



MENU BANQUET

2024



PETIT-DÉJEUNER

Service en buffet d'une durée maximale de deux heures.
 Basé sur le nombre total de personnes du groupe. Minimum de personne requis selon le menu choisi.
 Frais additionnels seront ajoutés si le nombre total du groupe est inférieur au minimum requis.

CONTINENTAL 19,50 \$

Minimum 10 personnes.

Jus de fruits
 Panier de mini-viennoiseries
 Assortiment de yogourts
 Granola maison
 Fruits frais tranchés
 Café, thé, tisane

CAMPAGNARD 23,75 \$

Minimum 15 personnes.

Jus de fruits
 Fruits frais tranchés
 Bagel et fromage à la crème
 Pain tranché, beurre et confitures
 Oeufs brouillés
 Pommes de terre rissolées
 Jambon, bacon, saucisses
 Café, thé, tisane

LES EXTRAS

Prix par personne, calculé sur le nombre total de personnes dans le groupe.

Œuf à la coque	2,50 \$
Cretons de porc	3,50 \$
Fèves au lard	3,75 \$
Saucisses de poulet	3,75 \$
Yogourt (portion individuelle)	4,00 \$
Mini-viennoiseries (2/pers)	4,25 \$
Yogourt et granola maison (en vrac)	4,50 \$
Crêpes et sirop d'érable	5,25 \$
Assortiment de fromages	5,75 \$
Pouding de chia et petits fruits	6,75 \$
Plateau de saumon fumé et garnitures	10,25 \$
Sandwich muffin anglais, œuf, jambon et fromage	11,25 \$

PAUSE-CAFÉ

Basé sur le nombre total de personnes du groupe.
Minimum de 15 personnes. Frais additionnels seront facturés si le nombre total du groupe est inférieur au minimum requis.
Service d'une durée maximale de 30 minutes.

TREMBLANT 14,75 \$

Torsades au chocolat
Danoises yogourt et cerises
Lait d'amande à la vanille

MEZZE 17,50 \$

Croustilles de pita
Houmous
Tzatziki
Thé glacé maison

CINÉMA 17,50 \$

Maïs soufflé au beurre
Croustilles maisons
Bonbons Skittles
Boissons gazeuses, eau pétillante

TEX-MEX 18,75 \$

Croustilles de maïs tricolores
Salsa, crème sûre et guacamole
Churros assaisonnés à la cannelle
Limonade maison

TOUT CHOCOLAT 19,50 \$

Macaron au chocolat
Bouchées de brownies
Lait d'amande au chocolat
Chocolat chaud

PAUSE-SANTÉ 19,75 \$

Barre granola maison
Verrine de yogourt, granola et petits fruits
Smoothie aux fruits des champs
Eau pétillante

RAFRAÎCHISSEMENT 20,50 \$ TOUTE LA JOURNÉE

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

Basé sur le nombre total de personnes du groupe.
Minimum de 10 personnes. Frais additionnels seront facturés si le nombre total du groupe est inférieur au minimum requis.
Service d'une durée maximale de 30 minutes.

LE FORFAIT 5,50 \$

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

L'EXPRESS 11,25 \$

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

LE VOYAGEUR 12,75 \$

Mini-viennoiseries du jour (*2 unités par personne*)
Fruits frais tranchés
Jus de fruits (*avant-midi*)
Boissons gazeuses, eau pétillante (*après-midi*)
Café, thé, tisane

EXTRA - À LA CARTE

Prix par personne, calculé sur le nombre total de personnes dans le groupe.

Mini-viennoiseries	37,50 \$ / douzaine
Viennoiseries	40,25 \$ / douzaine
Muffins	39,75 \$ / douzaine
Biscuits maisons	30,75 \$ / douzaine
Pain aux bananes	33,75 \$ / douzaine
Mini-beignets farcis	35,25 \$ / douzaine
Panier de fruits (pomme/orange/banane)	35,75 \$ / douzaine
Plateau de fruits frais tranchés	6,25 \$ / personne
Croustilles maisons	5,75 \$ / personne
Crudités et trempette	6,25 \$ / personne
Croustilles de maïs et salsa	5,75 \$ / personne
Sac de croustilles	5,25 \$ / unité
Mélange de noix aux canneberges (140gr)	4,75 \$ / unité
Barre granola maison	6,25 \$ / unité
Café, café décaféiné, thé, tisane	4,25 \$ / personne
Pichet de jus	28,75 \$ / 1litre
Jus de légumes V8	5,05 \$ / 340ml
Bouteille d'eau	5,05 \$ / 355ml
Boissons gazeuses / eau pétillante	5,05 \$ / 355ml



LUNCH

Basé sur le nombre total de personnes du groupe. Minimum de personne requis selon le menu choisi.

