



LES CAVISTES

MENUS DE GROUPES ET ÉVÉNEMENTS



MENU DE GROUPE DE SOIRÉE

12 PERSONNES
MINIMUM

46,5\$
par personne*

ENTRÉE AU CHOIX

- POTAGE DU MOMENT
- TARTARE DE SAUMON ET CROÛTONS
- SALADE MESCLUN AU FROMAGE DE CHÈVRE, TOMATES CERISES ET NOISETTES GRILLÉES
- TARTARE DE BOEUF ET CROÛTONS

ENTREMETS

- RISOTTO VÉGÉTARIEN

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

- POISSON DU MOMENT
- PLAT DU MOMENT
- CUISSE DE CANARD CONFITE, PURÉE DE CHOU-FLEUR RÔTI, PURÉE D'AIL NOIR, HARICOTS VERTS, JUS DE BAIES D'ARGOUSIER
- ONGLET DE BOEUF GRILLÉ, CAROTTES LAQUÉES, POMMES DE TERRE ET SAUCE VIN ROUGE

DESSERTS

- PLATEAU DE DESSERTS À PARTAGER - TROIS DE NOS CLASSIQUES

Les choix de menus se font sur place le jour même.

Nous ne pouvons assurer un service à la carte pour les groupes de 12 personnes et plus.

Les accompagnements peuvent varier. Les cuissons sont uniformes (medium-saignant).

Ajoutez 3,50\$ par invité pour le service du café complet pour l'ensemble du groupe.



JOYEUX ANNIVERSAIRE

Substituez le plateau de desserts en apportant votre propre gâteau d'anniversaire.

2\$ de moins par invité



MENU DE GROUPE DU MIDI

12 PERSONNES
MINIMUM

26,5\$
par personne*

ENTRÉE AU CHOIX

- POTAGE DU MOMENT
- SALADE DU MOMENT
- ARRANCINI VÉGÉTARIENS

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

- POISSON DU MOMENT
- PÂTES AU LAPIN CONFIT, PLEUROTES, SAUCE CRÈME ET MOUTARDE, ESTRAGON
- VIANDE DU JOUR

DESSERTS

- PLATEAU DE DESSERTS À PARTAGER - DEUX DE NOS CLASSIQUES

Les choix de menus se font
sur place le midi même.

Nous ne pouvons assurer
un service à la carte
pour les groupes
de 12 personnes et plus.

Les accompagnements
peuvent varier.
Les cuissons sont uniformes
(medium-saignant).

Ajoutez 3,50\$ par invité pour
le service du café complet pour
l'ensemble du groupe.



FOUS DE PLATEAUX

Substituez les choix d'entrées par une sélection de
plateaux à partager.

4\$ de plus par invité



NOS FORMULES COCKTAIL

12 PERSONNES
MINIMUM

16,5\$
par personne*

FORMAT APÉRO

ASSORTIMENT DE PLATEAUX:

- DOUZAINES D'HUÎTRES MIGNONNETTE
- PLATEAU APÉRITIF (CALMARS, ACCRAS, ARRANCINI, MANCHONS DE POULET)
- PLANCHE DE CHARCUTERIES MAISON ET DE FROMAGES LOCAUX
- PLATEAUX VÉGÉTARIEN DE SAISON

12 PERSONNES
MINIMUM

27,5\$
par personne*

FORMAT COCKTAIL DÎNATOIRE

ASSORTIMENT DE PLATEAUX:

- PLATEAU APÉRITIF (CALMARS, ACCRAS, ARRANCINI, MANCHONS DE POULET)
- PLANCHE DE CHARCUTERIES MAISON ET DE FROMAGES LOCAUX
- PLATEAUX VÉGÉTARIEN DE SAISON
- ASSORTIMENT DE 6 CANAPÉS PAR PERSONNE: 2 VÉGÉTARIENS, 2 POISSONS, 2 VIANDES

Pour ces formules, calculez un plateau
de chaque item par groupe de 12 personnes.

Peuvent être servis
dans les espaces privés.

Non disponibles
en salle à manger.

34,5\$
la douzaine*

Calculez
un minimum
de 2 douzaines de
chaques variétés
choisies.

Sur réservation

CANAPÉS À LA CARTE

- MINI BURGERS, OIGNONS CARAMÉLISÉS, MAYONNAISE ÉPICÉE, PAIN YORKSHIRE MAISON
- TARTELETTES DE MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE
- CORNETTES DE TARTARE DE SAUMON OU DE BŒUF
- LATKAS DE PATATES DOUCES AVEC ESTURGEON FUMÉ ET MOUSSE DE BUFFLONNE
- POMMES DE TERRE CONFITES DANS HUILE D'OLIVE, MOUSSE DE POIVRON ROUGE ET SALADE D'HERBES (VÉGÉTALIEN)
- BEIGNETS DE POISSON (SANS GLUTEN)
- ARANCINI VÉGÉTARIENS
- ACCRAS
- ASSORTIMENT DE DESSERTS (24 MORCEAUX) À PARTAGER (POUR 8 PERS.)

*Taxes et service en sus.

REPAS ATELIER DÉGUSTATION

DANS LA VEINE DE NOS SÉRIES D'ATELIERS DE DÉGUSTATION, NOUS VOUS PROPOSONS UN ATELIER-DÉGUSTATION SOUS FORME DE REPAS POUR VOTRE SOIRÉE.

CONSCIENTS QUE TOUS NE DÉSIRENT PAS UNE FORMATION COMPLÈTE LORS D'UNE SOIRÉE SPÉCIALE, NOUS PROPOSONS UNE SOLUTION MITOYENNE ENTRE UN REPAS TRADITIONNEL ET UN ATELIER DÉGUSTATION.

