

DUFORT

TRAITEUR & SALLE DE RÉCEPTION

- Depuis 1986 -

Les soirées

PRÉSENTE

VOTRE SOIRÉE DE NOËL CORPORATIVE

NOIR BLANC

VOTRE SOIRÉE COMPREND

UN REPAS GASTRONOMIQUE 3 SERVICES

UN CHOIX DE 3 MENUS ALLÉCHANTS

UNE ANIMATION ENFLAMMÉE

UNE PISTE DE DANSE

UN DÉCOR FÉRIQUE

SOUS LE THÈME NOIR ET BLANC

POUR AUSSI PEU QUE

88\$/personne

(+taxes et service)

ENTRÉE

Gnocchi fait maison, crémeuse aux champignons sauvages, Parmigiano Reggino

REPAS

Filet de saumon rôti, écrasé de pommes de terre aux herbes, sauce vierge et légumes **OU**

Boeuf cuit sous-vide, échalotes brûlées, gratin dauphinois, demi-glace au vin rouge **OU**

Courges poivrées rôties sur nid de lentilles à la noix de coco et épices hivernales, salpicon de tomates et mangues, chips de butternut

DESSERT

Table à desserts, mignardises, fruits frais
Bar à café et thé noir

Toute altération au menu pour une allergie ou préférence alimentaire engendrera un frais de 20\$ pour effectuer la modification.



DUFORT

TRAITEUR & SALLE DE RÉCEPTION

- Depuis 1986 -

Les soirées

PRÉSENTE

LES SOIRÉES DE NOËL CORPORATIVES

NOIR BLANC

MODALITÉS DE RÉSERVATION

✓ **DISPONIBILITÉS**
Forfait valide les vendredis et samedis 22-23-29-30 novembre et 6-7-13-14-20-21 décembre 2024;
Possibilité d'ouvrir les jeudis avec un minimum de 80 convives.

✓ **SALLE PRIVÉE**
Possibilité d'avoir la privatisation de la salle en garantissant 140 convives. À ce moment, l'animatrice est incluse pour votre groupe;

Une seconde salle est disponible pour des plus petits groupes jusqu'à 60 convives.
Pour ouvrir cette petite salle, nous demandons un minimum d'achat de 4 500\$, avant taxes et service, peu importe le nombre de personnes dans la salle. À noter que tout groupe de 50 personnes et moins verront un frais pour l'ouverture du bar s'ajouter sur sa facture (ce frais est inclus dans le 4 500\$ d'achat). L'animation de la soirée n'est pas incluse dans cette salle.

✓ **RÉSERVATION**
Un dépôt de 25% est demandé à la réservation;
Une signature électronique de la soumission est également demandée.

✓ **GESTION DES ALLERGIES**
Nous vous conseillons d'orienter vos invités vers des plats qui ne contiennent pas d'allergènes. Cependant, il est possible de faire modifier des plats pour ceux-ci : chaque allergie, intolérance alimentaire ou restrictions qui demanderont une attention particulière dans le repas verront un frais de 20\$ pour la gestion du menu.

✓ **STATIONNEMENT**
Un stationnement est disponible et gratuit pour vos invités. Trois choix s'offrent à eux: à même notre bâtisse, dans le stationnement de l'Église Saint-Paul (3 minutes à pied) ou dans le stationnement de l'école Notre-Dame (2 minutes à pied).

DUFORT

TRAITEUR & SALLE DE RÉCEPTION

- Depuis 1986 -

Les soirées

PRÉSENTE

LES SOIRÉES DE NOËL CORPORATIVES

NOIR BLANC

Bar, boissons et sans alcool

prix par personne, plus taxes et service.

Segura Viudas (flûte de mousseux 6oz) 7

Coupon de consommation au bar 8⁷⁵

Deux coupons de consommation au bar 16

Les coupons donnent accès un éventail élargi de nos consommations excluant seulement les spiritueux prestigieux.

Vin pendant le repas

prix par personne, plus taxes et service.

200 ml de vin Donini par personne 6²⁵

Prix basé sur le vin **Donini italien Chardonnay/Merlot**

300 ml de vin Donini par personne 9²⁵

Prix basé sur le vin **Donini italien Chardonnay/Merlot**

200 ml de vin KVV par personne 9²⁵

Prix basé sur le vin **KVV d'importation privé d'Afrique du Sud**

300 ml de vin KVV par personne 14⁰⁰

Prix basé sur le vin **KVV d'importation privé d'Afrique du Sud**

Vin à la carte

Nous avons une belle sélection de vin mousseux, de vin SAQ et d'importation privée, informez-vous sur les possibilités.

Gastronomie

prix par personne, plus taxes et service.

Assortiment de bouchées appétitives 6⁵⁰

Deux sortes par personne

Plateau de crudités sur les tables 3⁰⁰

Un plateau sera déposé sur chacune de vos tables pendant le cocktail

Plateau de fromages fins Lanaudois sur les tables 9⁷⁵

Un plateau sera déposé sur chacune de vos tables après le repas principal

Grignotines en soirée 3⁰⁰

Chips, popcorn et bretzel sur chacune de vos tables après le dessert

Plateau de nachos 4⁰⁰

Tostitos, salsa moyenne et crème sur positionné sur chaque table