Frais additionnels seront ajoutés si le nombre total du groupe est inférieur au minimum requis.

Service buffet d'une durée maximale de deux heures.

AJOUT DE BOISSONS GAZEUSES, FACTURATION EN FONCTION DE LA CONSOMMATION : 5,05 \$ / UNITÉ

LA SANDWICHERIE 32,95 \$

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

SANDWICHS - 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 suisse, sauce ranch maison
- Sous-marin aux trois viandes
- Wrap salade de thon

SANDWICHS - 1 choix

- Pain multigrains écrasé de pois chiches, avocat, canneberges séchées et épinards
- Pita aux falafels, sauce au yogourt
- Ciabatta fromage de chèvre, canneberges, noix de Grenoble, légumes grillés et légumes
- Wrap au tofu mariné à l'asiatique avec julienne de légumes

Bouchées de desserts assortis

Salade de fruits

Café, thé, tisane

LUNCH CHAUD 34,95 \$

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

PLAT CHAUD - 1 CHOIX :

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

- Poitrine de volaille, sauce crèmeuse
- Émincé de blanc de volaille aux champignons
- Filet de porc aux pommes
- Chili à la viande
- Porc au gingembre et orange
- Émincé de boeuf, sauce au poivre
- Escalope de saumon, laquée à l'érable et gingembre
- Cannelloni de veau au gratin, sauce tomate

PLAT CHAUD - 1 CHOIX :

- Pad thaï au tofu
- Chili Végan
- Pois chiches au beurre à l'indienne
- Tortellini au fromage, sauce rosée

Bouchées de desserts assortis

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.

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 15,50 \$

Jus d'orange
Muffin
Orange
Yogourt grec et granola

BOÎTE #2 17,50 \$

Jus d'orange
Croissant
Pomme
Yogourt grec et granola
Fromage

BOÎTE #3 22,50 \$

Jus d'orange
Sandwich froid - Tortilla déjeuner (œuf, jambon, fromage)
Muffin
Salade de fruits
Fromage

BOÎTE #4 23,25 \$

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

CAFÉ TO GO 48,25 \$

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

LUNCH

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

BOÎTE À LUNCH #1 29,25 \$

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 suisse, sauce ranch maison
- Pita aux falafels, sauce au yogourt

BOÎTE À LUNCH #2 32,25 \$

Bouteille d'eau / Petite salade du jour
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
- Filet de porc Tex-Mex servi sur salade de maïs, fèves noires et légumes
- Escalope de saumon servie avec vermicelle à l'asiatique
- Falafels sauce au tahini servis avec riz basmati
- Tofu mariné à l'asiatique servi avec nouilles



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.

SOUPER

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 2h30 pour compléter le service du repas.

ENTRÉES

1 choix

Tian de tomates et bocconcini, basilic et balsamique	15,25 \$
Gravlax de saumon mariné à la betterave	16,50 \$
Tartare de bœuf (4oz)	19,25 \$
Torchon de foie gras maison, croûton de pain à la canneberge, gelée de chicoutai	22,50 \$
Médaglioni aux champignons sauvages, pesto de roquette, salade de cresson à l'huile de noix	18,25 \$
Arancinis, mousseline de petits pois verts	18,25 \$

SOUPES

1 choix

Soupe saisonnière, inspiration du chef	8,00 \$
Potage de légumes végétalienne	8,25 \$
Potage de courge musquée et carottes	8,25 \$
Crème de champignons sauvages	8,75 \$
Velouté de légumes et son croûton de cheddar fort	8,75 \$

