



---

## LES CAVISTES

---

MENUS DE GROUPES ET ÉVÉNEMENTS



## LE SOIR

### ENTRÉE AU CHOIX

- POTAGE DU MOMENT
- TARTARE DE BOEUF ET SES CROÛTONS
- SALADE MESCLUN, TOMATES CERISES ET FROMAGE DE CHÈVRE
- SALADE DE BETTERAVES

### ENTREMET

- ENTREMET VÉGÉTARIEN DU MOMENT

### PLATS PRINCIPAUX AU CHOIX

#### OPTION 1

**46,50\$ par  
personne\***

- TARTARE DE SAUMON, FRITES ET SALADE
- ONGLET DE BŒUF, SAUCE OIGNONS CONFITS, FRITES ET SALADE
- CUISSE DE CANARD CONFITE, ORGETTO, POIRES PANCETTA
- PRISE DU JOUR

#### OPTION 2

**59,50\$ par  
personne\***

- PÉTONCLES POÊLÉES, SALADE LENTILLES, CHORIZO ET HERBES
- ENTRECÔTE DE BŒUF VIEILLIE 30 JOURS, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, FRITES ET LÉGUMES DU MOMENT
- MAGRET DE CANARD ET SON POÊLÉ DE FOIE GRAS, ORGETTO, POIRES ET PANCETTA
- PRISE DU JOUR

### DESSERTS

- PLATEAU DE DESSERTS À PARTAGER - TROIS DE NOS CLASSIQUES

---

### 12 PERSONNES MINIMUM

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

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

Les accompagnements peuvent varier en fonction des saisons.

Soustraire 4\$ du prix par personne pour enlever l'entremet.



### JOYEUX ANNIVERSAIRE

Substituez le plateau de desserts et apportez votre gâteau d'anniversaire.

**2\$ de moins par invité**



## NOS FORMULES COCKTAIL

Servies dans les espaces privés ou le bar  
Non disponibles en salle à manger

10 PERSONNES  
MINIMUM

27,50\$  
par personne\*

### LE COCKTAIL CAVISTE

- SERVIS SOUS FORME DE DISCUSSION AUTOUR DU VIN, LE TOUT ANIMÉ PAR UN CAVISTE
- PRÉVOIR 45 MINUTES POUR LA PRÉSENTATION
- 3 VINS ET 3 BOUCHÉES
- LE SERVICE DOIT S'EFFECTUER ENTRE 17H ET 18H30

12 PERSONNES  
MINIMUM

29,50\$  
par personne\*

### LE COCKTAIL DÎNATOIRE

#### ASSORTIMENT DE PLATEAUX:

- PLATEAU APÉRITIF (CALMARS, ACCRAS DE POISSON, ARRANCINI, AILES DE POULET)
- PLANCHE DE CHARCUTERIES MAISON ET DE FROMAGES QUÉBÉCOIS
- PLATEAUX D'HUÎTRES
- ASSORTIMENT DE 6 CANAPÉS PAR PERSONNE: 2 VÉGÉTARIENS, 2 POISSONS, 2 VIANDES

12 PERSONNES  
MINIMUM

4 canapés  
au choix du chef:  
14,50\$  
par personne\*

### CANAPÉS À LA CARTE

- BONBON DE SAUMON À L'ÉRABLE ET SOYA
- TARTARE DE SAUMON
- TARTARE DE BŒUF
- PAIN VAPEUR AU POISSON FRIT, LAQUE SOYA ET OIGNONS VERTS
- CARPACCIO DE CÉLERI-RAVE, CHÈVRE AUX HERBES, TAPENADE
- CÉVICHE DE PÉTONCLE, CANNEBERGES ET CHORIZO
- MINI-BURGER DE BŒUF, AÏOLI À LA LIME ET TOMATE CERISE CONFITE
- TARTELETTE DE LÉGUMES RACINES ET CHAMPIGNONS
- POPCORN DE RIS DE VEAU, CHUTNEY DE MANGUE ET CHIFFONNADE DE MENTHE
- AUBERGINE FRITE AU PARMESAN, CHUTNEY DE TOMATES SÉCHÉES, MOUSSE DE RICOTTA
- MINI-PÂTÉ JAMAÏCAIN
- BRIE SUR CROÛTON, NECTARINE CONFITE ET EN COMPOTE, NOISETTES

6 canapés  
au choix du chef:  
19,50\$  
par personne\*

Une douzaine  
du canapé de  
votre choix:  
36,50\$  
la douzaine\*

Minimum de  
2 plateaux par  
variétés

Sur réservation

\*Taxes et service en sus.



## LE MIDI

12 PERSONNES  
MINIMUM

22,50\$  
par personne\*

### ENTRÉE AU CHOIX

- POTAGE DU MOMENT
- SALADE DU MOMENT
- ENTRÉE DU JOUR

### PLATS PRINCIPAUX AU CHOIX

- PRISE DU JOUR
- SALADE REPAS (GÉNÉRALEMENT VÉGÉTARIENNE)
- PLAT DU JOUR
- VIANDE DU MOMENT

Les choix de menus se font  
sur place le midi.

