



RAMADA
P L A Z A

LE MANOIR DU CASINO

GATINEAU/OUTAOUAIS — OTTAWA

www.ramadaplaza-gatineau.com

Menu Banquet



*Pour votre rencontre,
congrès ou réception,
comptez sur le
professionnalisme de notre équipe.*

« L'expérience et l'empressement font la différence ! »

75, rue d'Edmonton, Gatineau (Québec) J8Y 6W9

Téléphone : 819-777-7868 poste 633 ♦ 800-296-9046 ♦ Télécopieur : 819-777-6473

www.ramadaplaza-gatineau.com courriel : banquets@ramadaplaza-gatineau.com

*Que ce soit pour une réunion d'affaire ou un banquet de 10 à 200 personnes, notre personnel courtois et professionnel du restaurant **Le Chien Noir**, traiteur du **Ramada Plaza /Manoir du Casino** est toujours à votre service pour tous vos besoins.
Voici les politiques de l'hôtel pour notre service de banquet.*

Garantie pour le service de nourriture et breuvages

Le nombre de personnes doit être confirmé pour le service de la nourriture et des breuvages au moins trois (3) jours ouvrables avant la date de l'évènement. Si aucune garantie n'est donnée, le nombre de personnes prévu lors de la réservation sera considéré comme le nombre minimum garanti pour fin de facturation.

La personne responsable s'engage à payer le prix exigé pour le nombre de personnes garanties ou présentes, soit le plus élevé des deux.

*Si le nombre d'invités pour lequel la réception était originalement réservée diminuait de **vingt-cinq pour-cent (25 %)** ou plus, des frais de location de salle s'appliqueraient.*

Prix du menu

*Les prix dans ce menu sont à jour et sont garantis pour **soixante (60) jours** à compter de la date du contrat et sujets à changement par la suite.*

Tous les coûts mentionnés pour la nourriture et les breuvages sont assujettis aux taxes en vigueur ainsi que des frais de service de douze pourcent (12%) et trois pourcent (3%) de frais d'administration.

Mode de paiement

*Un dépôt de **cinq cent dollars (500.00\$)** est exigé à la date de la réservation. Le paiement total anticipé du coût estimé est dû **sept (7) jours** avant l'évènement, à moins que d'autres arrangements n'aient été faits avec notre service de comptabilité.*

Annulation

Réunion

Un avis d'annulation par écrit, est exigé trente (30) jours avant la date de l'évènement pour toute location de salle utilisée à des fins de réunion. Il y aura facturation du total des coûts de location de salle sur un avis d'annulation de moins de 30 jours de la date de réunion.

Il y aura facturation du total des coûts de location de salle sur un avis d'annulation entre vingt-neuf (29) jours et quatorze (14) jours de la date de réunion.

Il y aura facturation du total des coûts de location de salle ainsi que cinquante pour-cent (50%) du total des frais de nourriture et/ou boissons sur un avis d'annulation de moins de quatorze (14) jours de la date de réunion.

Il y aura facturation du total des coûts de location de salle ainsi que cent pour-cent (100%) du total des frais de nourriture et/ou boissons sur un avis d'annulation de moins de soixante-douze (72) heures de la date de réunion.

Banquet

Un avis d'annulation de quatre-vingt-dix (90) jours par écrit est exigé pour toute fonction banquet avec nourriture et/ou breuvages pour récupérer votre dépôt.

Avec un avis d'annulation de quatorze (14) jours par écrit pour toute fonction banquet avec nourriture et/ou breuvages, nous vous facturerons cinquante pour-cent (50%) de la valeur estimée du banquet prévu.

Avec un avis d'annulation de sept (7) jours par écrit pour toute fonction banquet avec nourriture et/ou breuvages, nous vous facturerons cent pour-cent (100%) de la valeur estimée du banquet prévu.

Service de boissons alcoolisées

Si les ventes pour le service de bar ouvert ou payant sont inférieures à trois cent cinquante dollars (350.00\$) avant taxes et service, des frais de préposé au bar d'un minimum de quatre (4) heures à vingt-cinq dollars (25.00\$) l'heure seront applicables.

Il est à noter qu'il est strictement interdit d'apporter des boissons (alcoolisées ou non) ou de la nourriture ne provenant pas du restaurant de l'hôtel dans les salles.

