

Côtes à Côtes

RESTO-GRILL

MENUS DE GROUPE 2018

10 personnes + plus

1^{er} janvier 2018 au 15 novembre 2018

SÉLECTION DE CANAPÉS

HORS D'ŒUVRES @ 2\$

Gravlax de truite au Gin Ungava
Mousse de foie de volaille à l'*Eraporteross*, oignons perlés à l'érable
Mini Burger de pulled pork, sauce *Jack Daniel's*
Plateau de crudités, trio de mayos

HORS D'ŒUVRES @ 2.50\$

Rillettes de côtes levées et canard au bacon + confit d'oignons perlés à l'érable
Tartare de saumon d'été
Fondant de Cheddar Perron, coulis provençal + roquette
Mini Fish N' Chips Maison + sauce tartare au citron confit

HORS D'ŒUVRES @ 3\$

Tartare de cerf rouge + croquant de pommes
Pilon de canard confit, style "WINGS", sauce cognac
Arancini aux champignons sauvages du Québec

APÉRO ENTRE AMIS

6.25\$/personne

(TAXES 0.93\$ / SERVICE 15% 0.94\$: TOUT INCLUS 8.12\$)

1 coupon boisson par personne donne droit à verre de bière en fût OU verre de vin OU cocktail du jour OU *highball* OU *shooters* sélectionnés OU boisson non alcoolisée

APÉRO MISE EN BOUCHE

7.00\$/personne

(TAXES 1.05\$ / SERVICE 15% 1.05\$: TOUT INCLUS 9.10\$)

3 canapés au choix, servis avec pretzels + olives marinées

APÉRO CANAPÉS

13.50\$/personne

(TAXES 2.03\$ / SERVICE 15% 2.03\$: TOUT INCLUS 17.56\$)

6 canapés au choix, servis avec pretzels + olives marinées

Apéro Célébration

15.00\$/personne

(TAXES 2.25\$ / SERVICE 15% 2.25\$: TOUT INCLUS 19.50\$)

3 canapés au choix, servis avec pretzels + olives marinées

Cocktail mousseux de fruit rouge

PAUSE CÉLÉBRATION

8.00\$/personne

(TAXES 1.20\$ / SERVICE 15% 1.20\$: TOUT INCLUS 10.40\$)

Gâteau célébration

Sélection de café, thé, tisane, jus + eau

Plateau sélection de la pâtissière

COCKTAIL DINATOIRE

Minimum de 20 personnes

35.00\$/personne

(TAXES 5.24\$ / SERVICE 15% 5.25\$: TOUT INCLUS 45.49\$)

ENTRÉES FROIDES

Service au plateau

Tartare de saumon d'été

Mousse de foie de volaille à l'Erporteross, oignons perlés à l'érable

Rillettes de côtes levées et canard au bacon + confit d'oignons perlés à l'érable

Tartare de cerf rouge + croquant de pommes

Gravlax de truite au Gin Ungava

Fondant de Cheddar Perron, coulis provençal + roquette

Plateau de crudités, trio de mayos

Station tartare + 5.00\$/personne

ENTRÉES CHAUDES

Service au plateau

Mini Burger de pulled pork, sauce Jack Daniel's

Mini Fish N' Chips Maison + sauce tartare au citron confit

Pilon de canard confit, style "WINGS", sauce à l'érable

Arancini aux champignons sauvages du Québec

Station pilons de canard au fumoir + 3.00\$/personne

Station poutine + 3.00\$/personne

TABLE de DESSERTS

Service au plateau

Sélection de café, thé, tisane + eau

Plateau sélection de la pâtissière

Brochettes de fruits frais

Station cocktails

Choisissez trois cocktails parmi notre sélection

+ 12.00\$/personne

2 coupons cocktail inclus

MENU DU MIDI 21\$

(TAXES 3.14\$ / SERVICE 15% 3.15\$: TOUT INCLUS 27.29\$)

