

forfait

2021 NOËL

DATE ET SALLE

Informez-vous auprès de notre coordonnatrice pour connaître les **dates disponibles**. Si votre groupe comporte moins de 120 personnes, il sera automatiquement éligible à être jumelé avec un autre groupe. La capacité maximale est de 180.

DÉCORATION

La salle sera entièrement **décorée** pour le temps des fêtes. Les tables seront nappées blanches, accompagnées de serviettes de table en tissus et de chandelles.

ALCOOL

Si vous voulez ajouter du **vin** lors du repas, nous vous proposons la suggestion du sommelier blanc ou rouge à 36\$/bouteille. Si vous désirez un vin plus haut de gamme, nous pourrions vous en proposer sur demande. Une **liste de cocktails** et de **bières** sera disponible sur place. Il est interdit d'apporter votre alcool.

RACCOMPAGNEMENT

Selon les compagnies disponibles, nous aurons un **service de raccompagnement** à vous suggérer. Les tarifs sont similaires au tarif de taxi mais ils ramènent votre voiture à la maison.

FORFAIT

73.99\$/personne + taxes et service

Ce forfait inclut :

- 1 coupon de consommation (vins, forts, bières)
- 1 mise en bouche servi à l'heure du cocktail
- Table d'hôte 4 services (choix des plats sur place)
- La décoration de la salle, les nappes et les litesaux
- Le service de Dj et le plancher de danse
- Le frais de SOCAN

Afin de réserver définitivement votre date, un **dépôt** de 500\$ non-remboursable (excepté si on doit fermer par force majeure) ainsi qu'une signature de **contrat** seront nécessaires. Sans ce dépôt et cette signature, aucune date ne sera garantie.

ALLERGIES

Il est important d'aviser la coordonnatrice des événements de toutes **allergies** au minimum 2 semaines à l'avance. Une **option végétarienne** se retrouve dans nos menus. Bien que tous les efforts seront mit, nous ne nous tenons pas responsable en cas de réaction allergique. Nous avons en cas d'urgence un EpiPen Adulte et un EpiPen Junior sur place.

HORAIRE

L'**arrivée** des invités doit se faire entre 18h00 et 18h30. Le **repas** sera servi à 19h30. La **soirée dansante** commence à 21h30.



967 Montée Dalton
Gatineau, J8R 3C5



cbertrand@restaurantlerituel.com
www.restaurantlerituel.com



Christiane Bertrand
819-669-9797 #106

La TABLE D'HÔTE

AMUSE-BOUCHE DU CHEF

1er SERVICE

LA TARTIFLETTE DE LA PETITE NATION

Pomme de terre – Lardons fumés – Oignons caramélisés
Fromage Adoray de Montebello

ou

RILLETTES DE SAUMON FUMÉ À CHAUD

Saumon fumé maison – Crème sure – Câpres – Échalotes – Fines herbes
Blinis – Concombres et oignons marinés – Citron

ou

SALADE HIVERNALE

Chou frisé – Canneberges séchées – Oignons marinés – Betteraves
Fromage de chèvre – Graines de citrouille rôties – Vinaigrette crémeuse à l'aneth

2e SERVICE

CRÈME SOUBISE À LA BIÈRE BLANCHE

Oignons caramélisés – Crème – Fond de volaille – Bière blanche
Croûtons au beurre – Huile aux herbes

3e SERVICE

(Les 3 premiers plats sont servis avec: Rösti de pomme de terre et légumes de saison)

PORCHETTA DE LONGE DE PORC, SAUCE À L'ORANGE ET GREMOLATA

ou

CUISSE DE CANARD CONFITE, SAUCE BLEUETS ET ÉRABLE

ou

PALETTE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE ET THYM FRAIS

ou

FALAFEL CROUSTILLANT ET RATATOUILLE DE LÉGUMES

Fromage de chèvre – Salade de fines herbes

4e SERVICE

DESSERT DU TEMPS DES FÊTES