



MENUS DE GROUPE

Symposium
RESTO BOUTIQUE

PAUSE CAFÉ • COCKTAIL DÎNATOIRE • SERVICE DE BAR • ANIMATION

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.

Notre salon privé multifonctionnel pouvant accueillir des groupes de 8 à 50 personnes est l'endroit idéal pour vos réunions, 5 à 7, événements spéciaux et partys des fêtes.





MENUS DE GROUPE

L'ART DE VIVRE

HEURES D'OUVERTURE

Les heures d'ouverture sont flexibles pour les réservations de groupe. Nous sommes également disposés à ouvrir en matinée pour vos réunions d'affaires. Appelez-nous pour plus d'information. (min de 20 personnes)

TYPE DE CUISINE

Cuisine bistrannique

SPÉCIALITÉS : Steaks AAA, côtes levées, variétés de tartares, pâtes à l'italienne, poulet général Tao, morue poêlée, mais soyez sans crainte, tout est bon à vrai dire!

ACCÈS

Nous sommes situés au 364, rue Lafontaine. Plusieurs espaces de stationnement sont disponibles à même le CLSC. Il suffit d'emprunter la voie à cet effet, située sur le côté du restaurant, à droite, par la rue Sainte-Anne.

TECHNOLOGIES

Veillez noter que nous vous offrons un accès Internet gratuit, ainsi qu'un projecteur muni d'un écran pour vos présentations. Nous possédons également une smart tv vous offrant la possibilité de visionner les événements sportifs avec son ambiant.

ANIMATION

Vous désirez agrémenter votre expérience au 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 ou autres.

CHOIX DE MENU

Plusieurs options vous sont offertes :

- Pause-café incluant jus, fruits frais et viennoiseries 4⁹⁵ / personne
- Cocktail dînatoire (page 3)
- Repas assis style banquet avec menu 3 ou 4 services (page 4)
- 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.

ÉVÉNEMENT PRIVÉ

Vous désirez avoir l'exclusivité du restaurant, c'est tout à fait possible. Tout dépendant de la journée de votre événement, nous demandons généralement une dépense minimale de 3 000⁵ avant taxes et frais de service. Symposium Resto Boutique peut recevoir au maximum 140 personnes en formule cocktail dînatoire et 125 personnes en formule repas conventionnel.

CONFIRMATION ET POLITIQUE D'ANNULATION

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

CONFIGURATION DU SALON PRIVÉ

Voir page 5.