Disponible à tous les jours jusqu'à 16H00

Potage du moment, petit pain frais + beurre

Bavette de boeuf, sauce à l'échalote
pommes de terre + petits légumes

ou

Combo de côtes levées Jack Daniel's + pilons de canard à l'érable
frites + pétales d'oignons maison

ou

Risotto poivrons rouges rôti, roquette + parmesan

Inspiration de la pâtissière

Café, thé ou tisane

MENU @ 30\$

(TAXES 4.49\$ / SERVICE 15% 4.50\$: TOUT INCLUS 38.99\$)

Rillettes de côtes levées et canard au bacon + confit d'oignons perlés à l'érable
ou

Mini Fondant de cheddar Perron, coulis provençale + roquette

Potage du moment, petit pain frais + beurre

Bavette de bœuf à l'échalote
pommes de terre + légumes

ou

Pilons de canard confit style "Wings", sauce à l'érable,
Salade césar + frites

ou

Coquille St-Jacques,
salade jardinière

Inspiration de la pâtissière

Café, thé ou tisane

MENU @ 35\$

(TAXES 5.24\$ / SERVICE 15% 5.25\$: TOUT INCLUS 45.49\$)

Salade de betterave, framboises + fromage de chèvre

ou

Arancini aux champignons sauvages du Québec, aioli maison

Potage du moment, petit pain frais + beurre

Surf and Turf de bavette + crevettes flambées au gin Ungava

Pommes de terre + petits légumes au beurre

ou

Tartare de saumon d'été

frites, croûtons + salade

ou

Côtes levées de dos à l'érable

frites, pétales d'oignons + salade de chou rouge aux pommes

Inspiration de la pâtissière

Café, thé + tisane

MENU @ 40\$

(TAXES 5.99\$ / SERVICE 15% 6.00\$: TOUT INCLUS 51.99\$)

Tao de côtes levées, salade de vermicelle

ou

Calmars frits sel + poivre, aioli truffé

Potage du moment, petit pain frais + beurre

Filet mignon de bœuf, sauce au Jack Daniel's,

pommes de terre + petits légumes au beurre

ou

Filet de truite arc-en-ciel,

Risotto aux poivrons rouges + petits légumes au beurre

ou

Combo côtes levées de dos Jack Daniel's + pilons de canards à l'érable,
frites, pétales d'oignons maison + salade de chou rouge aux pommes

Inspiration de la pâtissière

Café, thé ou tisane

MENU @ 45\$

(TAXES 6.74\$ / SERVICE 15% 6.75\$: TOUT INCLUS 58.49\$)

Tartare de saumon d'été

ou

Pilons de canard confits au cidre de glace, pommes caramélisées + bacon Sortilège

Potage du moment, petit pain frais + beurre

Côtes levées de bœuf confites à la *St-Ambroise noire*

Purée de patates douces + salade jardinière

ou

Tartare de cerf à la forestière,

frites + salade jardinière

ou

Pavé de saumon cuit à l'unilatérale, sauce vierge,

Risotto safrané + petits légumes au beurre

Inspiration de la pâtissière

Café, thé ou tisane

MENU @ 50\$

(TAXES 7.49\$ / SERVICE 15% 7.50\$: TOUT INCLUS 64.99\$)

Carpaccio de bison, aioli truffé

ou

Poutine à la Rossini

Potage du moment, petit pain frais + beurre

Filet mignon Wellington décomposé,

Gratin dauphinois + petits légumes au beurre

ou

Côtes levées de cerf rouge glacées au cidre de glace,

Purée de pommes de terre douces + petits légumes au beurre

ou

Assiette de la mer, pétoncles à l'huile de curry, moules + crevettes Ungava,

risotto aux poivrons rouges grillés + petits légumes au beurre

Inspiration de la pâtissière

Café, thé ou tisane

Forfaits Vins

Le Côtes-à-Côtes vous propose différents produits s'adaptant à votre budget! Pour chacun des forfaits, vous avez les options A + B.

