

# Offres Événementielles 2024-2025

*blanche*



R&P





# Table des matières



|                                      |                                |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| NOTRE ESPACE SIGNATURE BLANCHE.....1 | MARIAGES.....19                |
| LES OFFRES DU MATIN & PAUSES.....2   | DÉVOILEMENT DES MENUS.....20   |
| La Pause café                        |                                |
| La Pause santé                       |                                |
| La Pause gourmande                   |                                |
| La Grande Tablée                     |                                |
|                                      | FRAIS LOCATION DE SALLE.....21 |
|                                      | CARTE DES VINS.....22          |
| LES OFFRES DU MIDI.....7             | CARTE DES BOISSONS.....24      |
| Le midi pressé                       |                                |
| Le midi gourmand                     |                                |
| Le midi à l'assiette                 |                                |
| Le convivial à partager              |                                |
|                                      | AMBIANCE & INCLUSIONS.....25   |
|                                      | LOCATION SUPPLÉMENTAIRE.....26 |
| LES OFFRES DU SOIR.....12            | STATIONNEMENTS.....27          |
| L'Apéro                              |                                |
| La Table de Blanche                  |                                |
| Le convivial à partager              |                                |
| Le cocktail dînatoire                |                                |
| Late night snack                     |                                |
| Menu enfant                          |                                |
|                                      | MODALITÉS                      |
|                                      | CONTACTS                       |



# La Signature Blanche

Chez Rioux & Pettigrew, bien ancré dans le paysage du Vieux-Port de Québec depuis 2013, met en valeur l'histoire des épiciers qui ont fortifié le marché de l'alimentation. La cuisine intuitive du chef Dominic Jacques et sa brigade feront briller les saisons québécoises dans vos assiettes. Narcisse Événements développe une offre événementielle représentative de la qualité offerte Chez Rioux & Pettigrew. Retrouvez cette même gourmandise aux saveurs locales lors d'un événement dans la salle d'événements Blanche, au Grand Théâtre de Québec ou à l'extérieur pour certaines occasions spéciales.

En plus de pouvoir réaliser votre événement de rêve dans la salle la plus somptueuse de la région, Blanche vous offre sans aucun doute le meilleur service personnalisé. Vous aurez un accompagnement professionnel par des passionnés du métier afin de peaufiner avec vous tous les détails logistiques de cette journée. Le jour de votre événement, notre coordonnatrice sera à vos côtés afin de s'assurer du bon fonctionnement, et ce, de l'accueil à la table, jusqu'à la fin de soirée. Ainsi, vos invités passeront assurément une soirée mémorable et seront traités aux petits soins.

## Distinction

- Prise de renseignements & Élaboration d'une soumission détaillée
- Visite des lieux & Discussions sur votre vision de l'événement
- Accompagnement logistique par l'équipe événementielle
- Création d'un plan de salle personnalisé et adapté à vos désirs
- Caviste sommelier pour recommandations de vins ou accords (+\$)
- Impression de menus personnalisés
- Adaptation minutieuse aux allergies & intolérances
- Équipe de service & de bar hautement qualifiée



# Les offres du matin





# LA PAUSE CAFÉ

## Au Menu

### Le Côté Nord

Mini viennoiseries (2)  
Tartinables & confitures de saison

11\$ par personne | Station buffet

DE 15 À 80 PERSONNES

Disponible en tout temps

### À Boire!

Jus d'orange  
Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme  
Infusions Camélia Sinensis

### Les Extras

Shake-Shake de fruits 5\$  
Mimosa 11\$  
Mim-osé signature 11\$  
Cocktail gazon 7\$

Plateaux pour les gourmands  
- Charcuteries (2) & fromages (2) 10\$

Vous êtes moins que 15 ?  
Nous pourrions avoir un autre  
espace à vous proposer

\*Prix avant taxes, pourboire & frais administratifs. Les prix peuvent varier selon nos arrivages.





