

FORFAIT

Noël 2022

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 39\$/bouteille. Si vous désirez un vin plus haut de gamme, nous pourrons 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

79.99\$/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 liteaux
- Le service de Dj et le plancher de danse

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

1er SERVICE

ASSIETTE D'ANTIPASTI (À PARTAGER)

pâtés . charcuteries . fromages et ses garnitures
biscottes maison

2e SERVICE

EGG ROLL DU RITUEL FAÇON TOURTIÈRE

sauce aigre-douce à la canneberge . salade de carotte asiatique à l'orange
ou

VELOUTÉ DE CHOUFLEUR À L'AIL NOIR

lardons à l'érable . poireaux frits
ou

RILLETTES DE SAUMON AUX FINES HERBES

salade de roquette acidulé . compote de camerise . ciabatta grillé

3e SERVICE

BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX CANNEBERGES

demi-glace parfumée à la sauge et au Cognac . gratin dauphinois
légumes de saison

ou

MÉDAILLON DE PORC FARCI AU BACON ET ABRICOTS

sauce au Grand Marnier, à l'orange et au poivre vert . gratin dauphinois
légumes de saison

ou

PARMENTIER VÉGÉTARIEN

courge spaghetti . ratatouille de pois chiche
fromage halloumi rôti . pignons grillés

4e SERVICE

DESSERT DU TEMPS DES FÊTES

