)

REPAS ASSIS STYLE BANQUET

C'est encore la formule la plus répandue! Classique mais incontournable aux yeux de certains, elle est encore très actuelle. Il faut compter entre 40\$ et 60\$ par convive. Elle exige une certaine logistique et il faut prévoir un cuisinier + un serveur pour 25 à 30 invités. (min de 20 personnes)

SERVICE DE BAR ET BOISSONS

Le service de bar vous fera voyager parmi nos nombreuses créations de cocktails adaptées à votre style. On élabore avec vous la liste des produits souhaités et vous voilà partie pour une belle soirée avec nos mixologues professionnels! (min de 10 personnes)

CHOIX DE MENU

Plusieurs options vous sont offertes :

- Pause-café incluant jus, fruits frais et viennoiseries 3⁹⁵/personne
- Cocktail dînatoire (page 3)
- Repas assis style banquet avec menu 3 ou 4 services (page 4-5)
- Menu gastronomique avec accords mets et vins (sur demande)

Nous serons plus qu'heureux de vous offrir un SERVICE CLÉ EN MAIN et de réaliser votre menu sur mesure.

ANIMATION

Vous désirez agrémenter votre expérience Symposium? Nous sommes à votre disposition pour trouver Dj, chansonnier avec sonorisation et jeux de lumières. Nous pouvons également vous offrir les services: de magiciens, d'humoristes de location de chapiteau ou autres.

CONFIRMATION ET POLITIQUE D'ANNULATION

Veuillez nous confirmer 4 jours précédant votre événement, l'exactitude de votre réservation. En cas d'annulation 7 jours avant l'évènement, des frais de 50% seront facturés et de 75% 48 heures avant l'évènement. Le montant sera prélevé du compte rattaché à la carte de crédit.




COCKTAIL DÎNATOIRE

MENU

BAR À NACHOS

Chips, salsa, crème sûre, poivrons forts, fromage, olives 4⁹⁵/personne

CANAPÉS FROIDS

Mousse au saumon fumé sur croûtons	1 ⁹⁵
Verrine VG : légumes grecques, feta, menthe fraîche	1 ⁹⁵
Croûtons, parfait foie de volaille, oignons confit	1 ⁹⁵
Verrine de guacamole, crevettes, poivrons, ciboulette	1 ⁹⁵
Makis au choix du chef 	1 ⁹⁵
Tartare aux 2 saumons en verrine	2 ⁶⁵
Ceviche des îles : poisson blanc frais, crevettes, poivrons, herbes fraîches	2 ⁶⁵
Mini sushi pizza tartare de saumon	2 ⁶⁵
Tartare de boeuf en verrine	2 ⁶⁵
Mini ciabatta au poulet version club Sympo	3 ⁴⁵
Mini ciabatta jambon, brie, tomate, laitue, dijonnaise	3 ⁴⁵
Mini ciabatta saumon fumé, fromage à la crème, oignons, roquette, câpres	3 ⁴⁵
Mini ciabatta VG : légumes grillés, bocconcini, roquette, basilic	3 ⁴⁵

EMPLOYÉ SUR PLACE

(minimum 3 heures/employé)

Chef cuisinier & maître d'hôtel : 30\$/heure



Cuisinier & serveur : 25\$/heure

Note : un minimum de temps ou d'employé s'applique à chaque type d'événement.



SVP faites-nous part de vos allergies.

CANAPÉS CHAUDS

Doigt de poulet aux épices cajun & mayo basilic	2 ⁴⁵
Mini fish & chip de morue, sauce tartare	2 ⁴⁵
Poghomakis coco-crevettes 	2 ⁴⁵
Poppers & crème sûre	2 ⁴⁵
Pizzette espagnole : sauce bbq, chorizo, poulet, poivrons	2 ⁶⁵
Pizzette saumon fumé : sauce Alfredo, oignons, câpres	2 ⁶⁵
Makis frits aux crevettes & mayo wasabi 	2 ⁶⁵
Crevette tempura & sauce sésame	2 ⁶⁵
Rouleau impérial & sauce hoisin	3 ²⁵
Fondue parmesan & salsa de tomates	3 ⁷⁵
Brochette de crevettes & chorizo	3 ⁷⁵
Mini burger : sauce Mille-Îles, fromage, roquette, tomate	4 ⁴⁵
Mini général Tao	6 ⁴⁵
Mini poutine au canard confit, sauce aux poivres	6 ⁴⁵
Mini poutine général Tao	6 ⁴⁵

