

TROUSSE ÉVÉNEMENTIELLE
2026

BIRRA[®]

CORPORATIF*

45\$/pers.

CHOIX D'ENTRÉE

**potage
parmentier**
truffé

**carpaccio de
bœuf**

fines tranches de ronde de bœuf, olives Kalamata, câprons, croûtons à l'ail, crème de pesto

CHOIX DE PLAT PRINCIPAL

**osso-bucco
braisé**

tomates italiennes, fines herbes, risotto aux fines herbes

aiglefin piccata

filet d'aiglefin rôti au beurre, citron, persil et câpres, servi avec tagliatelles épicées à l'italienne et tombée d'épinards

gnocchi rôtis

tomates cerises confites, artichauts marinés, persil frit, pecorino

DESSERT

gâteau au chocolat avec coulis de fruits rouges

* Table d'hôte non valide
du 1er novembre au 31 janvier

MENU CECILIA

55\$/pers.

CHOIX D'ENTRÉE

soupe
du moment

salade
du chef

CHOIX DE PLAT PRINCIPAL

**linguine
cittara**

oignon confit, asperges vertes et pesto de betterave

**escalope
de veau
milanaise**

sauce marinara, gratiné, linguine sauce crémeuse au pesto de tomates

**pizza birra
& basta**

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

**saumon
gremolata**

sauce à l'ail, persil, zeste de citron, servis avec caponata de légumes

DESSERT

cannoli

MENU ALBERTO

70\$/pers.

CHOIX D'ENTRÉE

**gravlax
de saumon**

mousse de fromage de chèvre aux herbes, focaccia

**burrata
à la pêche**

demi burrata servie avec amandes et compotée de pêche, romarin et cannelle

CHOIX DE PLAT PRINCIPAL

**mafalda
forestier**

sauce crémeuse aux champignons et tartufata, roquette, parmesan

filet mignon

pommes de terre grelots risolées au gras de canard, carottes, asperges au miel et sauce au foie gras

**ravioles
de homard**

bisque de homard, rubans d'asperges, poireaux frits et parmesan

**pizza
carpaccio**

focaccia, sauce marinara, tranches de bœuf, roquette, pesto vert, tomates cerises, crème de parmesan et noix de pin

DESSERT

profiteroles citron vanille

COCKTAIL DINATOIRE

mini boulette de viande 45\$/douzaine

mini bruschetta 35\$/douzaine
au filet de tomates

arancini 40\$/douzaine
champignons et mascarpone

mozzarella fritti 40\$/douzaine
brochette

tomate bocconcini 35\$/douzaine
brochette

prosciutto melon 35\$/douzaine

involtini 60\$/douzaine
prosciutto, ricotta, amandes et basilic

polenta frite 45\$/douzaine
sauce arrabiatta

STATIONS ET BARS PERSONNALISÉS

bar antipasto

assortiment de charcuteries,
variétés de fromage, légumes marinés

15\$/personne (minimum de 10 personnes)

station de gnocchis en meule de parmesan

un choix de sauce parmi:
Marinara ou crémeuse au pesto

15\$/personne (minimum de 25 personnes)

bar à dessert

assortiment de pâtisseries italienne : **35\$/douzaine**

bar à profiteroles : **20\$/douzaine**

assortiment de cannolis : **24\$/douzaine**

REZ-DE-CHAUSSÉE**CAPACITÉ**

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

*Plusieurs dispositions de plan de salle disponible sur demande.

ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

- Bar 360° complet
- Banquettes fixes, tables amovibles

*Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer, informez-vous lors de l'organisation de votre événement.

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 personnes (incluant le bar) DEBOUT: 65 personnes

*Plusieurs dispositions de plan de salle disponible sur demande.

ÉQUIPEMENT DISPONIBLE

- Bar 360 complet
- Banquettes fixes, tables amovibles

*Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer, informez-vous lors de l'organisation de votre événement.

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.



DEMANDE DE SOUMISSION

INFORMATION

1 PRÉNOM, NOM

2 NOM DE L'ENTREPRISE (FACULTATIF)

3 TÉLÉPHONE

4 ADRESSE POSTALE

5 ADRESSE COURRIEL

RÉSERVATION

6 DATE

HEURE

7 NOMBRE DE PERSONNES

8 S'il y aura des personnes mineures, veuillez spécifier combien

9 RESTRICTIONS ALIMENTAIRES (SI APPLICABLE)

10 EMPLACEMENT DÉSIRÉ

☐ REZ-DE-CHAUSSÉE☐ MEZZANINE

11 CHOIX DE MENU

☐ MENU CORPORATIF (45\$)☐ MENU CECILIA (55\$)☐ MENU ALBERTO (70\$)☐ AJOUT PAIN/BEURRE (+2\$/PERS)☐ AJOUT CAFÉ/THÉ (+4\$/PERS)☐ COCKTAIL DINATOIRE (VOIR LIGNE 12)☐ STATION PERSONNALISÉES (VOIR LIGNE 13)

12 SI COCKTAIL DINATOIRE CHOISIS, VEUILLEZ SÉLECTIONNER LES BOUCHÉES DÉSIRÉES

☐ 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\$)

13 SI STATION PERSONNALISÉES CHOISIS, SPÉCIFIEZ

14 COUPONS DE CONSOMMATION

☐ CLASSIQUE (10\$) QUANTITÉ _____

Bières en fût, vin et mousseux maison, spiritueux allongés (gin, vodka & rhum), bloody caesar

☐ PREMIUM (13\$) QUANTITÉ _____

Bières en fût, vin et mousseux maison, spiritueux allongés (gin, vodka & rhum), bloody caesar, aperol spritz, margarita, negroni, amaretto sour

☐ SIGNATURE (16\$) QUANTITÉ _____

Bières en fût, vin et mousseux maison, spiritueux allongés (gin, vodka & rhum), bloody caesar, aperol spritz, margarita, negroni, amaretto sour, 2 de nos cocktails signature

☐ AUCUN

BIRRA®

Envoyez votre formulaire via l'adresse email **h.ezzeddine@londonjack.ca**.
Il nous fera plaisir de vous envoyer une soumission à signer pour confirmer
votre réservation. Au plaisir de vous recevoir!