



Toqué! se fait un plaisir d'accueillir groupes et événements spéciaux. Ce document contient les informations utiles en vue de la planification de votre événement.

INFORMATIONS PRATIQUES

Heures d'ouverture

Les heures d'ouverture sont flexibles pour les réservations de groupe. Appeler nous pour plus d'information.

Code vestimentaire

Décontracté

Type de cuisine

Cuisine Nord-Américaine du marché

ACCÈS

En voiture

Nous sommes situés au coin des rues Saint-Antoine et Jean-Paul-Riopelle. Un stationnement souterrain est accessible par la rue Saint-Alexandre ou Saint-Antoine. Suivre les indications CDP Capital à l'intérieur du stationnement et prendre l'ascenseur CDP Capital jusqu'au niveau rez-de-chaussée. Un service de valet vous est offert au coût de 15\$ taxes incluses.

En métro

Station de métro Square-Victoria ou station de métro Place-d'Armes sur la ligne orange.

Personnes à mobilité réduite

Le restaurant est accessible à toute personne à mobilité réduite. À l'intérieur, certaines tables peuvent accueillir un fauteuil roulant. Il est fortement suggéré de réserver et de mentionner vos besoins.

CHOIX DE MENU

Deux options vous sont offertes pour l'ensemble de la table : le menu dégustation 7 services et le menu 4 services avec choix (3 choix pour 10 à 16 personnes ou 2 choix pour 17 à 24 personnes). Pour avoir une idée du type de menu proposé, consultez la page suivante.

Le menu dégustation est un menu surprise, nous ne l'imprimons pas, mais il est possible d'en obtenir une copie sur demande après le repas.

Le vin n'est pas inclus dans le prix des menus. Vous pouvez consulter notre carte des vins afin de faire un choix ou laisser notre sommelier vous conseiller des vins au verre ou à la bouteille en accord avec votre menu.

CONFÉRENCE

Toqué! peut recevoir au maximum 24 personnes dans le salon Saint-Antoine et 14 personnes dans le salon Riopelle. Pour les groupes de 15 personnes et moins, nous nous réservons le droit d'asseoir d'autres clients dans la salle après la conférence, s'il y a lieu. Pour les groupes qui désireraient avoir l'exclusivité de la petite salle, nous demandons une dépense minimale de 1700\$ avant taxes et frais de service. Pour ce qui est de l'exclusivité de la grande salle, une dépense minimale de 2500\$ est exigée avant taxes et frais de service.

Autres services disponibles

Un écran plasma de 54 po est disponible lorsque vous réservez la salle Saint-Antoine. Vous avez accès à une prise de courant pour le branchement de votre ordinateur portable ainsi qu'à un accès à Internet haute vitesse.

EXEMPLE DE MENU DE GROUPE

Veuillez prendre note que les exemples de menus sont à titre indicatif seulement et que les items qui s'y trouvent ne seront pas nécessairement les mêmes lors de votre passage. Les tarifs sont sujets à de légers changements sans préavis.

MENU DÉGUSTATION

Menu 92.

Menu avec foie gras 104.

Les menus dégustation sont pour l'ensemble de la table

Laitue Boston, calmar rapidement saisi, champignons shiitakes et tempura croustillant

Bergerac sec 2005, Le Clos des Verdots 5 \$

Crabe des neiges et mayonnaise piquante, petits coûtons, tranche fine de tomate et vinaigrette à la saumure d'olive Kalamata

Côtes de Provence 2005, Cuvée Clarendon, domaine Gavoty 7 \$

Brandade de morue, jeunes pousses, radis croquant et betterave marinée servie sur pain à la plancha

Arbois 2004, Chardonnay La Mailloche, domaine A. et M. Tissot 10 \$

OU

Foie gras de canard poêlé, daïkon braisé et purée d'argousier, champignons shimeji marinés et sirop à la rose

Gewurztraminer Grand Cru 2004, Zinnkoepfle, Domaine P. Kubler 11 \$

Tête fromagée de porcelet, pain croustillant à l'huile d'olive et sauce gribiche

Savigny-les-Beaune 1er cru 2003, La Dominode, Domaine Pavelot 12 \$

Suprême de canette rôti, purée de chou-fleur, artichaut, pomme de terre, carotte, petites rabioles, haricots verts et champignons pied bleu

