



FORFAITS GROUPES NOËL 2025



BISTRO



Nos forfaits de Noël

À partir de 12 personnes

FORFAIT LUTIN DE NOËL 55\$

Menu 3 services

Entrée | Plat principal | Dessert

FORFAIT MÈRE NOËL 70\$

Cocktail de bienvenue

Menu 3 services

Entrée | Plat principal | Dessert

1 coupon de consommation

FORFAIT PÈRE NOËL 85\$

Cocktail de bienvenue

3 bouchées apéritives

Entrée | Plat principal | Dessert

1/2 bouteille de vin

Taxes et service (18%) non-inclus

Menu 3 services

ENTRÉE

Potage du moment

Garniture de saison

Beignets de homard

Mayo à la bisque | Estragon | Caviar de mujold

Carpaccio de boeuf

Vinaigrette à l'oignon doux | Copeau de fromage d'ici | Roquette

PLAT PRINCIPAL

Wellington de joue de boeuf braisé

Vin rouge | Romarin

Filet de saumon rôti

Arrancini | Poireau | Cameline

Ravioli aux champignons

Tartufata | Copeaux de fromage d'ici | Tomate confite

DESSERT | CAFÉ | THÉ

Mignardises signées Evolution (planche à partager)

Découverte | Satisfaisant | Exquis

Délice sucré

Gourmand | Savoir-faire | Précision

BOUCHÉES 39\$/DZ

3 variétés incluses dans le forfait Père Noël

FROID

Tartelette à la tomate (v)

Labneh | Gel de tomate | Feta

Gravlax de saumon

Riz collant | Algue | Gel de yuzu

Tartare de boeuf façon césar

Mayonnaise fumée | Romaine | Câpres

CHAUD

Arrancini margherita (v)

Tomate | Basilic | Parmesan

Crabe cake

MAyonnaise | Lime | Avocat

Feuilleté à l'agneau

Yogourt | Concombre | Menthe

AJOUTS & OPTIONS

Bar à huîtres +18\$

6 huîtres | Mignonette | Sauce piquante

Station apéritive +15\$

Charcuteries | Rillettes | Fromages d'ici | Fruits séchés | Confits

Un 4e service (potage) +7\$

Coupon de consommation +9,25\$

Bière régulière | Vin | Alcool de base

Coupon de consommation +12,00\$

Bière microbrasserie | Vin | Cocktail mixé

Système de son autonome +75\$

1/2 bouteille de vin à partir de 22\$

DJ -Musiciens - Piste de danse

Selon disponibilité

Taxes et service (18%) non-inclus

AVANTAGES

Stationnement gratuit sur place

Service de raccompagnement (TZ)

Possibilité de privatiser le restaurant

MODALITÉS & INFORMATIONS

NOMBRE DE PERSONNES RÉSERVÉES ET PRÉSENTES

Un nombre approximatif de convives est demandé lors de la réservation.

Le nombre final de convives, les allergies et intolérances alimentaires ainsi que les choix de menu doivent être confirmés 7 jours avant la tenue de l'événement.

Des frais de 5\$ supplémentaires seront facturés par personne pour un choix de menu et/ou un ajout d'allergie déclarée sur place.

Ce nombre ne saurait être inférieur à 80% du nombre de personnes réservées initialement.

Le nombre confirmé sera le nombre minimum facturé le jour de l'événement.

DÉPÔT

Un dépôt est nécessaire pour bloquer l'espace pour un groupe. Le montant de ce dépôt est de 10% du montant de la facture prévue lors de la réservation (calculé avec le nombre approximatif de convives) Le dépôt est remboursable sans justification jusqu'à 15 jours avant la date de l'événement. Passée cette date, le dépôt servira à compenser la perte de revenu occasionnée par l'absence du groupe.

PAIEMENT

La facture pour un groupe sera toujours unique et remise au responsable qui sera réputé être le responsable du paiement à moins d'avis contraire et au préalable.

La facture doit être réglée **en entier** le jour de l'événement.

Des frais de service de 18% s'appliquent sur toutes les factures de groupe.



Pour plus d'informations
GUY MICHAUD

418-832-9060 #201
gmichaud@bistroevolution.ca

bistroevolution.ca