Option A : 1/2 bouteille par personne

Option B : 1/3 bouteille par personne

FORFAIT DU SOMMELIER

ROUGE : Sélection du Sommelier

BLANC : Sélection du Sommelier

A : 16.50\$/personne

B : 11.50\$/personne

FORFAIT DES COUSINS

ROUGE: Château du Grand Caumont, Grenache, Syrah, Corbières France

BLANC: Domaine du Tariquet, Sauvignon Blanc, France

A : 19\$/personne

B : 13\$/personne

FORFAIT CALIFORNIEN

ROUGE: Robert Mondavi, Cabernet Sauvignon, États-Unis

BLANC : Robert Mondavi, Pinot Grigio, États-Unis

A : 28\$/personne

B : 19\$/personne

FORFAIT VIP DE LA TOSCANE

ROUGE : Modus, Ruffino, Toscane, Italie

BLANC : Farnito, Carpineto, Chardonnay, Toscane, Italie

A : 32\$/personne

B : 21\$/personne

SOIRÉE MEURTRE & MYSTÈRE

3 CONCEPTS DISPONIBLES !!!

ANIMATION THÉÂTRALE

À travers les cendres

Présenté par Service d'animation Promas

1663, un meurtre a été commis à l'île d'Orléans. La veuve du défunt, ainsi que le Gouverneur de la Nouvelle-France, vous convient à la Maison Gabriel Gosselin afin de trouver le coupable. Qui seront les accusés? Méfiez-vous! Ce sera peut-être vous!

Basé sur des faits historiques, vous serez replongés à l'époque de nos aïeux. Le jeu de nos acteurs maison saura vous ramener dans l'ambiance de la Nouvelle-France. 15 personnes du groupe auront à démontrer leur talent d'acteur en personnifiant un habitant de l'époque. Grâce aux répliques qui leur seront fournies à l'arrivée, ils feront évoluer l'histoire. Les plus timides représenteront aussi un personnage ayant habité Québec dans les années 1660 mais n'auront pas de texte à donner. Ils seront invités à créer de l'ambiance en réagissant à l'action qui se déroulera. Le but de l'activité est de mériter sa lettre de noblesse en trouvant l'auteur de cet horrible crime.

L'argent ne fait pas le bonheur

Présenté par Service d'animation promas

Le 29 août 1808, Rachel Craig est tuée à son domicile de Québec à coups de sac d'argent. Le coroner John William Woolsey fait appel à Mary Stewart, la sœur de la victime pour mener l'enquête. Durant cette soirée haute en couleurs, ils verront défiler devant eux plusieurs suspects joués par des membres du public et tenteront de trouver le coupable de ce meurtre sordide. Serait-ce le cabaretier Placide Lachance, à qui la victime devait beaucoup d'argent? Ou bien Edward Yonge, le propriétaire de la salle de danse pour les deux sexes, qui était secrètement amoureux de Rachel Craig? À moins que ce ne soit Mary Stewart elle-même, qui aurait tué sa sœur par pure jalousie? Ce sera à vous de le découvrir, cher public!

Tarifification :

Forfait 1 : 575\$+ taxes (maximum 30 personnes)

2 comédiens animent l'aventure : 15 rôles actifs avec participation + cartons de jeux pour tous

Forfait 2 : 775\$+ taxes (31 à 50 personnes)

3 comédiens animent l'aventure : 15 rôles actifs + cartons de jeux pour tous

12.00\$ + taxes par personne supplémentaire pour les groupes de 51 personnes et plus.

ANIMATION MULTIMÉDIA

Soirée CLUE

Présenté par Service d'animation Promas

Une soirée interactive présentée au Côtes-à-Côtes Resto Grill animée par un Maître de Cérémonie. Cette soirée est inspirée du jeu de société Clue. Vous serez appelé à résoudre un meurtre s'étant passé dans les années 1800... Saurez-vous trouver le réel coupable ou enverrez-vous un innocent à la pendaison?

Basé sur un meurtre ayant réellement eu lieu dans le quartier St-Roch au cours du XIXe siècle, cette soirée multimédia saura vous divertir tout au long de votre repas. 6 personnes devront jouer le rôle des 6 réels suspects et les autres convives seront le jury. À l'aide de scènes filmées et d'indices divulgués par l'enquêteur sur place, retrouvez l'arme du crime ainsi que le coupable.