Chianti Classico Riserva 2001, Capannelle 27 \$

Fromage Riopelle servi tiède sur pomme de terre fondante, réduction de jus de pomme et huile d'argan

Salade de fraises de serre du Québec à la vanille, mousse de fraise, dacquoise craquante et sorbet à la fraise

OU

Salade de fraises de serre du Québec à la vanille, mousse ivoire, fraise craquante et glace à la vanille

MENU DE 2 OU 3 CHOIX

Menu 2 ou 3 choix minimum 85.

ENTRÉES

Salade de confit de canard, jeunes pousses, radis croquant et betterave marinée servie sur pain à la plancha

Soupe de chou-fleur et copeau de foie gras, pain croustillant à l'huile d'olive et champignons de saison

Pétoncles Princess de la Nouvelle-Écosse marinés à l'eau de fraise

et poivron rouge, poivre de Guinée et mousse à la lime

PLATS PRINCIPAUX

Épaule d'agneau braisée, purée d'églantier, carotte et pomme de terre confites, artichaut, haricots verts et champignons pieds bleus

Bar Rayé, tombée de laitue de riz, champignons shimeji et oignon vert, compotée de poivron rouge, échalote frite et arachides

Suprême de pintade rôti, pomme de terre fondante, cerfeuil tubéreux, béarnaise « cassée » et jus de volaille au vin blanc

PLATEAU DE FROMAGES

20 grammes 4.

DESSERTS

Gâteau tiède coulant au Manjari, réduction de vin rouge Saint-Sulpice de l'île Ronde et petits fruits

Salade de pamplemousse rose et sirop au basilic et sorbet au pamplemousse

Premières fraises du Québec Darselect, concassé de biscuit à l'avoine, glace onctueuse à la vanille et sorbet à la fraise

FORMULAIRE DE RÉSERVATION DE GROUPE

COORDONNÉES

Compagnie

Personne contact

Téléphone

Télécopieur

Courriel

Responsable

Tél. d'urgence

ÉVÈNEMENT

Date de l'événement / /

Nombre de personnes

Heure d'arrivée 17h30 18h00 18h30 19h00

19h30 20h00 20h30 21h00

21h30 22h00 22h30

Budget (avant taxes et service – s'il y a lieu) \$ / pers.

Je désire une salle privée Oui Non

Si oui, configuration A B C D

(voir plan en page suivante)

E F G

Durée (si conférence) 1h00 1h30 2h00

MODALITÉ DE PAIEMENT

Une seule facture Factures individuelles

CHOIX DU MENU

Menu dégustation 7 services

Sans foie gras (92\$) Avec foie gras (104\$)

OU

Menu 4 services

3 choix (10 à 16 pers.) 2 choix (17 à 24 pers.) Menu fixe (25+ pers.)

LOCATION D'ÉQUIPEMENT

Écran plasma 54 po (100\$) (salle St-Antoine seulement)

Écran de projection sur pied (60\$) (à confirmer selon la configuration)

L'accès Internet sans fil est mis à votre disposition.

AUTRES CONSIDÉRATIONS

Allergies, matériel requis, etc.

CONFIRMATION ET CONDITIONS

Veillez nous confirmer dans la semaine précédant votre venue, le nombre exact de personnes à accueillir. Vous pouvez toutefois diminuer ce nombre le jour même de votre réservation en nous prévenant avant 15 heures, après quoi nous devons augmenter votre addition d'au moins 40\$ ou d'un montant correspondant à 50% du tarif d'un menu à prix fixe et ce, pour chaque personne qui ne se présentera pas au restaurant. Veuillez prendre note que nous ne pourrions pas garantir les réservations qui ne seront pas confirmées dans les délais prescrits plus haut.

Votre carte de crédit sera nécessaire afin de garantir votre réservation. Toutefois, aucun montant ne sera retiré si les conditions de votre réservation sont respectées.

