



RAMADA®

PLAZA

LE MANOIR DU CASINO

GATINEAU/OUTAOUAIS — OTTAWA

www.ramadaplaza-gatineau.com

BiSTRO 75

Menu Banquet

*Pour votre réunion
Congrès ou Réception
Vous pouvez compter sur le Professionalisme
de notre équipe de Banquet*

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

75 d'Edmonton, Gatineau, Québec J8Y 6W9

Téléphone: 819-777-7868 ext. 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 Bistro75**, 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 **cinq (5) 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** ouvrables 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, thé, décaféiné (10-12 tasses par silex)</i>	<i>25.00\$/silex</i>
<i>Jus de fruit – orange ou pomme (10 verres par pichet)</i>	<i>23.00\$/pichet</i>
<i>Jus assortis en bouteille</i>	<i>3.50\$/chacun</i>
<i>Lait</i>	<i>9.00/litre</i>
<i>Eau minérale</i>	<i>3.75\$/chacune</i>
<i>Eau en bouteille</i>	<i>3.00\$/chacune</i>
<i>Boisson gazeuse</i>	<i>3.00\$/chacune</i>
<i>Mini-viennoiseries assorties (croissants, chocolatines, danoises)</i>	<i>19.50\$/douzaine</i>
<i>Muffins assortis</i>	<i>23.00\$/douzaine</i>
<i>Bagel avec fromage à la crème</i>	<i>5.75\$/chacun</i>
<i>Salade de fruits</i>	<i>5.75\$/personne</i>
<i>Fruits frais tranchés avec trempette au yaourt</i>	<i>5.75\$/personne</i>
<i>Fruits entiers</i>	<i>3.00\$/chacun</i>
<i>Assortiment de yaourts aux fruits</i>	<i>3.50\$/chacun</i>
<i>Biscuits frais</i>	<i>23.00\$/douzaine</i>
<i>Plateau de crudités et trempette</i>	<i>5.25\$/personne</i>
<i>Plateau de fromages fins garni de fruits et craquelins</i>	<i>18.50\$/100g</i>
<i>Plateau de fromages canadiens (brie, cheddar blanc et jaune, Monterey jack)</i>	<i>12,60\$/100g</i>
<i>Plateau de sandwichs en pointes (4 pointes par personne)</i>	<i>8.75\$/personne</i>
<i>Plateau de sandwichs de luxe (3 morceaux par personne)</i>	<i>12.25\$/personne</i>
<i>Panier de nachos et salsa</i>	<i>10.25\$/panier</i>
<i>Panier de chips</i>	<i>7.00\$/panier</i>
<i>Panier d'arachides</i>	<i>10.00\$/panier</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 ♦ Chocolatines
Fruits frais tranchés ♦ Beurre et confitures ♦ Café, thé, lait*

16\$/personne

Le Continental de luxe

(Minimum 20 personnes)

*Jus d'Orange ♦ Croissants ♦ Danoises ♦ Chocolatines ♦ Œufs durs
Fromage canadien ♦ Fruits frais tranchés ♦ Yaourt ♦ Céréales froides
Beurre et confitures ♦ Café, thé, lait ♦ Eau*

18\$/personne

Le Canadien de luxe

(Minimum 20 personnes)

*Jus d'Orange ♦ Yaourt ♦ Céréales froides
Œufs brouillés ♦ Jambon et Saucisses ♦ Fèves au lard
Pommes de terre rissolées ♦ Fromages canadiens ♦ Croissants ♦ Danoises ♦ Chocolatines ♦
Muffins ♦ Beurre et confitures ♦ Café, thé, lait*

21\$/personne

(Service et taxes en sus)

Les prix sont sujets à changement sans préavis

Buffets

(Prix par personne, pour minimum 10 personnes)

Buffet Sandwich 21\$

Soupe du jour

Choix de :

Salade César OU

Salade verte (vinaigrette balsamique, ranch ou italienne)

Sandwichs en pointes (6 mcx par personne)

Desserts assortis

Café, thé

Buffet Sandwich de luxe 23\$

Soupe du jour

Choix de :

Salade César OU

Salade verte (vinaigrette balsamique, ranch ou italienne)

Sandwichs de luxe sur pain artisan (3 mcx par personne)

Desserts assortis

Café, thé

(Service et taxes en sus)

Les prix sont sujets à changement sans préavis

Canapés

(Minimum 4 douzaines)

Canapés froids:

Tartare de bœuf sur crouton rôti

Tartare de saumon sur crouton rôti

Rosette de saumon fumé et fromage de chèvre aux câpres

Ceviche de fruits de mer sur panier de sésame noir

Cocktail de crevettes sur concombre

Tarte feuilletée aux tomates et fines herbes

Canapés chauds:

