MENU DE GROUPE

FORMULES DÉGUSTATION

LES CAVISTES

BISTRO DE QUARTIER

FORMULE APÉRO DÉGUSTATION

10 PERSONNES MINIMUM

64$ par personne

Taxes et service en sus.

Merci de lire les modalités de réservation à la page 4.

Offrez-vous un apéro dégustation incluant:

- UNE HEURE DE PRÉSENTATION SOMMAIRE
- TROIS VERRES DE VIN FORMAT DÉGUSTATION
  total de 7,5 oz ou 225 ml par personne
- TROIS BOUCHÉES EN ACCORDS

Pour ce service, veuillez ajouter des frais de sommelier de 150$ à la facture finale.

FORMULE MENU COUPE DU MONDE

10 PERSONNES MINIMUM

134$ par personne

Taxes et service en sus.

Merci de lire les modalités de réservation à la page 4.

Vous avez toujours rêvé de déguster à l'aveugle et vous êtes amateurs de sport bien propre? Eh bien nous vous proposons une formule dynamique pour un voyage culinaire et arrosé qui mettra de l'avant la dégustation et une saine compétition entre pays réputés pour leurs crus.

La formule est ludique et met de l'avant deux sommeliers de notre équipe qui défendent leur nation d'adoption en vous vantant les mérites d'un vin sans vous révéler lequel.

- DEUX PAYS DONT VOUS CONNAISSEZ L'IDENTITÉ AVANT D'ARRIVER
- QUATRE SERVICES DE METS AVEC DEUX VINS EN ACCORD PAR SERVICE
- DESSERT LÉGER ET CAFÉ

Pour chaque accord, vos invités recevront deux verres de vin numérotés (un numéro par pays). Ainsi, vous voterez à l'aveugle pour votre préféré, avec votre goût et sans à priori nationaux :-)

Pendant le dessert, nous vous dévoilerons le cumul de vos votes. Pour finir, une nation sera gagnante, mais aucun vignoble ne sera perdant, évidemment, puisque nous aurons dégusté leurs produits avec amour.

Les pays viticoles qui peuvent se prêter au jeu sont multiples et nous vous inviterons à discuter avec notre sommelier pour décider quelles nations seront mises en valeur pour votre événement.

Pour ce service, veuillez ajouter des frais de sommelier de 250$ à la facture finale.

FORMULE REPAS
ATELIER DE DÉGUSTATION

10 PERSONNES MINIMUM

À partir de 144,50 $ par personne

Taxes et service en sus.

Merci de lire les modalités de réservation à la page 4.

À la recherche d'un souper accords mets et vins qui met de l'avant l'expertise que nous mettons de l'avant lors de nos ateliers dégustation? Nous vous proposons un repas 6 services complet qui marie le repas traditionnel et la dégustation. Au menu:

- UN APÉRO AVEC BULLES ET CANAPÉS
- TROIS SERVICES D'ENTRÉES FORMAT MEZZE AVEC VINS EN ACCORDS
- UN SERVICE DE PLAT PRINCIPAL (CHOISI LE SOIR MÊME PARMI TROIS PLATS) ET UN VIN EN ACCORD
- SERVICE DE DESSERT ET DE VIN EN ACCORD

Conscients que tous ne sont pas là pour un cours sur le vin, nous animerons votre repas d'interventions ponctuelles sur la thématique que vous aurez choisie. Vous voulez tout savoir sur la vinification? Nous prenons le temps nécessaire. Vous voulez souligner un événement heureux? Nous nous effaçons et revenons au moment opportun. Un repas ou le plaisir est aussi important que le vin!

De la Toscane à la Loire en passant par l'Afrique du Sud, il nous fera plaisir de vous proposer une option qui vous fera voyager, le temps d'une grande tablée!

À partir de 144,50 $ par personne pour un atelier de type exploration.

Pour ce service, veuillez ajouter des frais de sommelier de 250$ à la facture finale.

Visitez le **shop.restaurantlescavistes.com**
pour voir la liste complète d'ateliers disponibles.

MODALITÉS

Pour le service du soir, nous considérons une table de 10 et plus comme étant un « groupe »,
Pour le service du jour, nous considérons une table de 16 et plus comme étant un « groupe »,
Pour des raisons de capacité et de logistique de service, tout table de groupe se verra offrir le menu table d'hôte de groupe.

NOMBRE DE PERSONNES RÉSERVÉES ET PRÉSENTES

Un nombre approximatif de convives est demandé lors de la réservation. Le nombre final de convives doit être confirmé cinq jours ouvrables avant la tenue de l'événement. Ce nombre ne saurait être inférieur à 80% du nombre de personnes réservées. Par exemple si vous réservez pour 40, nous nous attendrons à recevoir au moins 32 personnes. Le nombre confirmé sera le nombre minimum facturé le jour de l'événement.