# LA PAUSE SANTÉ

## Au Menu



### Le Côté Nord

Panna cotta au lait végétal  
Compotée aux fruits de saison & granola d'avoine  
Fruits frais entiers

### À Boire!

Jus d'orange  
Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme  
Infusions Camélia Sinensis

### Les Extras

Shake-Shake de fruits 5\$  
Mimosa 11\$  
Mim-osé signature 11\$  
Cocktail gazon 7\$

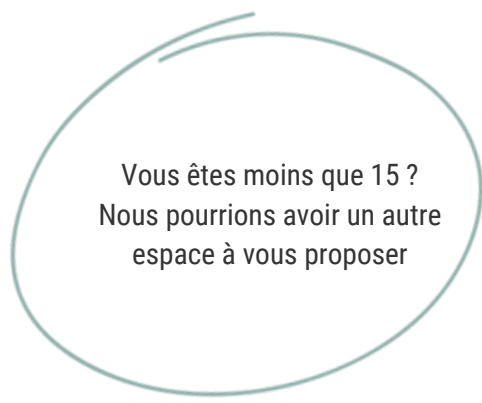
Plateaux pour les gourmands  
- Charcuteries (2) & fromages (2) 10\$

15\$ par personne | Station buffet

---

DE 15 À 80 PERSONNES

Disponible en tout temps



Vous êtes moins que 15 ?  
Nous pourrions avoir un autre  
espace à vous proposer

\*Prix avant taxes, pourboire & frais administratifs. Les prix peuvent varier selon nos arrivages.





# LA PAUSE GOURMANDE

## Au Menu



### Le Côté Nord

Panna cotta au lait végétal  
Comptée aux fruits de saison & granola d'avoine  
Fruits frais entiers  
Mini viennoiseries (2)  
Tartinables & confitures de saison

### À Boire!

Jus d'orange  
Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme  
Infusions Camélia Sinensis

### Les Extras

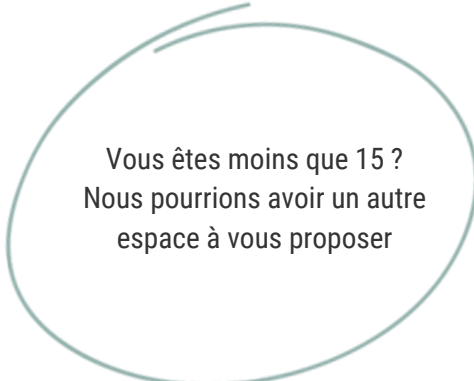
Shake-Shake de fruits 5\$  
Mimosa 11\$  
Mim-osé signature 11\$  
Cocktail gazon 7\$

Plateaux pour les gourmands  
- Charcuteries (2) & fromages (2) 10\$

20\$ par personne | Station buffet

DE 15 À 80 PERSONNES

Disponible en tout temps



Vous êtes moins que 15 ?  
Nous pourrions avoir un autre  
espace à vous proposer





# LA GRANDE TABLÉE

Inspirée de la populaire Grande Tablee du dimanche matin  
Chez Rioux & Pettigrew, offrez-vous cette grande station brunch idéale pour les rassemblements familiaux, les lendemains de mariages, fêtes, showers, baptêmes et réunions d'affaires.

## Au Menu



### Le Côté Nord

Panna cotta au lait végétal, compotée fruits de saison & granola d'avoine  
Rillettes maison  
Fruits frais taillés  
Mini viennoiseries (2)  
Tartinables & confitures de saison

### Le Côté Sud

Les cocos de la Ferme à Maturin...hiya hiya ho  
Le fameux Boudin chouchou de Dominic Jacques  
Polpettes de saucisse chipolata maison  
Bédaine de flanc de porc laqué érable & ail noir  
Et "Les-à-côtés"

### À Boire!


Jus d'orange  
Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme  
Infusions Camélia Sinensis

39\$ par personne | Station buffet

---

DE 15 À 80 PERSONNES

Disponible en tout temps



Option végétarienne  
disponible sur demande

### Les Extras

Shake-Shake de fruits 5\$  
Mimosa 11\$  
Mim-osé signature 11\$  
Cocktail gazon 7\$

Plateaux gourmands 10\$  
- Charcuteries(2)&fromages(2)

\*Prix avant taxes, pourboire & frais administratifs. Les prix peuvent varier selon nos arrivages.

# Les offres du midi







# LE MIDI PRESSÉ

Si le temps est un enjeu important lors de votre réservation, ce repas est idéal.  
Offrez à vos invités une grande station qui leur permettra de manger en moins de 30 minutes.

## Au Menu



### Côté Nord

À qui la quiche ?

