



# 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

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 4<sup>95</sup> / 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 3 000<sup>5</sup> 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

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.

### CONFIGURATION DU SALON PRIVÉ

Voir page 5.





# COCKTAIL DÎNATOIRE

## MENU

### BAR À NACHOS

CHIPS, SALSA, CRÈME SÛRE, POIVRONS FORTS, FROMAGE, OLIVES 5<sup>95</sup> / PERSONNE

### CANAPÉS FROIDS

MAKIS AU CHOIX DU CHEF **YUZU** 2<sup>25</sup>

MOUSSE AU SAUMON FUMÉ SUR CROÛTONS 2<sup>45</sup>

VERRINE VG : LÉGUMES GRILLÉS, PARMESAN, BASILIC 2<sup>45</sup>

CROÛTONS, PARFAIT FOIE DE VOLAILLE, OIGNONS CONFIT 2<sup>45</sup>

VERRINE DE GUACAMOLE, CREVETTES, POIVRONS, CIBOULETTE 2<sup>65</sup>

TARTARE AUX 2 SAUMONS EN VERRINE 3<sup>45</sup>

CEVICHE DES ÎLES : POISSON BLANC FRAIS, CREVETTES, POIVRONS, HERBES FRAÎCHES 3<sup>45</sup>

MINI SUSHI PIZZA TARTARE DE SAUMON 3<sup>45</sup>

TARTARE DE BOEUF EN VERRINE 3<sup>45</sup>

MINI CIABATTA AU POULET VERSION CLUB SYMPO 3<sup>95</sup>

MINI CIABATTA JAMBON, BRIE, TOMATE, LAITUE, DIJONNAISE 3<sup>95</sup>

MINI CIABATTA SAUMON FUMÉ, FROMAGE À LA CRÈME, OIGNONS, ROQUETTE, CÂPRES 3<sup>95</sup>

MINI CIABATTA VG : LÉGUMES GRILLÉS, PARMESAN, ROQUETTE, MAYO BASILIC 3<sup>95</sup>

### CANAPÉS CHAUDS

DOIGT DE POULET AUX ÉPICES CAJUN & MAYO BASILIC 2<sup>95</sup>

MINI FISH & CHIP DE MORUE, SAUCE TARTARE 2<sup>95</sup>

POGHOMAKIS COCO-CRETTES 2<sup>95</sup>

POPPERS & CRÈME SÛRE 2<sup>95</sup>

PIZZETTE ESPAGNOLE : SAUCE BBQ, CHORIZO, POULET, POIVRONS 2<sup>95</sup>

PIZZETTE SAUMON FUMÉ : SAUCE ALFREDO, OIGNONS, CÂPRES 2<sup>95</sup>

MAKIS FRITS AUX CRETTES & MAYO WASABI 2<sup>95</sup>

CREVETTE TEMPURA & SAUCE SÉSAME 3<sup>25</sup>

ROULEAU IMPÉRIAL & SAUCE HOISIN 3<sup>75</sup>

BROCHETTE DE CRETTES & CHORIZO 3<sup>75</sup>

FONDUE PARMESAN & SALSA DE TOMATES 4<sup>25</sup>

MINI BURGER : SAUCE MILLE-ÎLES, FROMAGE, ROQUETTE, TOMATE 4<sup>95</sup>

MINI GÉNÉRAL TAO 6<sup>95</sup>

MINI POUTINE GÉNÉRAL TAO 6<sup>95</sup>

### CANAPÉS DESSERTS

VERRINE MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT & PASTILLE DE CHOCOLAT 4<sup>45</sup>

VERRINE CRÈME BRÛLÉE AU YUZU & CAMEL 4<sup>45</sup>

MIGNON AU FROMAGE NEW-YORK & COULIS FRUITS DES CHAMPS 5<sup>95</sup>

### EMPLOYÉ SUR PLACE

MINIMUM 3 HEURES / EMPLOYÉ

Chef cuisinier & maître d'hôtel : 35<sup>\$/heure</sup>

Cuisinier & serveur : 30<sup>\$/heure</sup>

**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

VÉRONIQUE DUBÉ  
418 860-4825  
gerant@symposiumresto.com

[SYMPOSIUMRESTO.COM](http://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 4<sup>95</sup>*  49<sup>95</sup>  
SAUCE AUX POIVRES, TOMBÉE DE LÉGUMES, BUTTERNUT, GRELOTS

