TROUSSE CORPORATIVE ET ÉVÉNEMENTIELLE 2025







FORFAIT₃₈\$

MENU MIDI: DISPONIBLE DE 11H30 À 15H00 UNIQUEMENT

ENTRÉES SALADE DU CHEF

ou

POTAGE DU JOUR

PLATS PŖINCIPAUX

SALADE CÉSAR AVENUE

Romaine, câpres frits, bacon candy et croûtons à l'ail maison

ou

BOEUF HACHÉ PREMIUM

Servi avec gratin dauphinois et légumes du moment

ou

TARTARE DE SAUMON

Fraises, mangue et sésame noir Servi avec frites et salade

DESSERTS CRÈME BRÛLÉE GRAND MARNIER +2\$



*1 CHOIX PAR PERSONNE



FORFAIT₅₇\$

ENTRÉES

potage du jour inclus

CORNICHONS FRITS

Servis avec mayonnaise épicée

011

SALADE CÉSAR AVENUE

(entrée) Romaine, câpres frits, bacon candy et croûtons à l'ail maison

ou

FONDUES PARMESAN

Servies avec sauce marinara

PLATS PRINCIPAUX BOEUF HACHÉ

Servi avec gratin dauphinois et légumes du moment

ou

DEMI-CÔTE LEVÉE

Servie avec frites et salade de chou

ou

SAUMON

Servi avec sauce beurre blanc et broccolini

DESSERTS CRÈME BRÛLÉE GRAND MARNIER



*1 CHOIX PAR PERSONNE



FORFAIT 695

ENTRÉES

potage du jour inclus

CARPACCIO DE BOEUF

Dijonnaise, roquette et balsamique

011

TARTARE DE SAUMON

(entrée) Fraises, mangue et sésame noir

ou

COCKTAIL DE CREVETTES

Servi avec sauce cocktail classique au cognac

PLATS PRINCIPAUX SALADE CÉSAR CROUSTILLANTE

Romaine, câpres frits, bacon candy, poulet croustillant et croûtons à l'ail maison

ou

BOSTON

6 oz

Servi avec gratin dauphinois et légumes du moment

ou

BAVETTE DE BOEUF

6 oz

Servi avec gratin dauphinois et légumes du moment

DESSERTS DESSERT DU MOMENT



*1 CHOIX PAR PERSONNE



FORFAIT₈₀\$

ENTRÉES

potage du jour inclus

CARPACCIO DE BOEUF

Dijonnaise, roquette et balsamique

ou

DUO DE SASHIMIS

Thon rouge et saumon

ou

TARTARE DE BOEUF

(entrée) Pomme paille, jaune d'oeuf crémeux et parmesan

PLATS PRINCIPAUX

TARTARE DE SAUMON

Avec frites et salade

ou

BAVETTE DE BŒUF

6 oz

Servi avec gratin dauphinois et légumes du moment

ou

BOSTON SURF & TURF

6 oz et 2 crevettes 8-12 Servi avec gratin dauphinois et légumes du moment

DESSERTS CRÈME BRÛLÉE GRAND MARNIER

ou

GÂTEAU TUXEDO

*1 CHOIX PAR PERSONNE

 $PRIX\,SUJETS\,\grave{A}\,CHANGEMENT\,SANS\,PR\acute{E}AVIS\,-TAXES\,EN\,SUS\,-PROMOTIONS\,NON\,VALIDES\,DURANT\,LES\,\acute{E}V\acute{E}NEMENTS\,SP\acute{E}CIAUX$



FORFAIT₉₈\$

ENTRÉES potage du jour inclus

CARPACCIO DE BOEUF

Dijonnaise, roquette et balsamique

COCKTAIL DE CREVETTES D'ARGENTINE

Servi avec sauce cocktail classique au cognac

FONDUES PARMESAN

Servies avec sauce marinara

PLATS PRINCIPAUX **FILET MIGNON**

6 oz

Servi avec gratin dauphinois et légumes du moment

ou

NEW-YORK

12 oz

Servi avec gratin dauphinois et légumes du moment

CREVETTES À L'AIL

Servies avec tagliatelle au parmesan

DESSERTS CRÈME BRÛLÉE **GRAND MARNIER**

GÂTEAU TUXEDO

*1 CHOIX PAR PERSONNE



COUPONS DE CONSOMMATIONS

OPTION 1 - 118 COUPON À 11\$ INCLUT 1 CHOIX PARMI :

BIÈRE

Budweiser, Budlight, Labatt 50

VERRE DE VIN

Sélection de rouge ou blanc maison

SPIRITUEUX DE BASE

Vodka, rhum, gin, tequila

BOISSON GAZEUSE OU JUS COCKTAIL SANS ALCOOL

OPTION 2 - $17^{\$}$ coupon à 17\$ inclut 1 CHOIX parmi :

BIÈRE

Toutes les bières disponibles au menu

VERRE DE VIN

Tous les vins (rouge ou blanc) au verre disponibles au menu

SPIRITUEUX DE BASE

Vodka, rhum, gin, tequila

BOISSON GAZEUSE OU JUS

COCKTAILS

Tous les cocktails disponibles au menu

COCKTAIL SANS ALCOOL

*1 CHOIX PAR PERSONNE. 1 CONSOMMATION PAR COUPON.