COCKTAIL DÎNATOIRE

MENU

BAR À NACHOS

CHIPS, SALSA, CRÈME SÛRE, POIVRONS FORTS, FROMAGE, OLIVES 5⁹⁵ / PERSONNE

CANAPÉS FROIDS

MAKIS AU CHOIX DU CHEF **YUZU** 2²⁵

MOUSSE AU SAUMON FUMÉ SUR CROÛTONS 2⁷⁵

VERRINE VG : LÉGUMES GRILLÉS, PARMESAN, BASILIC 2⁷⁵

CROÛTONS, PARFAIT FOIE DE VOLAILLE, OIGNONS CONFIT 2⁷⁵

VERRINE DE GUACAMOLE, CREVETTES, POIVRONS, CIBOULETTE 2⁹⁵

CEVICHE DES ÎLES : POISSON BLANC FRAIS, CREVETTES, POIVRONS, HERBES FRAÎCHES 3⁷⁵

MINI SUSHI PIZZA TARTARE DE SAUMON 3⁷⁵

TARTARE DE BOEUF EN VERRINE 3⁷⁵

TARTARE AUX 2 SAUMONS EN VERRINE 3⁹⁵

MINI CIABATTA AU POULET VERSION CLUB SYMPO 4⁴⁵

MINI CIABATTA JAMBON, BRIE, TOMATE, LAITUE, DIJONNAISE 4⁴⁵

MINI CIABATTA SAUMON FUMÉ, FROMAGE À LA CRÈME, OIGNONS, ROQUETTE, CÂPRES 4⁴⁵

MINI CIABATTA VG : LÉGUMES GRILLÉS, PARMESAN, ROQUETTE, MAYO BASILIC 4⁴⁵

CANAPÉS CHAUDS

DOIGT DE POULET AUX ÉPICES CAJUN & MAYO BASILIC 3²⁵

MINI FISH & CHIP DE MORUE, SAUCE TARTARE 3²⁵

POGHOMAKIS COCO-CREVELLES 3²⁵

POPPERS & CRÈME SÛRE 3²⁵

PIZZETTE ESPAGNOLE : SAUCE BBQ, CHORIZO, POULET, POIVRONS 3²⁵

PIZZETTE SAUMON FUMÉ : SAUCE ALFREDO, OIGNONS, CÂPRES 3²⁵

MAKIS FRITS AUX CREVELLES & MAYO WASABI 3²⁵

CREVETTE TEMPURA & SAUCE SÉSAME 3⁷⁵

ROULEAU IMPÉRIAL & SAUCE HOISIN 4²⁵

BROCHETTE DE CREVELLES & CHORIZO 4²⁵

FONDUE PARMESAN & SALSA DE TOMATES 4⁹⁵

MINI BURGER : SAUCE MILLE-ÎLES, FROMAGE, ROQUETTE, TOMATE 5⁹⁵

MINI GÉNÉRAL TAO 7⁴⁵

MINI POUTINE GÉNÉRAL TAO 7⁴⁵

CANAPÉS DESSERTS

VERRINE MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT & PASTILLE DE CHOCOLAT 4⁷⁵

VERRINE CRÈME BRÛLÉE AU YUZU & CAMEL 4⁷⁵

MIGNON AU FROMAGE NEW-YORK & COULIS FRUITS DES CHAMPS 6⁴⁵

EMPLOYÉ SUR PLACE

MINIMUM 3 HEURES / EMPLOYÉ

Chef cuisinier & maître d'hôtel : 35^{\$/ heure}

Cuisinier & serveur : 30^{\$/ heure}

NOTE : Un minimum de temps ou d'employés s'applique à chaque type d'événement.



SVP FAITES-NOUS PART DE VOS ALLERGIES.

Symposium
RESTO BOUTIQUE

NICOLAS MORIN

418 860-4825

nicolasmorin@symposiumresto.com

SYMPOSIUMRESTO.COM





REPAS ASSIS STYLE BANQUET

MENU 3 SERVICES

ENTRÉES

CRÈME DE LÉGUMES SYMPO

SALADE DE MESCLUN 

VINAIGRETTE BALSAMIQUE, TOMATES, OIGNONS VERTS, PARMESAN

PLATS PRINCIPAUX

FILET MIGNON AAA 6OZ *EXTRA CREVETTES 4⁹⁵*  54⁹⁵
SAUCE MOUTARDE, TOMBÉE DE LÉGUMES, BUTTERNUT, GRELOTS

POULET DU GÉNÉRAL TAO 38⁹⁵
SAUCE MAISON, CHOW MEIN, RIZ BASMATI

MORUE POÊLÉE FAÇON BLACKENED  38⁹⁵
SAUCE HOLLANDAISE, FRICASSÉE DE LÉGUMES, RIZ BASMATI

ZE BURGER 38⁹⁵
SAUCE BBQ, OIGNONS FRANÇAIS, BACON, LAITUE, TOMATE, CORNICHON

SALADE VG  38⁹⁵
VINAIGRETTE BALSAMIQUE, LÉGUMES GRILLÉS, TOMATES SÉCHÉES, PARMESAN

SPAGHETTI AU SAUMON FRAIS *EXTRA GRATIN 3⁹⁵* 38⁹⁵
SAUCE ALFREDO, BACON, OIGNONS VERTS, PARMESAN

DESSERT

SURPRISE DU CHEF

CAFÉ, THÉ OU TISANE

 SANS GLUTEN

AJOUTEZ UNE ENTRÉE POUR FAIRE UN MENU 4 SERVICES!

