

Privatisation 2026

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

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

Salade de betterave, émulsion romarin érable, quinoa, salicorne et graine tournesol (sans gluten, végane, sans noix)

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 végétan sont faits en plus

Salade césar du café : lardon fumé, louis d'or et crouton rustique (option sans lardons disponible)

Crème de courge, yogourt grecque à la muscade, huile estragon

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 végétan sont faits en plus

Poulet manchon, sauce ail noir thym, gratin de pommes de terre, julienne de légumes au beurre et tombée de choux

Pavé de bœuf braisé, sauce romarin et miel, écrasé de pommes de terre, oignon confit, huile verte et fleuron de romanesco

Raviolis au canard, sauce crème demi-glace, tomate cerise, champignon, oignon chippolinis, roquette et louis d'or

Morue d'Islande, beurre blanc à l'estragon, mousseline de chou-fleur, shitaké, julienne de légumes

Pavé de saumon rôti, sauce crémeuse aux tomates, sauté de lentilles béluga au beurre, tomates confites, légumes du moment, kale frit et huile de basilic (Sans gluten)

Desserts

Gâteau mousse chocolat, crème anglaise à la vanille et crumble

Pourboire inclus !

135\$ / pers.

GROUPE
Restos Dix30



Menu 4 services 2026

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

*

Amuse-Bouche

Salade de betterave, émulsion romarin érable, quinoa, salicorne et graine tournesol (sans gluten, végane, sans noix)

Entrées

Salade de laitue frisée et romaine : Fenouil grillé, oignons rouges marinés, framboises, émulsion végan aux herbes

Repas

Gnocchi aux Légumes Rôtis : Gnocchis sans gluten, tofu rôti, sauce tomate rustique, légumes du moment, basilic frais, graines torréfiées

Desserts

Gâteau au chocolat

4 services

Menu inclus dans le forfait



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)

Taco choux-fleurs, chips de tortilla, tartinade d'avocat, tomates, oignons rouge, coriandre (Végane, sans lactose, sans noix)

Rosette de Saumon Fumé sur Chips de Sarrasin, fromage frais, aneth, chips de sarrasin (Sans gluten, sans noix)

Mini Cornet Salé, hummus, tapenade d'olives, yogourt aux herbes (Végétarien)

Gravlax de Flétan, flétan en gravlax, radis melon, lime, concombre (Sans gluten, sans lactose, sans noix)

Arancini à la truffe, boule de risotto à la truffe, fromage Louis D'or, concassé et roquette (Végétarien)

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

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

Mini-Coquille St-Jacques, mini-pétoncle, béchamel, épinard et fromage (sans noix)

Tofu Soya Érable, laque soya-érable, graines de sésame, shiitakes marinés, (végé, sans gluten, sans lactose)

Brochette de porc, flanc de porc braisé, crème sure à l'ail noir, oignons verts (Sans gluten)

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 & mignonettes maison

Bar à pâtes - Cuisinier inclus (extra de 9\$/pers pour tout le groupe)

2 variétés de pâtes maisons

Pourboire inclus !

À partir
de

145\$ / pers.

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