FACTURES & POURBOIRE

Dans le cas d'un cocktail, la facture sera toujours unique et remise au responsable.

Dans le cas d'une facture unique, le responsable de la réservation sera réputé être le responsable du paiement à moins d'avis contraire.

Un pourboire de 18% s'applique sur toutes les factures de groupes payées individuellement ou collectivement, sur place ou en ligne. Ce pourboire est distribué équitablement entre les membres de l'équipe de service et une partie est aussi allouée à la cuisine.

MODALITÉS DU DÉPÔT

Un dépôt est nécessaire pour bloquer l'espace de votre groupe. Le montant de ce dépôt est de 100$ pour une réservation de jour et de 200$ pour une réservation de soir.

Pour ces réservations de groupes régulières, le dépôt est remboursable sans justification jusqu'à 5 jours ouvrables avant la date de l'événement. Passée cette date, le dépôt servira à compenser la perte de revenu occasionnée par l'absence du groupe.

Les réservations de plus de 30 personnes et les réservations entre le dernier vendredi de novembre et le dernier dimanche de décembre requièrent un dépôt de 500$.

Pour ces réservations de groupes de 30 personnes ou des fêtes, le dépôt est remboursable sans justification jusqu'à 15 jours ouvrables avant la date de l'événement. Passée cette date, le dépôt servira à compenser la perte de revenu occasionnée par l'absence du groupe.

Le montant de dépôt est remboursé en ligne sur la même carte utilisée pour la transaction, le premier jour ouvrable suivant la tenue de votre événement.

MODALITÉS

UTILISATION DE L'ESPACE

Votre table de groupe est disponible pour le midi de 11h30 à 14h30.

Votre table de groupe est disponible pour le service du soir de 17h30 à 23h00.

Dans tous les cas, nous nous réservons la possibilité de faire un dernier service si aucune commande n'a été passée au cours des 30 dernières minutes et ou si le nombre de personnes est moins de 40% du nombre initial.

La salle arrière est disponible de manière exclusive pour un nombre de 24 personnes et plus. Le maximum de capacité pour cet espace est de 36.

La salle avant est disponible de manière exclusive pour un nombre de 24 personnes et plus. Le maximum de capacité pour cet espace est de 30.

Nous ne permettons pas la danse dans notre établissement.

La musique disponible est celle de notre propre système de divertissement.

Nos salons sont équipés d'écrans téléviseur utilisables avec un cable hdmi pour des présentations.

FRAIS DE NETTOYAGE

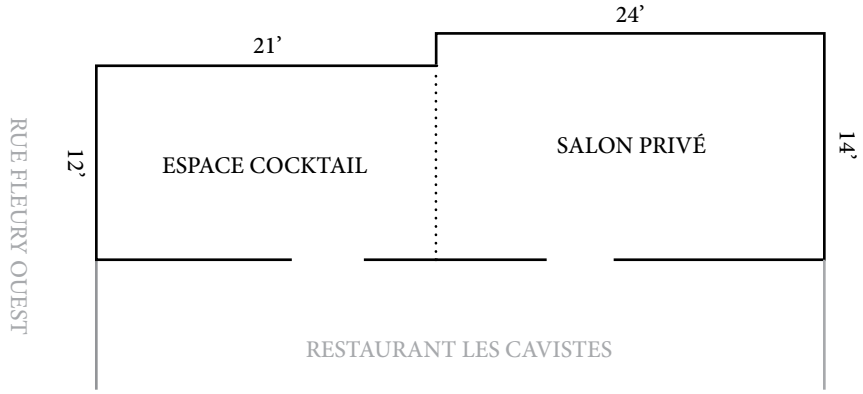
Advenant le cas ou des dégâts physiques seraient causés aux installations du restaurant ou qu'un nettoyage particulier (salle de bains, confettis, etc) serait nécessaire suite au passage de votre groupe, nous nous réservons le droit de prélever les frais de ce nettoyage et ou réparations à partir du dépôt effectué.

NOS ESPACES PRIVÉS

CAPACITÉ MAXIMUM

	COCKTAIL DEBOUT	REPAS	TABLE EN U	CARRÉ FERMÉ
ESPACE COCKTAIL	24	30	16	16
SALON PRIVÉ	36	36	16	20
ESPACE + SALON	60	60		

DIMENSIONS



LES
CAVISTES
BISTRO DE QUARTIER

RESTAURANT

OUVERTS DU MERCREDI AU VENDREDI POUR LE MIDI,
DU MERCREDI AU DIMANCHE POUR LE SOIR.

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