Asperges au proscuitto

Brochette de poulet satay

Brochette de crevettes au cari et noix de coco

Pétoncles enrobé de bacon

Mini-quiches variées

Saucisse italienne en brioche

Filo au brocoli et fromage bleu

Assortiment asiatique

34\$ la douzaine

(Service et taxes en sus)

Les prix sont sujets à changements sans préavis

Buffet chaud

Le prix des buffets ci-dessous inclut :

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

Les Pâtes 25\$

Penne-Macaroni-Fusili

Sauce primavera, rosée ♦ bolognaise ♦ florentine ♦ champignons sauvages ♦ trois fromages

Les Lasagnes 28\$

Epinard et parmesan ♦ courge musquée et fromage cottage ♦ sauce à la viande et pepperoni

Poitrine de poulet 31\$

Sauce pesto ♦ olives ♦ thaï ♦ champignons sauvages

Filet de saumon 33\$

Sauce érable et balsamique ♦ citron et poivrons grillés ♦ oseille ♦ vin blanc et ciboulette ♦ tartare

Longe de morue 26\$

Sauce niçoise ♦ mornay ♦ portugaise

Filet de porc 29\$

Sauce érable et noix ♦ salsa à la mangue ♦ pommes et canneberges

Bœuf en sauce 33\$

Sauce bourguignonne ♦ salsa à la mangue ♦ pommes et canneberges

Rôti de bœuf

(coupé en salle)

Haut de surlonge 35\$

Côte de bœuf 40\$

Frais de 250\$ pour la coupe en salle

Pour un 2e plat de viande : le prix de la viande la plus dispendieuse + 5\$

(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 6\$
- Salade du marché 6\$
- Salade César 9\$
- Salade grecque 9\$
- Salade de légumineuses 9\$
- Croûte aux champignons 14\$
- Feuilleté d'escargots au pernod 14\$
- Tartare de saumon 15\$
- Tartare de bœuf 15\$

Choisissez un plat principal:

Pâtes 18\$

Penne ou fusilli

Sauce primavera ♦ rosée ♦ bolognaise ♦ florentine ♦ champignons sauvages ♦ trois fromages

Poitrine de poulet 22\$

Sauce champignons sauvages ♦ pesto ♦ olives ♦ thaï

Filet de saumon 26\$

Sauce érable et balsamique ♦ citron et poivrons rouges grillés ♦ oseille ♦ vin blanc et ciboulette ♦ tartares

Longe de morue 20\$

Sauce niçoise ♦ mornay ♦ portugaise

Filet de porc 26\$

Sauce érable et balsamique ♦ salsa à la mangue ♦ pomme et canneberge

Bœuf en sauce 26\$

Sauce bourguignonne ♦ stroganov ♦ thaï épicée

Filet d'épaule de bœuf grillé (6 onces) 26\$

Entrecôte grillée (6 onces) 36\$

Filet de bœuf (6 onces) 45\$

Sauce échalotes et vin rouge ♦ fromage bleu ♦ champignons sauvage

Le prix du bœuf peut varier selon le prix du marché, à confirmer avec le chef

Pour un 2ième plat de viande : le prix de la viande la plus chère +5\$

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour et un choix d'accompagnement

(Pommes de terre en purée ♦ grelots rôtis ♦ riz pilaf)

Choisissez un dessert :

Gâteau truffe au café 6\$

Gâteau aux fraises 6\$

Langouette au mascarpone 8\$

Mignon au fromage New-York 8\$

Gâteau mousse au chocolat 12\$

(Service et taxes en sus)

Les prix sont sujets à changements sans préavis

BISTRO 75

Bar payant

(Service et taxes inclus dans les prix ci-dessous)

<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 premium</i>	11.00\$
<i>Cognac, Grand Marnier</i>	11.00\$
<i>Smirnoff ice</i>	10.00\$
<i>Bières domestiques</i>	8.00\$
<i>Bières importées</i>	10.00\$
<i>Boissons gazeuses</i>	4.00\$
<i>Verre de vin maison</i>	8.00\$
<i>Eau de source (petit)</i>	3.00\$
<i>Eau minérale (petit)</i>	5.00\$

<i>VIN MAISON</i>	<i>Bouteille</i>
<i>Donini</i>	40.00\$

Punch

<i>Punch aux fruits (non-alcoolisé)</i>	5.00\$
<i>Punch au Rhum ou boissons fortes</i>	6.00\$

Les prix sont sujets à changement sans préavis