Forfait 1 : 425\$ + taxes (maximum 30 personnes)

Forfait 2 : 550\$ + taxes (31 à 50 personnes)

10.00\$ + taxes par personne supplémentaire pour les groupes de 51 personnes et plus.

Ces services sont offerts selon la disponibilité des artistes!
Pensez à réserver tôt!

ANIMATION MENTALISME

Amateurs de suspense et de frissons, êtes-vous tentés par une soirée "meurtre et mystère" où vous seriez spectateur ou acteur? Pierre Hamon vous présente en exclusivité, des spectacles uniques au Canada. L'artiste vedette, Pierre Hamon, vous amènera dans un univers totalement différent en vous présentant de nombreux numéros de mentalisme et de magie. Une soirée inoubliable!

Magie Meurtrière

Présenté par Pierre Hamon, Mentaliste

À votre arrivée, l'artiste invité a été assassiné dans les coulisses juste avant sa représentation. Le détective-magicien-mentaliste entre en scène et doit retrouver le coupable parmi les spectateurs qui deviennent tous suspects. Ce n'est que grâce à ses pouvoirs et à 10 expériences magiques que le magicien-mentaliste trouvera la solution de l'énigme. Les expériences magiques permettront de trouver les alibis, déterminer l'heure du crime, trouver des suspects pour finalement trouver le meurtrier et l'arme du crime.

À la recherche de Jack l'Éventreur

Présenté par Pierre Hamon, Mentaliste

Aujourd'hui vous aurez la chance de découvrir la réelle identité de Jack l'Éventreur et d'enfin résoudre l'une des plus grandes énigmes du XIXe siècle. En effet, Jack l'Éventreur a été le premier à être répertorié comme « Meurtrier en Série ». Il aurait commis un minimum de 5 meurtres en 1888 à Londres et aucun enquêteur n'a pu déclarer formellement quelle était l'identité de ce personnage.

Aujourd'hui avec des techniques de mentalisme, vous serez les premiers à connaître la vérité sur cette affaire extraordinaire qui a fait les manchettes dans le monde entier à cette époque. Nous allons vous remettre la liste des 31 suspects répertoriés dans les études les plus sérieuses écrites à ce sujet jusqu'à présent. Il vous suffira de suivre les instructions du mentaliste pendant la soirée afin de résoudre cette énigme.

500\$ + taxes (10 à 50 personnes)

* 10.00\$ + taxes par personne supplémentaire pour les groupes de 51 personnes et plus. *

LA SORTIE AVANT LE REPAS

Visite animée : Crimes en Nouvelle-France

Présenté par Les Promenades Fantômes

Que diriez-vous de passer une soirée en compagnie du fantôme d'un célèbre criminel de la Nouvelle-France?

À travers les sombres récits d'un comédien, découvrez d'ignobles crimes, arrestations et exécutions commis il y a de cela quelques siècles. Plus vivant que jamais, ce fantôme du passé vous fera parcourir le Vieux-Québec. Une fois la nuit tombée, laissez-vous habiter par l'atmosphère de la vieille ville et découvrez les sordides détails d'une histoire trop longtemps gardée secrète.

12 personnes et moins : 225\$ + taxes

13 personnes et plus : 15\$ par personne + taxes

Le point de rencontre est au 44 Chaussée des Écossais (Morris Center) et se termine à Place Royale.

Théâtre de rue interactif : Crimes en Nouvelle-France

Présenté par Les Promenades Fantômes

Jadis lieu de perdition de nombreux criminels, la Nouvelle-France refait surface pour vous exposer à de sordides crimes, commis il y a de cela quelques siècles. Le Théâtre de rue interactif vous propose ici un captivant retour dans le passé. Le spectre de Marie Rivière, à la fois divertissant et intéressant, vous mènera à la rencontre d'une dizaine de criminels du passé, tout en récitant de sinistres histoires qui risquent de vous donner la chair de poule. Attention, certains revenants pourraient solliciter votre participation! Restez aux aguets...des fantômes vous guettent!

