



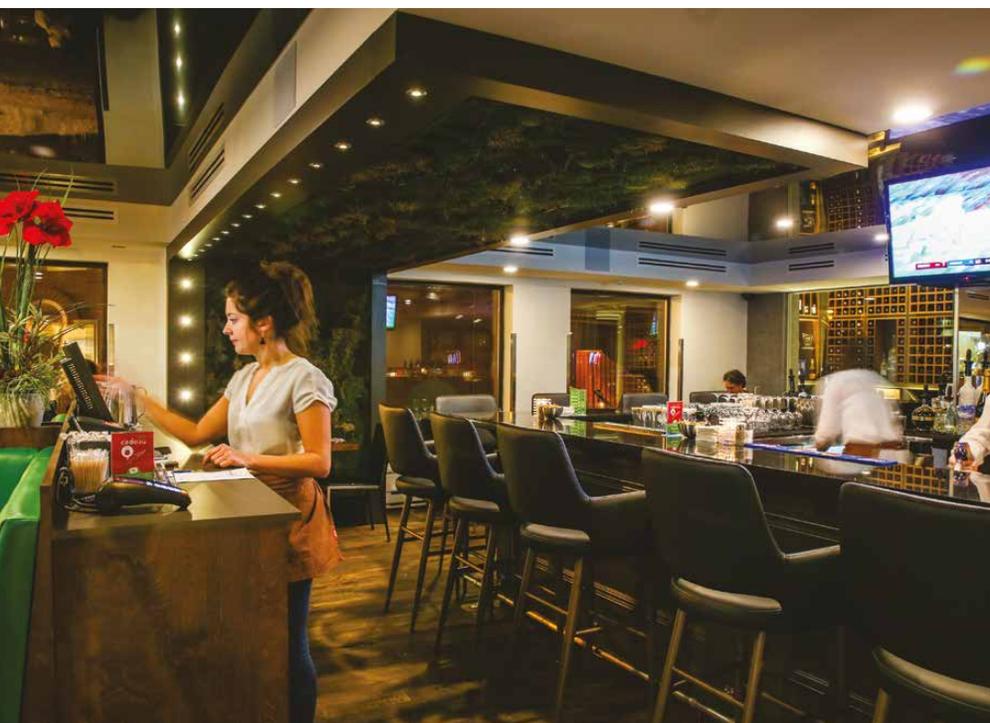
# SERVICE DE TRAITEUR

*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 CLÉS 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 convive. 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 5<sup>95</sup>/ 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 CLÉS 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 SURE, POIVRONS FORTS, FROMAGE, OLIVES 5<sup>95</sup> / PERSONNE

### CANAPÉS FROIDS

VERRINE VG : LÉGUMES GRILLÉS, PARMESAN, BASILIC 2<sup>75</sup>

CROÛTONS, PARFAIT FOIE DE VOLAILLE, OIGNONS CONFITS 2<sup>75</sup>

VERRINE DE GUACAMOLE, CREVETTES, POIVRONS, CIBOULETTE 2<sup>95</sup>

CEVICHE DES ÎLES : POISSON BLANC FRAIS, CREVETTES, POIVRONS, HERBES FRAÎCHES 3<sup>75</sup>

TARTARE DE BOEUF EN VERRINE 3<sup>75</sup>

TARTARE AUX 2 SAUMONS EN VERRINE 3<sup>95</sup>

MINI CIABATTA AU POULET VERSION CLUB SYMPO 4<sup>45</sup>

MINI CIABATTA JAMBON, BRIE, TOMATE, LAITUE, DIJONNAISE 4<sup>45</sup>

MINI CIABATTA SAUMON FUMÉ, FROMAGE À LA CRÈME, OIGNONS, ROQUETTE, CÂPRES 4<sup>45</sup>

MINI CIABATTA VG : LÉGUMES GRILLÉS, PARMESAN, ROQUETTE, MAYO BASILIC 4<sup>45</sup>

### CANAPÉS CHAUDS

DOIGT DE POULET AUX ÉPICES CAJUN & MAYO BASILIC 3<sup>25</sup>

MINI FISH & CHIP DE MORUE, SAUCE TARTARE 3<sup>25</sup>

POPPERS & CRÈME SÛRE 3<sup>25</sup>

PIZZETTE ESPAGNOLE : SAUCE BBQ, CHORIZO, POULET, POIVRONS 3<sup>25</sup>

PIZZETTE SAUMON FUMÉ : SAUCE ALFREDO, OIGNONS, CÂPRES 3<sup>25</sup>

CREVETTE TEMPURA & SAUCE SÉSAME 3<sup>75</sup>

ROULEAU IMPÉRIAL & SAUCE HOISIN 4<sup>25</sup>

BROCHETTE DE CREVETTES & CHORIZO 4<sup>25</sup>

FONDUE PARMESAN & SALSA DE TOMATES 4<sup>95</sup>

MINI BURGER : SAUCE MILLE-ÎLES, FROMAGE, ROQUETTE, TOMATE 5<sup>95</sup>

MINI GÉNÉRAL TAO 7<sup>45</sup>

MINI POUTINE GÉNÉRAL TAO 7<sup>45</sup>

### CANAPÉS DESSERTS

MIGNON AU FROMAGE NEW-YORK & COULIS FRUITS DES CHAMPS 6<sup>45</sup>

## EMPLOYÉ SUR PLACE - MINIMUM 3 HEURES / EMPLOYÉ

Chef cuisinier & maître d'hôtel : 35<sup>5</sup> / heure  
Cuisinier & serveur : 30<sup>5</sup> / heure



**SVP FAITES-NOUS PART DE VOS ALLERGIES.**

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



## REPAS ASSIS STYLE BANQUET

### DEUX OPTIONS S'OFFRENT À VOUS :

#### 3 SERVICES

- › POTAGE
- › PLAT PRINCIPAL
- › DESSERT

À PARTIR  
DE 43<sup>95</sup>  
PAR PERSONNE

#### 4 SERVICES

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

À PARTIR  
DE 51<sup>95</sup>  
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
- MESCLUN, LÉGUMES GRILLÉS, TOMATES SÉCHÉES & PARMESAN
- TARTARE AUX DEUX SAUMONS (+11)
- TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE (+10)





# 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 CITRONNÉE, FRICASSÉE DE LÉGUMES, PURÉE BUTTERNUT (+7)

### TARTARE AUX DEUX SAUMONS

VINAIGRETTE AUX AGRUMES, ÉCHALOTES, CÂPRES, FINES HERBES, ROUQUETTE, CROÛTONS (+9)

### FILET MIGNON AAA 6OZ

SAUCE MOUTARDE, LÉGUMES DE SAISON, GRELOTS (+18)

## 1 CHOIX POUR LE GROUPE

Ajoutez 3<sup>95</sup> / 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 4<sup>95</sup> / PAR PERSONNE
- › FORFAIT 4 SERVICES : À PARTIR DE 5<sup>95</sup> / 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 la 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.