À la carte

<i>Café ou thé individuel</i>	<i>2.50\$/chacun</i>
<i>Café, thé, décaféiné (10-12 tasses par silex)</i>	<i>22.00\$/silex</i>
<i>Jus de fruit – orange ou pomme (10 verres par pichet)</i>	<i>20.00\$/pichet</i>
<i>Jus assortis en bouteille</i>	<i>3.00\$/chacun</i>
<i>Lait</i>	<i>7.95\$/litre</i>
<i>Eau minérale</i>	<i>3.25\$/chacune</i>
<i>Eau en bouteille</i>	<i>2.50\$/chacune</i>
<i>Boisson gazeuse</i>	<i>2.50\$/chacune</i>
<i>Mini-viennoiseries assorties (croissants, chocolatines, danoises)</i>	<i>14.95\$/douzaine</i>
<i>Muffins assortis</i>	<i>14.95\$/douzaine</i>
<i>Bagel avec fromage à la crème</i>	<i>4.50\$/chacun</i>
<i>Salade de fruits</i>	<i>4.50\$/personne</i>
<i>Fruits frais tranchés avec trempette au yaourt</i>	<i>4.50\$/personne</i>
<i>Fruits entiers</i>	<i>2.50\$/chacun</i>
<i>Assortiment de yaourts aux fruits</i>	<i>3.00\$/chacun</i>
<i>Biscuits frais</i>	<i>23.00\$/douzaine</i>
<i>Plateau de crudités et trempette</i>	<i>4.50\$/personne</i>
<i>Plateau de fromages garni de fruits et craquelins</i>	<i>8.00\$/100g</i>
<i>Plateau de sandwichs en pointes (4 pointes par personne)</i>	<i>6.25\$/personne</i>
<i>Plateau de sandwichs de luxe (3 morceaux par personne)</i>	<i>9.50\$/personne</i>
<i>Panier de nachos, guacamole et salsa</i>	<i>6.50\$/panier</i>
<i>Canapés froids assortis (minimum 2 douzaines)</i>	<i>25.00\$/douzaine</i>
<i>Canapés chauds assortis (minimum 2 douzaines)</i>	<i>27.00\$/douzaine</i>
<i>Plateau de charcuteries/antipasto (saucisson Calabrese, salami de Gênes, jambon, pancetta, gelée de porto et gelée de poivrons) (min. 10 pers.)</i>	<i>6.50\$/personne</i>
<i>Plateau de gravlax (minimum 10 personnes)</i>	<i>6.50\$/personne</i>
<i>Canapés asiatiques frits (minimum 10 personnes)</i>	<i>6.50\$/personne</i>

(Service et taxes en sus)

Les prix sont sujets à changement sans préavis

Buffet petits déjeuners

Le Continental

(Minimum 10 personnes)

*Jus d'orange ♦ Croissants ♦ Danoises ♦ Muffins
Fruits frais tranchés ♦ Beurre et confitures ♦ Café, thé, lait*

14\$/personne

Le Canadien

(Minimum 20 personnes)

*Jus d'orange ♦ Œufs brouillés ♦ Bacon fumé et saucisses
Pommes de terre rissolées ♦ Croissants ♦ Muffins
Beurre et confitures ♦ Café, thé, lait*

16\$/personne

Le Canadien de luxe

(Minimum 20 personnes)

*Jus d'orange ♦ Fruits frais tranchés ♦ Céréales assorties
Œufs brouillés ♦ Bacon fumé et saucisses ♦ Pommes de terre rissolées
Fromages canadiens ♦ Croissants ♦ Muffins
Beurre et confitures ♦ Café, thé, lait*

18\$/personne

(Service et taxes en sus)

Les prix sont sujets à changement sans préavis

Repas à l'assiette

(Minimum 10 personnes)

Servi avec petit pain, beurre, café ou thé

Choisissez une entrée :

Soupe du jour 4\$

Salade du chef 4\$

Salade César du Chien Noir 7\$

Salade de tomates et fromage bocconcini 7\$

Charcuteries 7\$

Tartare de saumon 9\$

Gravlax maison 9\$

Choisissez un plat principal:

Pâtes 23\$

(Sauce primavera aux légumes, rosée, bolognaise du Chien Noir, alfredo, ou arabiatta)

Blanc de poulet 27\$

(Sauce 3 champignons, sauce crème au vin blanc, sauce crème pesto de tomates séchées)

Lasagne de cuisses de canard confites aux bleuets, sauce Chambord 27\$

Filet de saumon 29\$

(Florentine, salsa de tomates séchées, basilic, olives et feta)

Poitrine de poulet farcie aux asperges et fromage Alfred le Fermier, enrobée de bacon fumé maison et choix de sauce (voir blanc de poulet) 33\$

Bœuf Bourguignon 34\$

Contre-filet 6oz, sauce au poivre vert et cognac 34\$

ou 8oz. 39\$

Le prix inclus les légumes sautés et un choix d'accompagnement

(Pommes de terre en purée à l'ail rôti et fromage de chèvre, rattes rôties, riz pilaf ou riz basmati)

Choisissez un dessert :

Gâteau 3.75\$

(Sucre à la crème, extrême caramel ou citron, pavot et framboises)