SALADES

1 choix

Salade saisonnière, inspiration du chef	10,50 \$
Salade Tremblant, laitue, kale, épinards, courge grillée rôtie, feta, vinaigrette à l'érable	12,75 \$
Salade Kandahar, épinards, betteraves, fromage de chèvre, vinaigrette orange sanguine	12,75 \$
Salade César, vinaigrette maison	12,75 \$

PLATS PRINCIPAUX

1 choix

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

Poitrine de volaille grillée aux pommes à l'érable	33,75 \$
Poitrine de poulet farcie au canard, porc et canneberges, sauce aux petits fruits	35,25 \$
Suprême de pintade à la moutarde et estragon	37,75 \$
Demi poulet de Cornouaille farci au riz sauvage et canneberges, sauce aux pommes et calijou	38,50 \$
Gnocchis aux crevettes, tomates cerises, sauce tomate au pesto	34,50 \$
Filet de saumon, sauce vierge, tomates, câpres et basilic	36,75 \$
Joue de bœuf, sauce au vin rouge	40,25 \$
Bavette de bœuf marinée à la tomate et gingembre	43,25 \$
Filet mignon AAA, sauce au poivre et cognac	57,75 \$
Jarret d'agneau confit, jus de cuisson parfumé au romarin et Porto	41,50 \$

PLAT SANS ALLERGÈNE

Le prix sera le même que le plat principal choisi

Parmentier de lentilles et patates douces
Tofu mariné à la thaï, vermicelle de riz
Risotto à la tomate, épinards et légumes grillés
Falafels accompagnés d'un riz aux légumes épicés



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.



DESSERTS

Un choix de dessert pour le groupe. Les tarifs inclus le service de café, thé, tisane

LA POIRE 12 \$

Pâte sablée, crème d'érable, poire et caramel

GÂTEAU MOUSSE À L'ÉRABLE 12 \$

LE CHOCOLAT ET CAMEL 12 \$

Biscuit au chocolat, ganache au chocolat noir et caramel

GÂTEAU AUX CAROTTES 12 \$

GÂTEAU AU FROMAGE 12 \$

TARTE À LA LIME DES KEYS 12 \$

GÂTEAU RED VELVET 12 \$

GÂTEAU AU CHOCOLAT 12 \$

Végétalien, Sans gluten

DESSERTS À PARTAGER

PLATEAU SUR TABLE 14 \$

1 plateau par table, 3 unités par personne

Mélange de macarons, truffes et mignardises assorties

Service de café, thé ou tisane

BUFFET DESSERT 14 \$

Variété de gâteaux, tartelettes, Mignardises assorties
Café, thé ou tisane

BUFFET DE SOIR

Minimum de 40 personnes. Service buffet d'une durée maximale de deux heures.
Frais additionnels seront ajoutés si le nombre total du groupe est inférieur au minimum requis.
Ajout d'un choix de plat principal, supplément de 8,50 \$ par personne

LE MANITOU

64,75 \$

Soupe du jour

Salade verte avec légumes

2 salades composées au choix du chef

Plateau de fromages et pâtés

Panier de pain et biscottes

Riz aux légumes

Légumes du jour

Variété de gâteaux et tartelettes

Salade de fruits maison

Café, thé, tisane

PLATS DE PÂTES - 1 CHOIX

- Pennes aux artichauts, tomates séchées, olives kalamata, sauce tomate et feta
- Parpadelles aux champignons sauvages, épinards et sauce crèmeuse au marsala
- Fusillis style carbonara au chorizo
- Tortellinis au fromage, sauce rosée
- Linguine bolognaise
- Farfalles avec prosciutto, poivrons, tomates et brocolis, sauce crèmeuse au vin blanc
- Pennes *sans gluten*, sauce arrabiata avec artichauts, poivrons, épinards et basilic

PLATS PRINCIPAUX - 2 CHOIX

- Osso bucco de porc à la bière
- Joue de porc façon ragoût
- Filet de porc sauce à la moutarde de Meaux, miel et pommes
- Rôti de porc à l'orange et gingembre
- Rôti de boeuf au raifort, moutarde et petits oignons
- Parmentier de canard aux oignons confits, sauce au cassis
- Vol au vent aux fruits de mer
- Moules sauce crème à l'ail rôtie et bacon
- Pavé de saumon sauce hollandaise au citron et basilic
- Sauté de légumes et crevettes au cari rouge et lait de coco
- Poulet rôti façon portugaise
- Poitrine de poulet rôtie au pesto, tomates confites et artichauts
- Sauté de poulet et légumes à l'indienne
- Vermicelles de riz aux légumes et tofu, style pad thai
- Pois chiches au beurre



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.