CAPACITÉ

LEBOURGNEUF

Salle à manger* : 188 places Section bar (tables hautes inc.) : 76 places Bar* (assises) : 28 places

HÔTEL LE PRIORI

Salle à manger*: 37 places Salon privé: 20 places Cour intérieure: 60 places





* Salle à manger (ouvert au 18 ans et moins - tables basses). Bar (18 ans et plus - mélange de tables hautes et tables basses)







POINTS IMPORTANTS

Afin d'assurer le bon déroulement de votre événement, la réservation doit être effectuée un minimum de 3 semaines avant la date de votre événement.

Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire.



MODALITÉS DE RÉSERVATION DE GROUPE

LES PLAGES HORAIRES DISPONIBLES POUR LES GROUPES LES FINS DE SEMAINES SONT :

17h00 à 19h30 | 17h30 à 20h00 | 20h00 ou 20h30 à tard

Une carte de crédit est requise afin de confirmer la réservation où une préautorisation de 20\$ par personne est prise en suspens. Le montant n'est pas débité. Le délai pour annuler est de 1 semaine et le délai pour modifier la réservation est de 48h avant la réservation, sans quoi des frais applicables seront chargés.

Un menu de groupe est requis. Vous devez en sélectionner un parmi les 3 pour l'entièreté du groupe. *Vous trouverez les menus de groupe en pièces jointes. Notez que ceux-ci sont à titre informatif et que les items sont sujet à changement pour le temps des fêtes 2025.

Tous les prix affichés sont avant taxes et services. Lorsque la facture est combinée, un montant de pourboire équivalent à 18% du montant total de la facture avant taxes est également ajouté sur la facture.

RESPONSABILITÉ

Le client est responsable de tous les dommages causés aux biens du marchand pendant l'événement.





ERRE I MER I COCKTAILS BOUCHERIE

FORMULAIRE

pour réservation de groupe

PRÉNOM, NOM

NOM DE L'ENTREPRISE

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE

ADRESSE COURRIEL

DATE DE RÉSERVATION HEURE

AAAA-MM-JJ

нн:мм

RESTRICTION(S) ALIMENTAIRE(S)

COUPONS DE CONSOMMATION

Non Oui: OPTION 1 OPTION 2

Quantité de coupons

LEBOURGNEUF

5700, Bd des Galeries, Québec, QC G2K 0H5

Salle à manger 188 personnes Section bar 76 personnes Bar (assises) 28 personnes

Salle à manger 84 personnes Salon privé 20 personnes Cour intérieure 60 personnes



FORFAIT MENU MIDI 38\$/pers.

Entrées* : Salade du chef ou Potage du jour

Plats*: Salade César Avenue; ou Bœuf haché premium;

ou Tartare de Saumon

Dessert* : Crème brûlée (+2\$)

* 1 choix par catégorie, par personne.

FORFAIT 57\$/pers.

Entrées* : Cornichons frits; Salade César Avenue;

ou Fondues parmesan

Plats*: Bœuf haché; Demi-côtes levée; ou Saumon

Dessert* : Crème brûlée

* 1 choix par catégorie, par personne.

FORFAIT 69\$/pers.

Entrées* : Carpaccio de boeuf; Tartare de saumon; ou Cocktail de

crevettes (4)

Plats* : Salade César croustillante; Boston 6 oz; ou Bavette 6 oz

Dessert* : Dessert du moment

* 1 choix par catégorie, par personne.

FORFAIT 80\$/pers.

Entrées* (potage du jour inclus) : Carpaccio boeuf;

Duo de sashimis ou Tartare de Bœuf

Plats*: Tartare de saumon; Bavette de Bœuf 6 oz; ou Boston 6 oz

Surf & Turf (2 crevettes 8-12)

Desserts* : Crème brûlée ou Tuxedo

* 1 choix par catégorie, par personne.

FORFAIT PREMIUM 98\$/pers.

Entrées* (potage du jour inclus) : Carpacciode boeuf; Cocktail de

crevettes d'Argentine; ou Fondues parmesan

Plats*: Filet mignon 6 oz; New-York 12 oz; ou Crevettes à l'ail

Desserts* : Crème brûlée ou Tuxedo

* 1 choix par catégorie, par personne.

HÔTEL LE PRIORI

15, rue du Sault-au-Matelot, Québec, QC G1K 3Y7











