TROUSSE ÉVÉNEMENTIELLE

2023-2024

BIRRA & BASTA

ST-JOSEPH

GROUPE TOP GROUP RESTO

MENU CECILIA
55$/pers.

CHOIX D'ENTRÉE

soupe
du moment

salade
du chef

CHOIX DE PLAT PRINCIPAL

spaghetti cittara
oignon confit, asperges vertes et pesto de betterave

escalope de veau milanaise
légèrement tomaté, gratinées, linguini sauce rosée

pizza birra & basta
sauce tomate, pepperoni, chair de saucisse, pancetta et 3 boulettes de viande B&B

saumon gremolata
sauce a l'ail, persil, zeste de citron, servis avec caponata de légumes.

DESSERT

cannoli

MENU ALBERTO
60$/pers.

CHOIX D'ENTRÉE

soupe
du moment

salade
césar

CHOIX DE PLAT PRINCIPAL

mafalda forestier
sauce crémeuse aux champignons et tartufata, pousses de roquette, copeaux de parmesan

involtini de poulet
poulet farci, ricotta et parmesan, épinard, ail, herbes et chorizo, tomates ancestrales, pomme de terre grelot à l'ancienne, réduction de jus de cuisson et légumes de saison rôties

pizza & birra basta
sauce tomate, pepperoni, chair de saucisse, pancetta et 3 boulettes de viande B&B

saumon gremolata
sauce a l'ail, persil, zeste de citron, servis avec caponata de légumes

DESSERT

gâteau mascarpone

MENU FERNANDO
70$/pers.

CHOIX D'ENTRÉE

soupe
du moment

feuilleté de tomates
tomates ancestrales, pâte feuilletée & pesto de tomates séchées

CHOIX DE PLAT PRINCIPAL

gnocchi
pesto de tomates séchées, filets de tomates, raisins, amandes rôties, crème et scarole croustillante

médaillon de pâte
farcis à la ricotta, tartufata légèrement écrémé, stracciatella fraîche

côte de veau maitre d'hotel
beurre maitre d'hôtel, carottes nantaises rôties, pomme de terre grelot à l'ancienne et légumes de saison rôties.

casserole de la mer
saumon, pétoncles, crevettes flambées aux prosecco, crème et poireau gratiné, chapelure estragon, œufs de saumon

DESSERT

pâtisseries italienne artisanales assorties

COCKTAIL DINATOIRE

mini boulette de viande	**45$**/douzaine
mini bruschetta au filet de tomates	**35$**/douzaine
arancini champignons et mascarpone	**40$**/douzaine
mozzarella fritti	**40$**/douzaine
brochette tomate bocconcini	**35$**/douzaine
brochette prosciutto melon	**35$**/douzaine
involtini prosciutto, ricotta, amandes et basilic	**60$**/douzaine
polenta frite sauce arrabiatta	**45$**/douzaine

STATIONS ET BARS PERSONNALISÉS

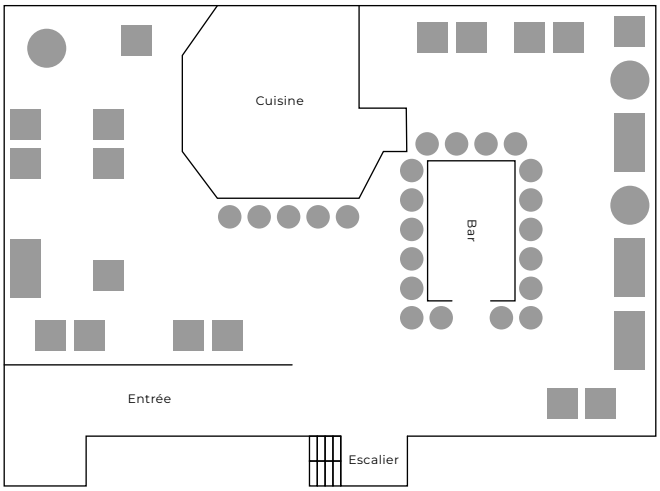
bar antipasto
assortiment de charchuteries,
variétés de fromage

station de pâtes en meule de parmesan

bar à dessert
assortiment de pâtisserie,
fontaine de chocolat

Voici un aperçu des stations disponibles. D'autres options sont possibles sur demande.

rez-de-chaussée

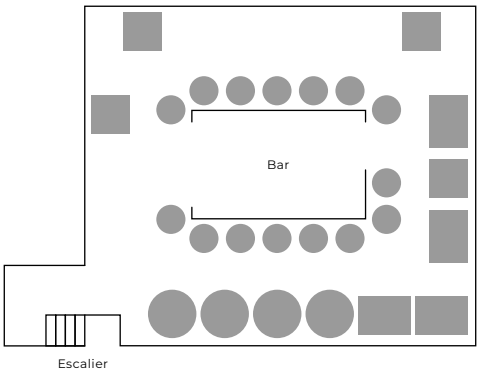


capacité
ASSISE: 100 places (incluant le bar)
DEBOUT: 130 personnes

équipement disponible
- Bar 360 complet
- Système de son complet
- Vestiaire disponible sur demande
- Banquettes fixes, tables amovibles

