



SERVICE DE TRAITEUR

Symposium
RESTO BOUTIQUE

5 À 7 • COCKTAIL DÎNATOIRE • REPAS STYLE BANQUET • 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.

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





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 dont vous avez besoin! Nous vous suggérons un minimum de 10 à 15 canapés par convive. (min de 20 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 50\$ et 75\$ par convive. Elle exige une certaine logistique et il faut prévoir un cuisinier + un serveur pour 25 à 30 invités. (min de 20 personnes)

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 4-5)
- 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'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.





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

DEUX OPTIONS S'OFFRENT À VOUS :

3 SERVICES

- › POTAGE
- › PLAT PRINCIPAL
- › DESSERT

À PARTIR
DE 41⁹⁵
PAR PERSONNE

4 SERVICES

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

À PARTIR
DE 49⁹⁵
PAR PERSONNE

NOS SÉLECTIONS

LES POTAGES

CRÈME DE LÉGUMES CLASSIQUE SYMPO

CRÈME DE TOMATES & POIVRONS DOUX

CRÈME DE LÉGUMES RACINES AU MIEL & AIL RÔTI

LES ENTRÉES

TOMATES, ROQUETTE & PARMESAN

MAKIS AU CHOIX DU CHEF 5 MCX **YUZU**

MESCLUN, LÉGUMES GRILLÉS, TOMATES SÉCHÉES & PARMESAN

TARTARE AUX DEUX SAUMONS (+9)

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE (+8)





REPAS ASSIS STYLE BANQUET

LES PLATS PRINCIPAUX

SUPRÊME DE POULET

SAUCE MOUTARDE, FRICASSÉE DE LÉGUMES, RIZ BASMATI

MIGNON DE PORC

SAUCE AUX FROMAGES QUÉBÉCOIS, TOMBÉE DE LÉGUMES, GRELOTS

MORUE POÊLÉE FAÇON BLACKENED

HOLLANDAISE CTIRONNÉE, FRICASSÉE DE LÉGUMES, (+6)
PURÉE BUTTERNUT

TARTARE AUX DEUX SAUMONS

VINAIGRETTE AUX AGRUMES, ÉCHALOTES, CÂPRES, FINES HERBES, (+8)
ROUQUETTE, CROÛTONS

FILET MIGNON AAA 6OZ

SAUCE MOUTARDE, LÉGUMES DE SAISON, GRELOTS (+16)

1 CHOIX POUR LE GROUPE

Ajoutez 3⁹⁵ / personne afin d'offrir deux options de menus et vous devez faire choisir vos convives préalablement svp.

LES DESSERTS

BROWNIES DÉCADENT

MIGNON AU FROMAGE NEW-YORK



LA TOUCHE SYMPO

MAIN-D'OEUVRE

- › MINIMUM 3 HEURES / EMPLOYÉ
- › CHEF CUISINIER & MAÎTRE D'HÔTEL : 35\$ / HEURE
- › CUISINIER & SERVEUR : 30\$ / 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'employés 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 4⁹⁵ / PAR PERSONNE
- › **FORFAIT 4 SERVICES** : À PARTIR DE 5⁹⁵ / 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.