

# Privatisation 2025

Découvrez, réservez, savourez !

Formule tout inclus !

Groupe | 150 à 300 pers.

\*

Privatisation complète du restaurant

Service/pourboire inclus

1 Cocktail de bienvenue

Menus diversifiés

Possibilités infinies avec notre équipe de coordination

Stationnement sous-terrain gratuit avec accès direct au restaurant par ascenseur

Vestiaire inclus sur place Vestiaire inclus sur place

Rabais chambres d'hôtel ALT Germain

Système de son et d'éclairage

Dj inclus dans tous les forfaits (choix musical varié)

10% en remise sur votre Carte fidélité

\*

GROUPE  
*Restos Dix30*



# Formule 4 services tout *inclus*. Découvrez, savourez, profitez !

\*

## Cocktail de bienvenue

1 coupon; à la carte (incluant vin blanc ou rouge, bière et cocktail de base)

## Bouchées

Arancini champignons fromage Louis d'Or et sauce pomodoro

Végé Pâté & Croûtons Sans Gluten (Sans gluten, sans lactose, sans noix) croûtons sans gluten, graines de moutarde marinées, carottes râpées à l'estragon

Beignet de morue, mayonnaise safranée et salade tiède de fenouil

## Entrées | le ou la responsable du groupe doit faire 2 choix parmi les suivants ; les choix végété et végan sont faits en plus

- Salade César du café : lardon fumé, louis d'or et crouton rustique (option sans lardons disponible)
- Crème de poireaux, oignon caramélisé et tournesol
- Canard fumé : crème sure et ail noir, betterave, kale, pousse de pois et graine de chanvre torréfiée
- Loster cake : mayonnaise au basilic, radis, concombre mariné et caviar de mulet
- Rillettes de canard : purée de pomme, canneberges, oignon perlé marinées et pain

## Repas | le ou la responsable du groupe doit faire 2 choix parmi les suivants ; les choix végété et végan sont faits en plus

- Poulet manchon, sauce ail noir thym, gratin de pommes de terre, julienne de légumes au beurre et tombée de choux
- Joue de bœuf, sauce romarin et miel, écrasé de pommes de terre, oignon confit, huile verte et fleuron de romanesco
- Crevettes grillées, beurre blanc à l'estragon, mousseline de chou-fleur, shitaké, julienne de légumes
- Morue charbonnière, bisque safranée, orgetto tomate confite, petits pois et légumes rôtis
- Raviolis au champignon, effiloché d'agneau, sauce crème demi-glace, petits pois, huile de truffe et parmesan

## Desserts

Pourboire inclus !

À partir de **132\$** / pers.

**GROUPE**  
**Restos Dix30**



# Formule dinatoire tout *inclus*. Jusqu'à 300 personnes !

\*

## Cocktail de bienvenue

1 coupon; à la carte (incluant vin blanc ou rouge, bière et cocktail de base)

## Bouchées - Cocktail dinatoire (11 bouchées par personne)

Tartare de betteraves; fromage de chèvre, moutarde de Meaux, suprêmes d'orange *(Sans gluten, sans noix)*

Rillettes de saumon fumé sur chips de sarrasin; fromage frais, aneth, chips de sarrasin *(Sans gluten)*

Mini cornet salé; hummus, crumble aux olives, yogourt aux herbes *(Végétarien)*

Ceviche de flétan péruvien; flétan mariné, julienne de radis et marinade à la lime *(Sans gluten, sans lactose, sans noix)*

Arancini de La Tomate Blanche; champignons sauvages, fromage Louis D'or, coulis de tomate *(Végétarien)*

Gyoza: Choux, carottes, gingembre, vinaigrette wafu maison *(Végan)*

Tempura de crevette; herbes fraîches, pois de wasabi *(Sans lactose)*

Mini quiche florentine; épinards, lardons de bacon, fromage

Tofu général tao; tofu croustillant, sauce aigre-douce *(Végétarien, sans gluten, sans lactose)*

Satay de Bœuf à l'Érable et Balsamique; sauce érable et balsamique *(Sans gluten, sans lactose)*

Mini burger de bœuf braisé; salade de choux, chimichurri, mayonnaise à la fleur d'ail *(Sans lactose, sans noix)*

## Bar à tartares - Cuisinier inclus

Tartare de boeuf cab de l'Aurochs Steakhouse; dijonnaise, câpres, pois au wasabi, échalotes françaises, persil et cornichons

Tartare de saumon de la Tomate Blanche; émulsion aux agrumes, canneberges séchées, pistaches rôties et zeste d'orange.

## Bar à huîtres - Cuisinier inclus

Huîtres fraîches; citrons & mignonnettes maison

## Bar à pâtes - Cuisinier inclus (extra de 8\$/pers pour tout le groupe)

2 variétés de pâtes maisons

Pourboire inclus !

À partir de

140\$ / pers.

GROUPE  
Restos Dix30



# Menu des fêtes 2025

Végé, végan, sans lactose, sans gluten & sans noix

\*

## Amuse-Bouche

Végé Pâté & Croûtons Sans Gluten; graines de moutarde marinées, carottes râpées à l'estragon

## Entrées

Salade de laitue frisée et romaine : Fenouil grillé, oignon rouge mariné, framboise, mayo vegan aux herbes

## Repas

Mijoté de légumineuse au tofu : Riz sauvage au sésame, pomme de terre, champignons, kale frit et chutney de figues épicé

## Desserts

Gâteau opéra

Menu inclus !

Dans le forfait 3 services

GROUPE  
Restos Dix30



# Ajoutez des *extras* Découvrez, savourez, profitez !

Groupe | 150 à 300 pers.

\*

## Bar

1 coupon / personne <i>(doivent être achetés avant l'événement)</i>	13 \$
Bar open (budget maximal à atteindre)	Selon votre budget
Vin rouge <i>(nous suggérons ½ bouteille par personne durant le souper)</i>	55 \$ ou 65 \$
Vin blanc <i>(nous suggérons ½ bouteille par personne durant le souper)</i>	55 \$ ou 65 \$

## Late night snack *(habituellement servi vers 22h30)*

Bar à popcorn, variété de popcorn sucré salé	8 \$
Bar à bonbons, en service buffet ou sacs déjà préparés	12 \$
Bar à poutine, frites & sauce maison	14 \$
Bar à mini-burger, un grand classique maison	14 \$

2 heures

## Pour une soirée encore plus mémorable

Photographe <i>(sur réservation et selon les disponibilités) incluant la retouche des photos</i>	750 \$
Photobooth 360 ou régulier <i>(sur réservation et selon les disponibilités)</i>	1000 \$
Ballons; centre de table & accueil <i>(prix variable selon le nombre de bouquet/table)</i>	Prix variable
Cadeaux corporatifs <i>(cartes-cadeaux pour tous, emballage cadeau inclus)</i>	Prix variable

GROUPE  
Restos Dix30