ROULEAUX IMPÉRIAUX & SAUCE HOISIN 9⁹⁵

TOMATES, ROQUETTE & PARMESAN  10⁹⁵

TARTARE AUX DEUX SAUMONS 15⁹⁵



AJOUTEZ UN COCKTAIL DE BIENVENUE POUR VOS CONVIVES

6⁹⁵ / verre

Et pourquoi pas quelques canapés pendant l'apéro?



N'hésitez pas à nous contacter pour toutes interrogations. On peut s'adapter à tous les niveaux et substituer des choix au besoin.

Vous devez nous mentionner toute allergie connue ou préférence alimentaire au moins 5 jours ouvrables avant votre activité, sinon nous ne pourrions la prendre en considération.

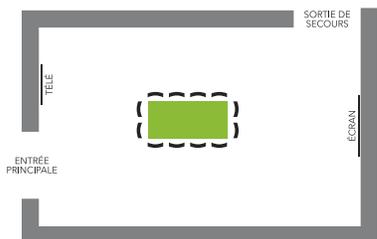
* Taxes et pourboire en sus sur tous les prix indiqués au menu. Les prix sont sujets à changement sans préavis.



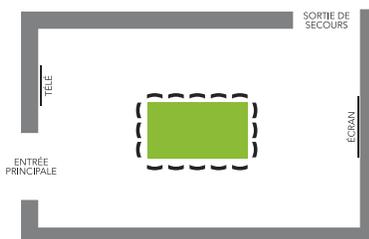
SALON PRIVÉ

CONFIGURATIONS POSSIBLES

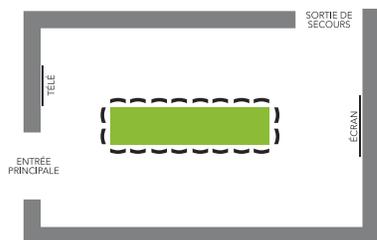
OPTION A **MAX 12 PERSONNES**



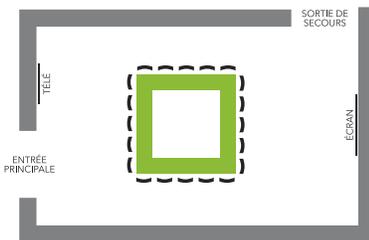
OPTION B **MAX 16 PERSONNES**



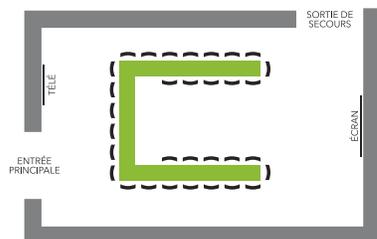
OPTION C **MAX 20 PERSONNES**



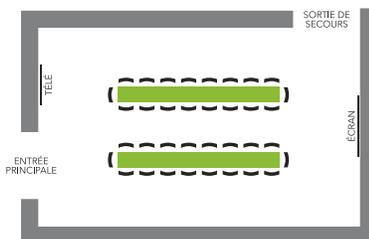
OPTION D **MAX 20 PERSONNES**



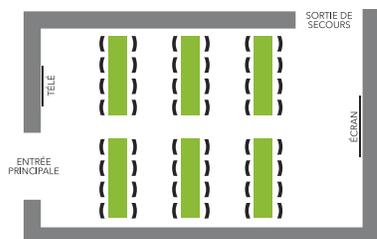
OPTION E **MAX 32 PERSONNES**



OPTION F **MAX 36 PERSONNES**



OPTION G **MAX 48 PERSONNES**



OPTION H **COCKTAIL DÎNATOIRE**