AINSI, DU COCKTAIL D'ARRIVÉE AU BAR, JUSQU'AUX FROMAGES EN PASSANT PAR LE PLAT PRINCIPAL, VOTRE CAVISTE ANIMERA VOTRE REPAS D'INTERVENTIONS COURTES ET PONCTUELLES SUR LA THÉMATIQUE QUE VOUS AUREZ CHOISIE.



10 PERSONNES
MINIMUM

À partir de
104,5 \$
par personne*

FORMULE COMPLÈTE AVEC ACCORDS:

- APÉRO : AU COMPTOIR AVEC BULLES
- ENTRÉE : 3 AMUSE-PLATS AVEC TROIS VINS
- PLAT PRINCIPAL : CHOIX DE TROIS PLATS ET UN VIN
- FROMAGES OU DESSERTS : SUR PLATEAU AVEC UN VIN

LAISSEZ-NOUS CONNAÎTRE VOS PRÉFÉRENCES POUR LE THÈME, PAR EXEMPLE :

- LES VINS DE TOSCANE
- LES VINS DU PIÉMONT
- L'ALSACE
- LA LOIRE
- LES VINS DE BORDEAUX
- L'ITALIE DU SUD
- L'ESPAGNE
- LA CALIFORNIE
- BULLES DU MONDE : CHAMPAGNE ET LES COUSINS
- LE SCOTCH

Réservez au plus tard 5 jours ouvrables
avant la date de l'événement.

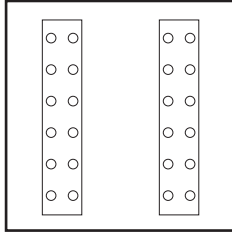
Tous les menus peuvent se décliner
sans viande ou en tenant compte
des allergies.

Pour déterminer le prix d'un repas atelier dégustation, veuillez ajouter 35,5\$ au prix de l'atelier habituel.

*Taxes et service en sus.

SALONS PRIVÉS

NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION UN ESPACE COCKTAIL ET UNE SALLE PRIVÉE.



REPAS TRADITIONNEL

24 PERSONNES
MAXIMUM

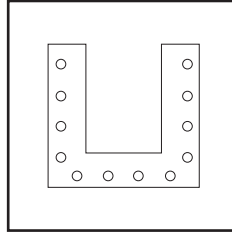
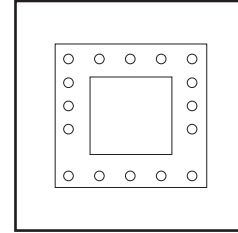


TABLE EN U

12 PERSONNES
MAXIMUM



CARRÉ FERMÉ

16 PERSONNES
MAXIMUM

INCLUS AVEC LA RÉSERVATION:

- ÉCRAN DANS LA SALLE PRIVÉE OU TÉLÉVISION (HDMI) DANS L'ESPACE COCKTAIL
- ACCÈS WIFI DANS L'ESPACE COCKTAIL

- Toutes les fonctions de groupes se déroulent en salons privés.
- Les deux espaces peuvent être réservés pour des groupes qui ont le nombre suivant de convives :
 - Salon Privé : minimum 12 personnes
 - Espace Cocktail : minimum 16 personnes
- Un nombre approximatif de convives est demandé lors de la réservation. Le nombre final de convives doit être confirmé cinq jours ouvrables avant la date de l'événement. Le nombre confirmé à ce moment ne saurait être inférieur à 90% du nombre originalement réservé.
- Dans le cas d'un service de cocktail, le nombre final confirmé cinq jours avant sera le nombre facturé et servi le jour même.
- Dans le cas d'un service de repas, le nombre de repas facturé sera équivalent au nombre de personnes présentes le jour de l'événement.
- Les factures de repas complets (assis) peuvent toujours se faire sur une base individuelle tant pour la nourriture que pour les alcools.
- Pour les formules cocktail, une seule facture de nourriture sera remise à la personne en charge de la réservation. Les alcools pourront par contre être facturés sur une base individuelle.
- Un dépôt de 10\$ par personne sera demandé pour une réservation de 12 et plus pour les groupes du midi.
- Un dépôt de 20\$ par personne sera demandé pour une réservation de 12 et plus pour les groupes du soir.
- Dans le cas où votre groupe serait moindre que le nombre réservé, des frais de location de salle équivalant à 10\$ par personne manquante s'appliqueront pour le midi et 20\$ par personne manquante pour le soir.

CAPACITÉS MAXIMUM DES SALONS

	COCKTAIL DEBOUT	TRADITIONNEL	TABLE EN U	CARRÉ FERMÉ
ESPACE COCKTAIL	36	24	12	
SALON PRIVÉ	20	24 (2X12)	12	16
ESPACE + SALON	60	48		

LES CAVISTES

RESTAURANT



OUVERTS LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI
ET TOUS LES SOIRS.

🏠 196, rue Fleury Ouest (coin de l'avenue de l'Esplanade)

☎ 514 508-5033

✉ info@restaurantlescavistes.com

💻 www.restaurantlescavistes.com

🐦 @lescavistes 📌 / LesCavistes 📘 / LesCavistesFleuryOuest 📷 / lescavistes

Abonnez-vous à notre infolettre pour être tenu au courant de nos activités,
primeurs et dégustations. Pour ce faire, visitez notre site Web.

ATELIERS DE DÉGUSTATION



POUR RÉSERVER

Visitez le

shop.restaurantlescavistes.com