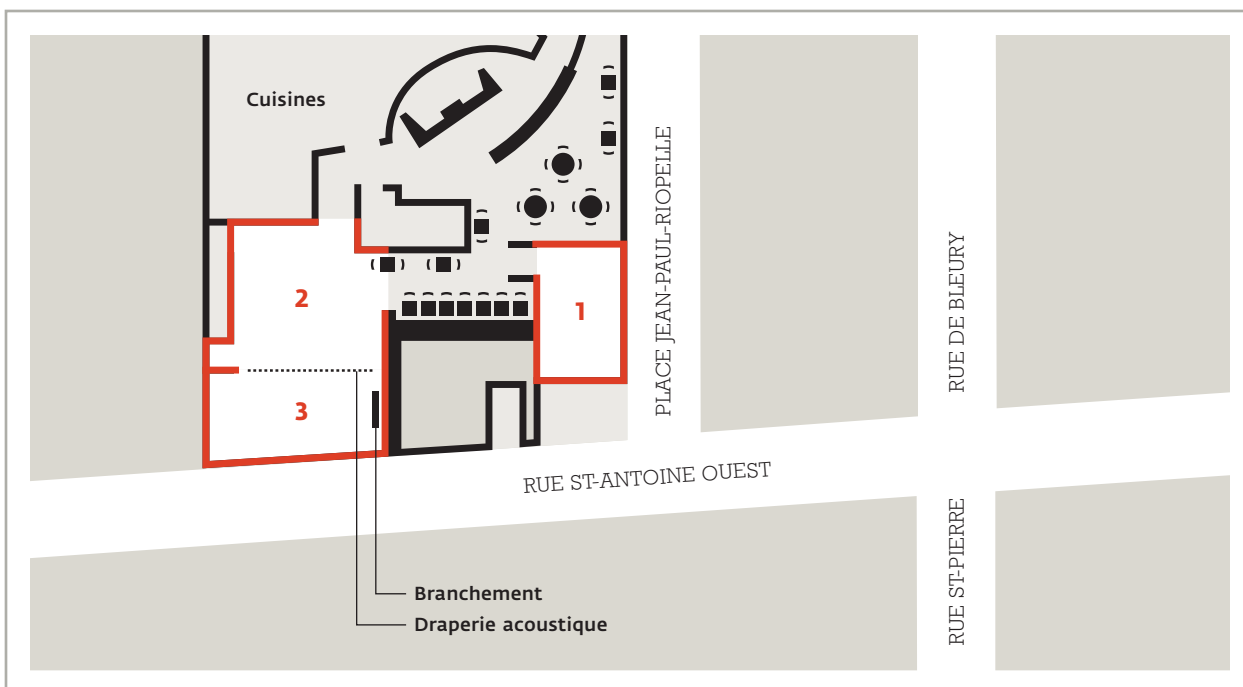
J'accepte les termes et conditions spécifiés

Signature

Date / /

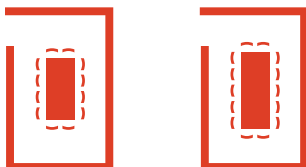
Veillez remplir ce formulaire et nous le retourner par télécopieur au 514 499-0292. Ceci fera office de confirmation de votre part. Nous communiquerons avec vous par la suite afin de prendre note de votre numéro de carte de crédit. Pour plus d'informations, veuillez communiquer avec nous au 514 499-2084.

PLAN DE LA SALLE ET CONFIGURATIONS POSSIBLES



1 SALLE RIOPELLE

A 12 personnes **B** 14 personnes



2 SALLE SAINT-ANTOINE

C 20 personnes **D** 20 personnes

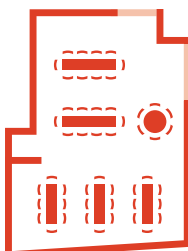


E 24 personnes



3 SALLE SAINT-ANTOINE ÉTENDUE

F 50 personnes



4 TOUT LE RESTAURANT

G 90 personnes

Il est possible de réserver tout l'espace du restaurant en réservant à l'avance. Nous discuterons alors avec vous pour répondre à vos besoins d'aménagement spécifiques.