Languettes 4.75\$

(Brownie truffé au chocolat ou fromage napolitain)

De luxe 8.50\$

(Fromage et pommes, framboisier ou chocolat-brownie)

(Service et taxes en sus)

Les prix sont sujets à changements sans préavis

Buffets

(Prix par personne, pour minimum 10 personnes)

Buffet Sandwich 16\$

Soupe du jour

Choix de :

Salade César OU

Salade verte (vinaigrette balsamique, ranch ou italienne)

Sandwichs en pointes (4 mcx par personne)

Desserts assortis

Café, thé

Buffet Sandwich de luxe 18\$

Soupe du jour

Choix de :

Salade César OU

Salade verte (vinaigrette balsamique, ranch ou italienne)

Sandwichs de luxe (3 mcx par personne)

Desserts assortis

Café, thé

Buffet Pâtes 21\$

Soupe du jour

Choix de :

Salade César OU

Salade verte (vinaigrette balsamique, ranch ou italienne)

2 plats de pâtes (choix du chef) et 2 sauces (choix du chef) dont 1 végétarienne

Desserts assortis

Café, thé

(Service et taxes en sus)

Les prix sont sujets à changements sans préavis

Buffet chaud

Le prix des buffets ici-bas inclus :

Petits pains et beurre, soupe du jour, salade César OU salade verte, féculent (riz ou pommes de terre), légumes, desserts assortis, café ou thé

Pâtes 20\$

(Sauce primavera aux légumes, rosée, bolognaise du Chien Noir, alfredo, ou arabiatta)

Blanc de poulet 24\$

(Sauce 3 champignons, sauce crème au vin blanc, sauce crème pesto de tomates séchées)

Lasagne de cuisses de canard confites aux bleuets, sauce Chambord 24\$

Filet de saumon 26\$

(Florentine, salsa de tomates séchées, basilic, olives et feta)

Poitrine de poulet farcie aux asperges et fromage Alfred le Fermier, enrobée de bacon fumé maison et choix de sauce (voir blanc de poulet) 30\$

Bœuf Bourguignon 31\$

*Contre-filet 6oz, sauce au poivre vert et cognac 31\$
ou 8oz. 36\$*

Pour un 2e plat de viande : le prix de la viande la plus chère + 6\$

Pour un 2e plat de pâte : le prix de la viande ou de la pâte + 4\$

(Service et taxes en sus)

Les prix sont sujets à changement sans préavis

Canapés / Hors d'œuvres

Bruschetta (froid) 18\$

Gravlax (froid) 22\$

Satay poulet (chaud) 22\$

Minis quiches florentine (chaud) 24\$

Brie Chorizo (chaud) 25\$

Rosettes de fromage de chèvre au pesto de tomates séchées (froid) 25\$

Rouleaux de printemps aux légumes (chaud) 25\$

Bouchées de piment Jalapeños farcis au feta et poivrons rouges rôtis 25\$

Tartare de saumon (froid) 29\$

Crevettes panées au Panko et noix de coco (chaud) 30\$

Tartare de magret de canard (froid) 31\$

Huîtres fraîches ou fumées (prix et variétés selon la saison)

(Prix à la douzaine)

Plateau de charcuteries/antipasto (calabrese, salami de genes, jambon, pancetta, gelée de porto et gelée de poivrons)

Plateau de gravlax

Canapés asiatiques frits

(minimum 10 personnes)

6.50\$/personne

(Service et taxes en sus)

Les prix sont sujets à changement sans préavis

VIN MAISON**Bouteille****DONINI****\$**

29.5

*(Rouge – Merlot delle Venezie)**(Blanc – Trebbiano/Chardonnay)***Bar payant***(Nous suggérons ce genre de bar lorsque les clients paient individuellement)*

<i>Boissons fortes régulières</i>	9.00\$
<i>Marques supérieures</i>	10.00\$
<i>Apéritifs</i>	9.00\$
<i>Digestifs domestiques</i>	9.00\$
<i>Digestifs importés</i>	10.00\$
<i>Cognac, Grand Marnier</i>	11.00\$
<i>Bières domestiques</i>	7.00\$
<i>Bières importées</i>	9.00\$
<i>Boissons gazeuses</i>	3.50\$
<i>Verre de vin maison</i>	7.50\$
<i>Eau de source (petit)</i>	3.50\$
<i>Eau minérale (petit)</i>	4.00\$
<i>Eau minérale (grand)</i>	8.00\$

*(Service et taxes inclus dans les prix ci-haut)***Punch***(Prix par personne – service et taxes en sus)*

<i>Punch aux fruits (non-alcoolisé)</i>	3.50\$
<i>Punch au Rhum ou boissons fortes</i>	4.50\$

Les prix sont sujets à changement sans préavis