BUFFET DE SOIR

Minimum de 40 personnes. Service buffet d'une durée maximale de deux heures.
Frais additionnels seront ajoutés si le nombre total du groupe est inférieur au minimum requis.
Ajout d'un choix de plat principal, supplément de 8,50 \$ par personne

DUNCAN 59,75 \$

Soupe du jour
Salade verte avec légumes
2 salades composées au choix du chef
Riz aux légumes
Légumes du jour
Variété de gâteaux et tartelettes
Salade de fruits maison
Café, thé, tisane

PLATS DE PÂTES - 1 CHOIX

- Pennes aux artichauts, tomates séchées, olives kalamata, sauce tomate et feta
- Parpadelles aux champignons, épinards, sauce alfredo
- Fusillis style carbonara au chorizo
- Linguine sauce rosée

PLATS PRINCIPAUX - 2 CHOIX

- Joue de porc façon ragoût
- Rôti de porc à l'orange et gingembre
- Moules sauce crème à l'ail rôtie et bacon
- Pavé de saumon sauce hollandaise au citron et basilic
- Sauté de légumes et crevettes au cari rouge et lait de coco
- Poulet rôti façon portugaise
- Poitrine de poulet rôtie au pesto, tomates confites et artichauts
- Vermicelles de riz aux légumes et tofu, style pad thaï
- Pois chiches au beurre

FLYING MILES 51,25 \$

Salade César
Salade méli-mélo et vinaigrette à la framboise
Salade de grelots, chorizo et épinards, vinaigrette crémeuse au xérès

Poulet mariné et grillé, sauce BBQ maison
Brochettes de bœuf, sauce au poivre
Riz aux légumes

Variété de gâteaux et tartelettes
Mini-gourmandises du chef
Café, thé, tisane

CABANE À SUCRE 99,50 \$

Soupe aux pois
Salade de betteraves, roquette, fromage de chèvre

Brie chaud à l'érable, canneberges et noix
Bonbons de saumon BBQ à l'érable
Mini-sandwichs de porc braisé à l'érable

Pilons de poulet à l'érable et bière
Omelette au fromage en grains et épinards
Légumes racines au sucre d'érable
Pommes de terre au romarin

Jambon à l'os
Tourtière au foie gras
Ragoût de joue de porc

Tourtière végétarienne EXTRA de 8,50\$

Pouding chômeur à l'érable
Queues de castor et garnitures : sirop d'érable, bacon, sucre d'érable, cannelle, petit fruits, sauce au chocolat
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.



COLLATION DE SOIRÉE

Prix par personne, basé sur le nombre total de personnes dans le groupe. Service disponible de 22 h à 1 h pour une durée d'une heure.

CROUSTILLES 6,25 \$

CRUDITÉS, HUMMUS ET
PITAS GRILLÉS 13,50 \$

NACHOS 14,50 \$

Croustilles de maïs tricolores avec salsa, crème
sûre, guacamole, sauce au fromage

FROMAGES QUÉBÉCOIS 19,50 \$

Avec craquelins, pains et raisins

MINI-BURGERS DE BŒUF ET
POUTINE 26,50 \$

POUTINE 18,75 \$

BRETZELS GÉANTS 17,50 \$

Variété de bretzels et ses moutardes

STATION INSPIRATION DE
QUEUES DE CASTOR 19,50 \$

Bacon et sirop d'érable
Sauce au chocolat et fruits frais
Cannelle et sucre



CANAPÉS

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

BOUCHÉES FROIDES

Brochettes tomates et bocconcini	41,00 \$
Saumon fumé sur blinis, sauce aigrette	41,00 \$
Tartare de bœuf classique en cuillère	47,00 \$
Tartare de saumon à la pomme verte en cuillère	45,00 \$
Crevette bloody césar	48,00 \$
Ceviche de pétoncles, émulsion de mangue et basilic en cuillère	49,00 \$
Mignon de bœuf épicé, yogourt aux concombres	48,00 \$
Foie gras torchon maison, croûton de pain d'épice et gelée de cidre de glace	49,00 \$
Figue noire farcie de fromage de chèvre et cajou	47,00 \$
Mini-poires fromage de chèvre et noix	46,00 \$