frais de location de salle
ÉVÈNEMENT SANS NOURRITURE : Montant minimal à déterminer avec le responsable selon la date de la réservation et l'achalandage habituel et/ou antérieur.
ÉVÈNEMENT AVEC NOURRITURE : Aucuns frais de salle*
***Des exceptions peuvent s'appliquées. Le cas échéant, nous établirons un montant de dépenses minimales.**

mezzanine



capacité
ASSISE: 45 places
DEBOUT: 75 personnes

équipement disponible
- Bar complet 360
- Système de son complet
- Micro sans fil disponible, DJ disponibles sur demande
- Vestiaire disponible sur demande

frais de location de salle
ÉVÈNEMENT SANS NOURRITURE : Montant minimal à déterminer avec le responsable selon la date de la réservation et l'achalandage habituel et/ou antérieur.
ÉVÈNEMENT AVEC NOURRITURE : Aucuns frais de salle*
***Des exceptions peuvent s'appliquées. Le cas échéant, nous établirons un montant de dépenses minimales.**

points importants

FORMULE TABLE D'HÔTE: Afin d'assurer le bon déroulement de votre événement, les groupes de 20 personnes et plus doivent communiquer leur choix et quantité un minimum de 7 jours avant la date de l'événement.

termes & conditions

BIRRA & BASTA
802 RUE ST-JOSEPH EST, QUÉBEC, QUÉBEC, G1K 3C9

CONFIRMATION DE LA RÉSERVATION: La demande de réservation de groupe à la page suivante ne constitue pas une confirmation de votre événement dans notre établissement. C'est la soumission signée qui constitue une confirmation de votre événement. Elle doit être signée au minimum 30 jours avant la date de l'événement.

DÉPÔT: Un dépôt est requis pour certains groupes à la signature de la soumission. Si nous ne vous demandons pas de dépôt, nous vous demanderons un numéro de carte de crédit à mettre au dossier. Aucuns frais ne seront chargés ou retenus sur votre carte excepté en cas d'annulation ou de modification du nombre de convives.

MODIFICATION DU NOMBRE DE CONVIVES: Tout changement dans le nombre de convives doit être communiqué au marchand au moins 7 jours avant l'événement. Veuillez noter qu'une réduction du nombre de convives ne peut pas dépasser 10% du nombre initial après la signature du contrat, sans quoi des frais seront chargés.

ANNULATION: L'annulation de l'événement doit être communiqué au marchand par écrit.

Si une annulation survient à moins de...	Nous retiendrons sur la carte de crédit...
15 jours de l'événement	25% du montant de la nourriture et de l'animation
7 jours de l'événement	50% du montant de la nourriture et de l'animation
48h de l'événement	75% du montant de la nourriture et de l'animation

COUPONS DE CONSOMMATION: Les coupons de consommation sont ventes finales.

RESPONSABILITÉ: Le client est responsable de tous les dommages causés aux biens du marchand pendant l'événement.

FORCE MAJEURE: Si le marchand ne peut fournir les services demandés en raison de circonstances imprévues, le client recevra l'entièreté de son dépôt. Si le coût des matières premières subit une augmentation égale ou suppérieure à 10%, le marchand se réservev le droit de modifier à la hausse le montant de la facture.

formulaire
demande de réservation de groupe

prénom, nom

nom de l'entreprise facultatif

numéro de téléphone

adresse courriel

date de la réservation

heure de la réservation

nombre de personne

restrictions alimentaires

☐ Aucune

emplacement désiré

☐ Rez-de-Chaussée

☐ Mezzanine

choix de menu

☐ Menu CECILIA (55$)

☐ Menu ALBERTO (60$)

☐ Menu FERNANDO (70$)

☐ Menu Cocktail Dinatoire

- ☐ Mini boulette de viande QUANTITÉ _____ DZ (45$)
- ☐ Mini bruschetta QUANTITÉ _____ DZ (35$)
- ☐ Arancini QUANTITÉ _____ DZ (40$)
- ☐ Mozzarella fritti QUANTITÉ _____ DZ (35$)
- ☐ Brochette tomate bocconcini QUANTITÉ _____ DZ (35$)
- ☐ Brochette prosciutto melon QUANTITÉ _____ DZ (35$)
- ☐ Involtini QUANTITÉ _____ DZ (60$)
- ☐ Polenta frite QUANTITÉ _____ DZ (45$)

☐ Stations et bars personnalisés

choix des consommations

☐ Coupons Classiques (10$) QUANTITÉ _____
Bières en fût, vin et mousseux maison, spiritueux allongés (gin, vodka & rhum), bloody caesar

☐ Coupons Premium (13$ QUANTITÉ _____
Bières en fût, vin et mousseux de sélection, spiritueux allongés (gin, vodka & rhum), bloody caesar, aperol spritz, margarita, negroni, amaretto sour

☐ Coupons Signature (16$) QUANTITÉ _____
Bières en fût, vin et mousseux de sélection, spiritueux allongés, bloody caesar, aperol spritz, margarita, negroni, amaretto sour, 2 de nos cocktails signature

☐ Aucun

Envoyez votre formulaire via l'adresse email r.tremblay@toprestogroup.com.
Il nous fera plaisir de vous envoyez une soumission à signer pour confirmer votre réservation.

Au plaisir de vous recevoir!

*Ce formulaire ne constitue pas une confirmation de votre événement dans notre établissement.