CANAPÉS DESSERTS

Verrine mousse chocolat au lait & pastille de chocolat	3 ⁹⁵
Verrine crème brûlée au Yuzu & caramel	3 ⁹⁵
Verrine yogourt à l'érable, fruits des champs & menthe fraîche	3 ⁹⁵
Mignon au fromage New-York & coulis fruits des champs	4 ⁹⁵

Symposium
RESTO BOUTIQUE



NICOLAS MORIN 418 860-4825
nicolasmorin@symposiumresto.com

SYMPOSIUMRESTO.COM





REPAS ASSIS STYLE BANQUET

DEUX OPTIONS S'OFFRENT À VOUS

3 services

À partir de 30⁹⁵ par personne

- › POTAGE
- › PLAT PRINCIPAL
- › DESSERT

4 services

À partir de 38⁹⁵ par personne

- › ENTRÉE
- › POTAGE
- › PLAT PRINCIPAL
- › DESSERT



NOS SÉLECTIONS

LES POTAGES (inclus pain et beurre)

Crème de légumes classique Sympo

Crème de tomates & poivrons doux

Chaudrée de maïs au bacon

Crème de légumes racines au miel & ail rôti

Chaudrée thaï épicée au curry & lait de coco

LES ENTRÉES

Carpaccio de tomates, roquette & parmesan

Makis au choix du chef 5 mcx [YUZU](#)

Mesclun, légumes grillés, tomates séchées & parmesan

Asperges façon césar (+2)

Sushis pizza crabe & goberge (+2)

Tartare aux deux saumons (+3)

Tartare de bœuf classique (+3)

LES À-CÔTÉS

Prix à l'unité

Plateau de fromages québécois (50g)

7⁴⁹

Assortiment de canapés en apéro (3)

5⁴⁹





REPAS ASSIS STYLE BANQUET

LES PLATS PRINCIPAUX

1 choix pour le groupe.

Ajoutez 4⁹⁵/personne afin d'offrir deux options de menus et vous devez faire choisir vos convives préalablement svp.

Suprême de poulet

Sauce moutarde, fricassé de légumes, riz basmati

Mignon de porc

Sauce aux fromages québécois, tombé de légumes, grelots

Poitrine de canard

Sauce porto, légumes de saison, purée butternut (+3)

Morue poêlée façon blackened

Hollandaise ctironnée, fricassé de légumes, purée butternut (+4)

Tartare aux deux saumons

Vinaigrette aux agrumes, échalotes, câpres, fines herbes, roquette, croûtons (+5)

Filet mignon AAA 6oz

Sauce aux poivres, légumes de saison, grelots (+9)

LES DESSERTS

Brownies décadent

Mignon au fromage New-York

Crème brûlée au Baileys (+4)



LA TOUCHE SYMPO

MAIN D'OEUVRE

- › Minimum 3 heures/employé
- › Chef cuisinier & maître d'hôtel : 30\$/heure
- › Cuisinier & serveur : 25\$/heure

Afin de vous aider à planifier votre budget, vous pouvez estimer des frais d'environ 6\$ à 10\$ par convive

Note : un minimum de temps ou d'employé s'applique à chaque type d'événement.

ÉQUIPEMENTS

- › Afin de vous aider à planifier votre budget, voici une estimation des prix pour une formule tout inclus :
 - Verrerie (apéro et repas)
 - Porcelaine
 - Coutellerie
- › **Forfait 3 services**
À partir de 3⁹⁵ par personne
- › **Forfait 4 services**
À partir de 4⁹⁵ par personne

Toutes nos recettes sont faites maison et peuvent varier selon la disponibilité des produits. Vous devez nous mentionner toute allergie connue ou préférence alimentaire au moins 7 jours ouvrables avant notre activité, sinon nous ne pourrions le prendre en considération.

* Taxes en sus sur tous les prix indiqués au menu (le pourboire est à votre discrétion). Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Symposium
RESTO BOUTIQUE



NICOLAS MORIN 418 860-4825
nicolasmorin@symposiumresto.com

SYMPOSIUMRESTO.COM