BOUCHÉES CHAUDES

Spanakopita	41,00 \$
Samosa végétarien	40,50 \$
Satay de volaille mariné au lait de coco et cari rouge, sauce aux arachides	47,00 \$
Dumplings maisons au porc et crevettes	45,00 \$
Samosa de poulet	47,00 \$
Arancini aux champignons de notre région, trempette crémeuse au gorgonzola	46,00 \$
Mini-cheeseburgers angus avec compote d'oignons	48,00 \$
Baluchon de crevettes	45,00 \$
Bouchée de Mac&Cheese à la truffe	46,00 \$
Mini-EggRolls au Smoked-Meat	48,00 \$

SÉLECTION DU CHEF

Variété de canapés froids et chauds	40,50 \$
-------------------------------------	----------

CARTE DES VINS

Sujet à changement selon disponibilité des distributeurs.

BLANC

Casal Sobreiro, Lisboa, Portugal	39,43 \$
Madregal, Chardonnay/Trebbiano, Abruzzes, Italie	41,28 \$
Avarino, Trebbiano/Moschofilero/Roditis, Nestor Winery, Peloponnese, Grèce	44,22 \$
DuToitskloof, Chenin Blanc, Cape Town, Afrique du Sud	48,64 \$
Bixio, Pinot Grigio, Vénétie, Italie	50,85 \$
Vidal, Vignoble Val Caudalie, Dunham, Québec	53,43 \$
Des Lyres, Sauvignon Blanc, Château Bertinerie, Blaye-Côtes-de-Bordeaux, France	58,78 \$
Paddleboard, Chardonnay, Kautz Family Vineyard, Californie, USA	61,72 \$

ROUGE

Casa Sobreiro, Lisboa, Portugal	39,43 \$
Madregale, Sangiovese/Montepulciano, Abruzzes, Italie	41,28 \$
Sattoriva Antica, Merlot, Vénétie, Italie	44,22 \$
DuToitskloof, Cabernet Sauvignon/Shiraz, Cape Town, Afrique du Sud	48,64 \$
Lote D, Syrah, Polkura, Colchagua, Chili	53,43 \$
Des Lyres, Merlot/Cab sauv/Malbec/Cabernet Franc, Château Bertinerie, Blaye-Côtes-de-Bordeaux, France	58,78 \$
Paddleboard, Cabernet Sauvignon, Kautz Family Vineyard, Californie, USA	61,72 \$
Paddleboard, Pinot Noir, Kautz Family Vineyard, Californie, USA	64,49 \$
Valpolicella Ripasso, Le Arche, Vénétie, Italie	66,33 \$

MOUSSEUX

Prosecco, Le Arche, Vénétie, Italie	57,68 \$
-------------------------------------	----------

CHAMPAGNE

Taittinger, Reserve Brut, Reims, France	168,42 \$
Veuve Clicquot, Reims, France	260,74 \$

SANS ALCOOL

Moût de Pomme pétillant, Cidrerie St-Nicolas, Québec	25,06 \$
--	----------



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.

BAR

Service (15 %), redevance (3 %), TPS (5 %) et TVQ (9,975 %) en sus.

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 6,24 \$

Produits Labatt

BIÈRE IMPORTÉE 7,53 \$

Stella Artois, Corona
Corona Sunbrew 0%

VERRE DE VIN 7,89 \$

Sélection maison

SPIRITUEUX 7,89 \$

STANDARD

COCKTAIL 8,99 \$

Bloody Caesar
Shape Framboise Menthe
Sainte-Marie Mojito

SHOOTER 4,22 \$

SPIRITUEUX 9,54 \$

DELUXE

DIGESTIF DELUXE 10,65 \$

LIQUEURS FINES 11,20 \$

SANS ALCOOL

Atypique Mojito sans alcool 6,75 \$
Boisson gazeuse 3,67 \$
Bouteille d'eau 4,40 \$
Eau pétillante 4,80 \$



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.