

DUFORT

TRAITEUR & SALLE DE RÉCEPTION

- Depuis 1986 -

Les soirées

PRÉSENTE

VOTRE SOIRÉE DE NOËL CORPORATIVE

AU CHALET CHIC

VOTRE SOIRÉE COMPREND

UN REPAS RECHERCHÉ 3 SERVICES AVEC CHOIX DE 3 MENUS ALLÉCHANTS

UNE ANIMATION ENFLAMMÉE AVEC PISTE DE DANSE

UN DÉCOR FÉÉRIQUE SOUS LE THÈME CHALET CHIC

VESTIAIRE ET STATIONNEMENT GRATUIT

AU MENU

ENTRÉE

Velouté d'asperges du Québec, œufs mollets, crouton au beurre et crumble de bacon

REPAS

Filet de saumon rôti, beurre blanc, fenouil braisé aux agrumes, purée d'oignons et asperge grillée **OU**

Macreuse de bœuf, gratin dauphinois, demi-glace au vin rouge bettraves au miel **OU**

Wellington végétarien, champignons forestiers & sarrasin, sauce Gravy végane, légumes de saison 

DESSERT

Table à desserts, tartelette, crème brûlée, fruits frais

Bar à café et thé noir

FORFAIT BOULEAU

OFFERT POUR

92\$/personne
(+taxes et service)

FORFAIT ÉRABLE

AVEC CANAPÉS PENDANT L'APÉRO ET 2
CONSOMMATIONS AU BAR POUR

112\$/personne
(+taxes et service)



DUFORT

TRAITEUR & SALLE DE RÉCEPTION

- Depuis 1986 -

Les soirées

PRÉSENTE

LES SOIRÉES DE NOËL CORPORATIVES

AU CHALET CHIC

MODALITÉS DE RÉSERVATION



DISPONIBILITÉS

Forfait valide les vendredis et samedis 28-29 novembre et 5-6-12-13 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 ou un minimum d'achat de 13 000\$. 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 5 000\$, avant taxes et service, peu importe le nombre de personnes. L'animation de la soirée n'est pas incluse dans cette 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 5 000\$ d'achat).



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 ayant des allergies vers un plat qui ne contient pas son allergène. Cependant, il est possible de faire modifier un plat pour eux. Ainsi, chaque allergies, intolérances alimentaires ou restrictions qui demanderont une attention particulière dans le repas verront un frais de 20\$ pour la gestion du menu personnalisé.



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

AU CHALET CHIC

Bar, boissons et sans alcool

prix par personne, plus taxes et service.

Flûte de mousseux 6oz.....7⁵⁰

Coupon de consommation au bar.....8⁷⁵

Deux coupons de consommation au bar16⁵⁰

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 personne6⁷⁵

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

300 ml de vin Donini par personne10⁰⁰

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

200 ml de vin KWV par personne9²⁵

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

300 ml de vin KWV par personne14⁰⁰

Prix basé sur le vin **KWV 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.....7⁰⁰

Deux sortes par personne

Plateau de crudités sur les tables3⁰⁰

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