



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

Symposium
RESTO BOUTIQUE



PAUSE CAFÉ
COCKTAIL
DÎNATOIRE
SERVICE
DE BAR
ANIMATION



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.

TYPE DE CUISINE

Cuisine bistrannique

SPÉCIALITÉS : Steaks AAA, côtes levées, variétés de tartares, pâtes à l'italienne, poulet général Tao et la morue poêlée.

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

Veuillez 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 3⁹⁵/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.

ÉVÈNEMENT 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 3 000 \$ avant taxes et frais de service. Symposium Resto Boutique peut recevoir au maximum 150 personnes en formule cocktail dînatoire et 140 personnes en formule repas conventionnel.

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, guacamole, poivrons forts, fromage, olives 4⁹⁵/personne

CANAPÉS FROIDS

- Mousse au saumon fumé sur croûtons 1⁹⁵
- Verrine VG : légumes grecques, feta, menthe fraîche 1⁹⁵
- Croûtons, parfait foie de volaille, oignons confit 1⁹⁵
- Verrine de guacamole, crevettes, poivrons, ciboulette 1⁹⁵
- Makis au choix du chef **YUZU** 1⁹⁵
- Tartare aux 2 saumons en verrine 2⁴⁵
- Ceviche des îles : poisson blanc frais, crevettes, poivrons, herbes fraîches 2⁴⁵
- Mini sushi pizza tartare de saumon 2⁴⁵
- Tartare de boeuf en verrine 2⁴⁵
- Mini ciabatta au poulet version club Sympo 3²⁵
- Mini ciabatta jambon, brie, tomate, laitue, dijonnaise 3²⁵
- Mini ciabatta saumon fumé, fromage à la crème, oignons, roquette, câpres 3²⁵
- Mini ciabatta VG : légumes grillés, bocconcini, roquette, basilic 3²⁵

CANAPÉS CHAUDS

- Doigt de poulet aux épices cajun & mayo basilic 1⁹⁵
- Mini fish & chip de morue, sauce tartare 1⁹⁵
- Asperge prosciutto & réduction balsamique 1⁹⁵
- Poppers & crème sûre 1⁹⁵
- Pizzette espagnole : sauce bbq, chorizo, poulet, poivrons 2⁴⁵
- Pizzette saumon fumé : sauce Alfredo, oignons, câpres 2⁴⁵
- Makis frits aux crevettes & mayo wasabi **YUZU** 2⁴⁵
- Crevette tempura & sauce sésame 2⁴⁵
- Rouleau impérial & sauce hoisin 2⁹⁵
- Fondue parmesan & salsa de tomates 3⁴⁵
- Brochette de crevettes & chorizo 3⁴⁵
- Mini burger : sauce Mille-Îles, fromage, roquette, tomate 3⁹⁵
- Mini général Tao 5⁹⁵
- Mini poutine au canard confit, sauce aux poivres 5⁹⁵
- Mini poutine général Tao 5⁹⁵

CANAPÉS DESSERTS

- Verrine mousse chocolat au lait & pastille de chocolat 3⁴⁵
- Verrine crème brûlée au Yuzu & caramel 3⁴⁵
- Verrine yogourt à l'érable, fruits des champs & menthe fraîche 3⁴⁵
- Mignon au fromage New-York & coulis fruits des champs 3⁹⁵

SERVICE DE TRAITEUR

Vous planifiez recevoir vos convives dans le confort de votre demeure?

Le Sympo peut vous livrer ses canapés, prêts à servir.



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


Potage

Crème de légumes Sympo


Plats principaux

Filet mignon AAA 6oz extra crevettes 3⁹⁵  43⁹⁵
Sauce moutarde, tombé de légumes, frites juliennes

Poulet du général Tao 26⁹⁵
Sauce maison, chow mein, riz basmati

Morue poêlée façon blackened 26⁹⁵ 
Sauce hollandaise, fricassé de légumes, riz basmati

Pizette carbonara aux crevettes 26⁹⁵
Sauce crémeuse au vin, bacon, mozzarella, parmesan, oignons rouges, basilic

Mesclun aux légumes grillés & poulet 26⁹⁵ 
Vinaigrette balsamique, asperges, poivrons, zucchini, oignons, tomates séchées, parmesan

Spaghetti VG extra gratin 2⁹⁵ 26⁹⁵
Sauce aux poivrons grillés, brocolis, olives, tomates, oignons verts, parmesan

Dessert

Surprise du chef
Café, thé ou tisane

 Sans gluten

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.*

AJOUTEZ UNE ENTRÉE POUR FAIRE UN MENU 4 SERVICES?