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

Les accompagnements  
peuvent varier en fonction  
des saisons.



### FOUS DES PLATEAUX

Ajoutez notre plateau dessert à partager

4\$ par invité

# REPAS ATELIER DE DÉGUSTATION

DANS LA VEINE DE NOS POPULAIRES ATELIERS DÉGUSTATION, NOUS VOUS PROPOSONS UN REPAS-ATELIER POUR VOTRE SOIRÉE. À MI-CHEMIN ENTRE UN REPAS TRADITIONNEL ET UN ATELIER DÉGUSTATION COMPLET.



## FORMULE REPAS COMPLET AVEC ACCORDS VINS:

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

10 PERSONNES  
MINIMUM

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

104\$  
par personne\*

### SÉRIE DÉCOUVERTE

- VINS DES ÎLES
- AFRIQUE DU SUD
- AUSTRALIE ET NOUVELLE-ZÉLANDE

114\$  
par personne\*

### SÉRIE EXPLORATION

- BORDEAUX: APPRIVOISER LE GÉANT
- BULLES DU MONDE
- NAPA ET SONOMA

124\$  
par personne\*

### SÉRIE CLASSIQUE

- LA VÉNÉTIE
- LA TOSCANE
- RHÔNE: DE SOLEIL ET DE SYRAH

Visitez le  
[shop.restaurantlescavistes.com](http://shop.restaurantlescavistes.com)  
pour voir la liste complète  
d'ateliers disponibles

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

Avec préavis, tous les menus peuvent  
être proposés pour tenir compte des  
allergies et des régimes alimentaires  
alternatifs.

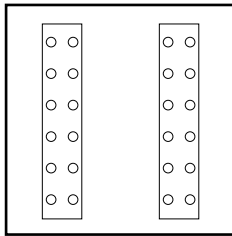
AINSI, DU COCKTAIL D'ARRIVÉE AU BAR, JUSQU'AUX FROMAGES EN PASSANT PAR LE PLAT PRINCIPAL, VOTRE CAVISTE ANIMERA VOTRE REPAS D'INTERVENTIONS COURTES ET PONCTUELLES SUR LA THÉMATIQUE QUE VOUS AUREZ CHOISIE.

# ESPACES PRIVÉS

## CAPACITÉS MAXIMUM

	COCKTAIL DEBOUT	REPAS	TABLE EN U	CARRÉ FERMÉ
ESPACE COCKTAIL	48	32	16	
SALON PRIVÉ	20	24 (2X12)	12	16
ESPACE + SALON	60	48		

## SALON PRIVÉ ARRIÈRE



REPAS

24 PERSONNES  
MAXIMUM

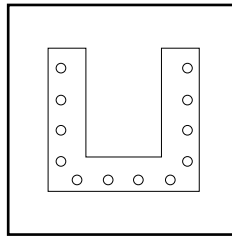
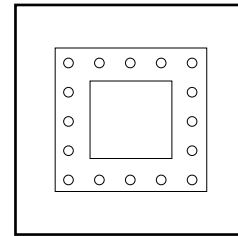


TABLE EN U

12 PERSONNES  
MAXIMUM



CARRÉ FERMÉ

16 PERSONNES  
MAXIMUM

## INCLUS AVEC LA RÉSERVATION:

- ÉCRAN DE PROJECTION DANS LE SALON PRIVÉ OU TÉLÉVISION (HDMI) DANS LA SALLE AVANT

- Toutes les fonctions de groupes se font en salons privés.
- Les deux espaces peuvent être réservés pour des groupes qui ont le minimum suivant de convives :
  - Salon Privé : minimum 12 personnes
  - Espace Cocktail : minimum 24 personnes
- Dans le cas où votre groupe serait moindre, 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.
- 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 et ne peut être moins de 90% du nombre 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 confirmé cinq jours avant ou au nombre personnes présentes le jour de l'événement, le plus grand nombre s'appliquant.
- Les factures de repas complets (assis) peuvent se faire sur une base individuelle tant pour la nourriture que pour les alcools.
- Pour le service de cocktail, la facture de nourriture se doit d'être unique et assumée par la personne en charge de la réservation.
- Un dépôt équivalant à 10\$ par personne sera demandé pour une réservation de 12 et plus pour les groupes du midi.
- Un dépôt équivalant à 20\$ par personne sera demandé pour une réservation de 12 et plus pour les groupes du soir.

---

# LES CAVISTES

---

## RESTAURANT



OUVERTS DU LUNDI AU VENDREDI LE MIDI,  
TOUS LES SOIRS & LE DIMANCHE POUR LE BRUNCH.

🏠 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**