POULET DU GÉNÉRAL TAO 35<sup>95</sup>  
SAUCE MAISON, CHOW MEIN, RIZ BASMATI

MORUE POÊLÉE FAÇON BLACKENED  35<sup>95</sup>  
SAUCE HOLLANDAISE, FRICASSÉE DE LÉGUMES, RIZ BASMATI

BURGER BEYOND MEAT & VERDURE  35<sup>95</sup>  
MAMA YO, OIGNONS CONFITS, LAITUE, TOMATES, CORNICHON

SALADE ASIATIQUE AUX CREVETTES TEMPURA 35<sup>95</sup>  
VINAIGRETTE SÉSAME, POIVRONS, CAROTTES, EDAMAME, ARACHIDES

SPAGHETTI PRIMAVERA VG *EXTRA GRATIN 3<sup>95</sup>* 35<sup>95</sup>  
SAUCE TOMATE, LÉGUMES GRILLÉS, TOMATES SÉCHÉES, OIGNONS VERTS, PARMESAN

### DESSERT

SURPRISE DU CHEF

CAFÉ, THÉ OU TISANE



## AJOUTEZ UNE ENTRÉE POUR FAIRE UN MENU 4 SERVICES!

ROULEAUX IMPÉRIAUX & SAUCE HOISIN 9<sup>95</sup>

TOMATES, ROQUETTE & PARMESAN 10<sup>95</sup>

TARTARE AUX DEUX SAUMONS 14<sup>95</sup>



## AJOUTEZ UN COCKTAIL DE BIENVENUE POUR VOS CONVIVES

6<sup>95</sup> / 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.

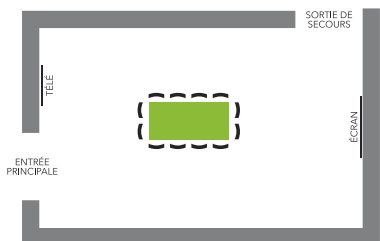
\* Taxes et pourboire en sus sur tous les prix indiqués au menu. Les prix sont sujets à changement sans préavis.



# SALON PRIVÉ

## CONFIGURATIONS POSSIBLES

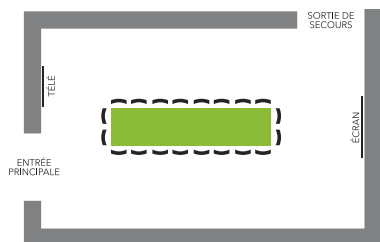
OPTION A **MAX 12 PERSONNES**



OPTION B **MAX 16 PERSONNES**



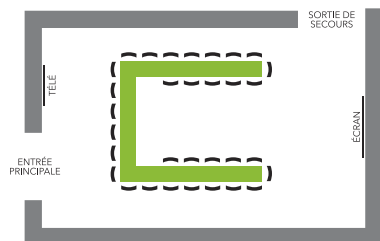
OPTION C **MAX 20 PERSONNES**



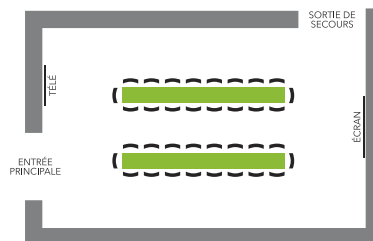
OPTION D **MAX 20 PERSONNES**



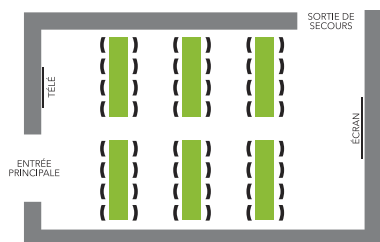
OPTION E **MAX 32 PERSONNES**



OPTION F **MAX 36 PERSONNES**



OPTION G **MAX 48 PERSONNES**



OPTION H **COCKTAIL DÎNATOIRE**