12 personnes et moins : 400\$ + taxes

13 personnes et plus : 20\$ par personne + taxes

Le point de rencontre est au 44 Chaussée des Écossais (Morris Center) et se termine à Place Royale.

LA SORTIE AVANT LE REPAS

Rallye Pédestre dans le Vieux Québec

Présenté par Tours Voir Québec

Le Rallye pédestre est une activité amusante, il est conçu pour convenir aux visiteurs de tout acabit. Développé afin que les participants travaillent en groupe de 4 pour trouver la bonne réponse aux questions que nous avons préparées. Ce rallye consiste à parcourir la plupart des points importants du Vieux-Québec.

Ce type d'activité est idéal pour le « team building », tout en permettant de s'amuser. Les sens de la déduction et de l'observation sont mis à l'honneur. Le rallye est une compétition et une équipe est déclarée gagnante à la fin.

Les participants en apprennent également sur l'histoire de Québec autant grâce aux questions qu'à la présence de guides touristiques professionnels qui encadrent l'activité. Nos guides corrigent les questionnaires à la fin et ensuite, si vous avez du temps, font une mini visite guidée, prévoir 30 à 45 minutes supplémentaires. Durant le rallye, nos guides interviennent pour agrémenter l'activité en interagissant avec les participants.

Rallye de 120 minutes (Haute et Basse-Ville) : Lieux historiques de la Place d'Armes jusqu'au Quartier Petit-Champlain. Recommandé pour les groupes adultes.

8 à 19 personnes : 19.00\$ par personne + taxes

20 à 29 personnes : 18.00\$ par personne + taxes

30 à 45 personnes : 17.00\$ par personne + taxes

46 personnes et plus : 16.00\$ par personne + taxes

Le point de rencontre est le centre Infotouriste situé au 12, rue Ste-Anne, à l'heure qui convient le mieux aux clients.

Ces services sont offerts selon la disponibilité!
Pensez à réserver tôt!

Politique d'annulation

1 mois avant l'événement

Confirmation approximative du nombre d'invités, détaillant le nombre d'adultes et le nombre d'enfants s'il y a lieu. Il est préférable de faire des confirmations au fil des semaines jusqu'à 7 jours avant l'événement pour ne pas avoir de mauvaises surprises.

7 jours avant l'événement

Avant dernière confirmation, un maximum de 20% d'annulation sera accepté sans frais. Si le nombre d'annulations est supérieur à 20% vous devrez payer quand même pour ces personnes.

48 heures avant l'événement

Confirmation finale, un maximum de 10% d'annulation sera accepté sans frais. Si le nombre d'annulations est supérieur à 10% vous devrez payer quand même pour ces personnes.

Le nombre de personnes que vous nous confirmerez à 48 heures de l'événement sera le nombre de personnes facturées. Si le soir de l'événement le nombre de personnes est supérieur au nombre de personnes confirmé, les personnes supplémentaires seront facturées le soir de l'événement

Salles privatisées

Le Côtes-à-Côtes Resto Grill offre 3 salles que nous pouvons privatiser pour votre groupe selon le nombre de personnes. Certains frais pour la privatisation de la salle peuvent s'appliquer si le nombre de personne n'est pas respecté.

Produit sur mesure

Nicolas Lavigne propriétaire, est disponible en tout temps pour vous concocter un menu sur mesure, en fonction de vos goûts et de votre budget. N'hésitez donc pas à demander!

Allergies / Intolérances / Végétariens

Au Côtes-à-Côtes Resto Grill, les allergies et intolérances sont traitées avec le plus grand des sérieux. Nous vous demandons de nous informer le plus tôt possible si vous avez des clients avec un régime particulier afin que nous puissions traiter au mieux leurs besoins particuliers. Pour les régimes particuliers, des options adaptées sont systématiquement prévues en remplacement des plats.