Crevettes tempura & sauce sésame 8⁹⁵

Rouleaux impériaux & sauce hoisin 8⁹⁵

Fondues parmesan & salsa de tomates 9⁹⁵

Tartare aux deux saumons 11⁹⁵



AJOUTEZ UN COCKTAIL DE BIENVENUE POUR VOS CONVIVES



5⁹⁵/verre
Et pourquoi pas quelques canapés pendant l'apéro?

Symposium
RESTO BOUTIQUE



NICOLAS MORIN 418 860-4825
nicolasmorin@symposiumresto.com

SYMPOSIUMRESTO.COM

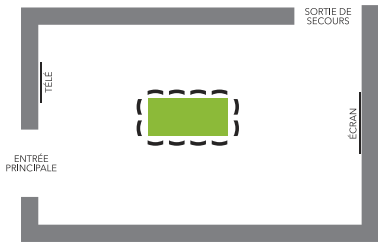




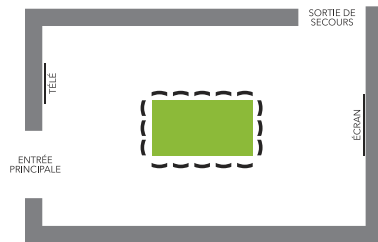
SALON PRIVÉ

CONFIGURATIONS POSSIBLES

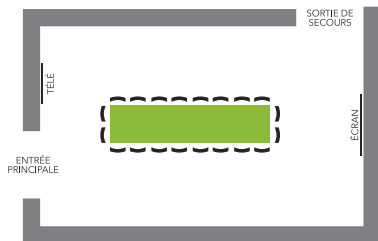
OPTION A **MAX 12 PERSONNES**



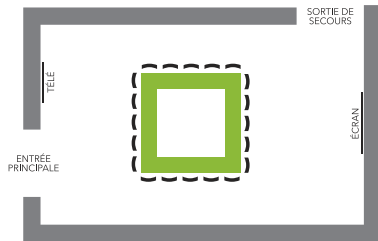
OPTION B **MAX 16 PERSONNES**



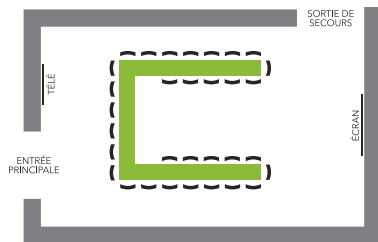
OPTION C **MAX 20 PERSONNES**



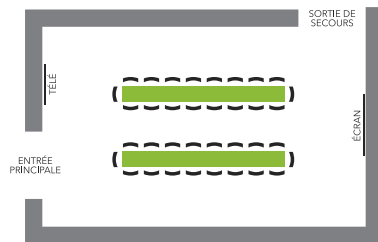
OPTION D **MAX 20 PERSONNES**



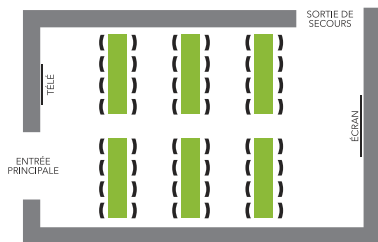
OPTION E **MAX 32 PERSONNES**



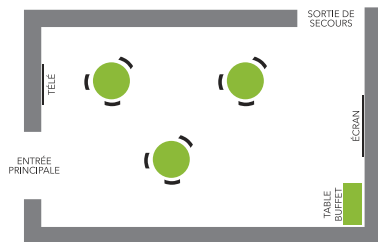
OPTION F **MAX 36 PERSONNES**



OPTION G **MAX 48 PERSONNES**



OPTION H **COCKTAIL DÎNATOIRE**



Symposium
RESTO BOUTIQUE

NICOLAS MORIN 418 860-4825
nicolasmorin@symposiumresto.com

SYMPOSIUMRESTO.COM

