

MENU DE GROUPE



FORMULES TABLE D'HÔTE

LES
CAVISTES
BISTRO DE QUARTIER



LE SOIR

**10 PERSONNES
MINIMUM**

64,50\$
par personne

Taxes et service
en sus.

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

À VOTRE ARRIVÉE

- PLATEAU APÉRO À PARTAGER
manchons de volaille, arrancini du moment, chorizo chaud, calmars frits servis avec mayonnaise maison et sauce all'arrabbiata

CHOIX D'ENTREMÉT

- POTAGE DU MOMENT
 - MESCLUN AUX TOMATES CONFITES
tomates cerises, fromage de chèvre et noisettes grillées
 - ESCARGOTS À L'AIL (+8\$)
Baguette grillée, salade de fines herbes

CHOIX DE PLAT

- POISSON DU MOMENT
 - TARTARE DE SAUMON
vinaigrette au gingembre, sésame, servi avec frites et salade verte
 - PÂTES AU CANARD CONFIT SAUCE CRÈME MOUTARDE
filet calabresi, champignons pleurotes et armillaire de miel, moutarde de Meaux, estragon
 - ONGLET DE BOEUF
onglet grillé de boeuf du Québec, tombée d'oignons caramélisés, sauce au vin rouge, frites et salade verte
 - CANNELLONI À LA CAPONATA
crème de poivron, roquette, pecorino, noix de pin et olives

EN FINALE

- PLATEAU DE DESSERTS À PARTAGER
beignets au caramel, truffes au chocolat, dessert du moment

10 PERSONNES MINIMUM

Les choix d'entremets
et de plats se font
sur place le soir même.

Nous ne pouvons assurer
un service à la carte
pour les groupes
de 10 personnes et plus.

Les accompagnements peuvent varier en fonction des saisons.

Les plats sont sujets à
changement avec préavis.

AJOUTEZ 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) et trois bouchées en accord.

+44,50\$ par personne | Ajoutez des frais de sommelier de 150 \$ à la facture finale



LE MIDI

16 PERSONNES MINIMUM

49,50\$
par personne

Taxes et service
en sus.

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

À VOTRE ARRIVÉE

- PLATEAU APÉRO À PARTAGER
manchons de volaille, arrancini du moment, chorizo chaud, calmars frits servis avec mayonnaise maison et sauce all'arrabbiata

CHOIX DE PLAT

- POISSON DU MOMENT
- TARTARE DE SAUMON
vinaigrette au gingembre, sésame, servi avec frites et salade verte
- SALADE CÉSAR AU CANARD CONFIT
œur de romaine, tuile de pain au gras de canard, caperons, vinaigrette anchois et parmesan
- ONGLET DE BOEUF
onglet grillé de boeuf du Québec, tombée d'oignons caramélisés, sauce au vin rouge, frites et salade verte
- CANNELLONI À LA CAPONATA
crème de poivron, roquette, pecorino, noix de pin et olives

EN FINALE

- PLATEAU DE DESSERTS À PARTAGER
beignets au caramel, truffes au chocolat, dessert du moment

xx..

16 PERSONNES MINIMUM

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

Nous ne pouvons assurer
un service à la carte
pour les groupes
de 16 personnes et plus.

Les accompagnements
peuvent varier en fonction
des saisons.

Les plats sont sujets à
changement avec préavis.

AJOUTEZ UN APÉRO DÉGUSTATION

inclus une heure de présentation sommaire, trois verres de vin format dégustation
(total de 7,5 oz ou 225 ml par personne) et trois bouchées en accord.

+44,50\$ par personne | Ajoutez des frais de sommelier de 150 \$ à la facture finale



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. Possibilité de location de l'espace pour plus petit groupes.

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. Possibilité de location de l'espace pour plus petit groupes.

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.

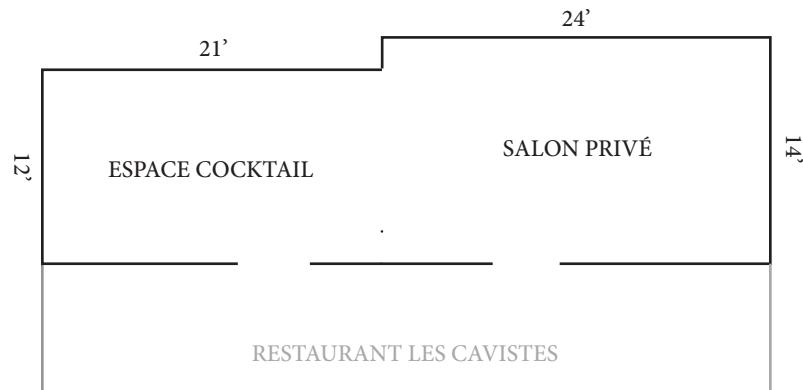


NOS ESPACES PRIVÉS

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





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.

xx..

ATELIERS DE DÉGUSTATION



POUR RÉSERVER

Visitez le

shop.restaurantlescavistes.com