Focaccia tomates et herbes, sauce country crémeuse

Tartinable & croûtons maisons

Mélange d'olives garnies

Mesclun artisan, légumes croquants, vinaigrette à la truffe  
et balsamique de la Villa Vinaigres & Jardins

Pommes de terre de l'île d'Orléans, céleri-branche craquant,  
mayonnaise maison au miel du Rucher des Basses Terres,  
moutarde et vinaigre de cidre, oignons verts, fines herbes

*La fournée: Le pain et le beurre*

La Bouchée sucrée du chef

### À BOIRE!

Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme

Infusions Camélia Sinensis


29\$ par personne | Station buffet

---

DE 15 À 80 PERSONNES

Du lundi au vendredi

11H00 A 14H30



Offre sandwichs &  
salades  
(Sur demande)  
36\$

### Les Extras

Plateaux gourmands 10\$/pers.  
- Charcuteries(2) & fromages (2)

\*Prix avant taxes, pourboire & frais d'administration. Les prix peuvent varier selon nos arrivages.

# LE MIDI GOURMAND

Pour les grands appétits, ce buffet complet comprend l'équivalent d'un menu quatre services, idéal pour un événement convivial.

## Au Menu

### La Saoul-Pierre (Soupe du jour)

### Le Côté Nord

Mesclun artisan, légumes croquants, vinaigrette à la truffe et balsamique de la Villa Vinaigres & Jardins

*La fournée: Le paing et le beuhre*

### Le Côté Sud

#### Première 1 | 35\$

Un choix de plat fait à l'avance servi pour tous les invités  
Entre : La mer, la bête ou la basse-cour

#### Deuxième 2 | 39\$

La gourmande:  
Tous les plats seront servis sur la station.

---

### Les à Côtés

Polenta frite au Parmesan, légumes de saison, purée soyeuse et tite-sauce.

Pâte végétarienne

### Le Côté Sucré

Bouchées sucrées du chef

35\$ / 39\$ par personne | Station buffet

DE 15 À 80 PERSONNES

Du lundi au vendredi  
11H00 A 14H30

## À Boire

Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme & Infusions Camélia Sinensis

\*Prix avant taxes, pourboire & frais d'administration. Les prix peuvent varier selon nos arrivages.





# LE CONVIVAL - MIDI

L'expérience idéale à Blanche! Le menu midi servi au centre des tables. Enfin, l'occasion de pouvoir goûter à tous les plats et retrouver cette formule partage qu'on aime tant.

## Au Menu



### Premier Chapitre

Focaccia tomates et herbes, sauce country crémeuse

Tartinable, rillettes maison & croûtons

Mélange d'olives garnies

1 fromage

1 charcuterie

Mesclun artisan, légumes croquants, vinaigrette à la truffe et balsamique de la Villa Vinaigres & Jardins

*La fournée: Le paing et le beuhre*

### Deuxième chapitre

La gourmande: La mer, la bête et la basse-cour

Accompagnements, légumes de saison, purée soyeuse et tite-sauce.

Pâte végétarienne

### Troisième chapitre

Les bouchées sucrées du chef

45\$ par personne | Au centre des tables

DE 15 À 50 PERSONNES

Disponible en tout temps

### À Boire!

Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme & Infusions  
Camélia Sinensis



# LE MIDI À L'ASSIETTE

DE 15 À 80 PERSONNES

Repas servi à table, fixe pour tous les invités. Le choix du menu est sélectionné à l'avance par l'organisateur et est le même pour tous. Il n'y a pas de commandes prises à la table.

## 3 CHAPITRES

Saoul-Pierre

---

**Choix de 1 plat parmi les options suivantes,  
il sera servi à tous les invités**

La mer  
La Pasta Mia!  
La bête  
La basse-cour

**Accompagnement, légumes de saison,  
purée soyeuse et une tite-sauce.**

---

Dessert

*La fournée: Le paing et le beuhre  
Café & Infusions*

39 \$

## 4 CHAPITRES

Saoul-Pierre

---

Entrée au choix

---

**Choix de 1 plat parmi les options suivantes,  
il sera servi à tous les invités**

La mer  
La Pasta Mia!  
La bête  
La basse-cour

**Accompagnement, légumes de saison,  
purée soyeuse et une tite-sauce.**

---

Dessert

*La fournée: Le paing et le beuhre  
Café & Infusions*

49 \$

## 2 CHOIX DE PLATS

Avec ce supplément  
vous pouvez faire une  
sélection de deux plats.  
Parmi lesquels vos  
invités auront à choisir  
en avance.

Un décompte devra être  
remis 1 semaine avant  
votre événement.

+ 5 \$

---

## ALLERGIES

Toute allergie ou restriction  
alimentaire sera traitée avec le  
plus grand soin. Un supplément  
sera facturé pour toute personne  
nécessitant un menu personnalisé  
ou une attention particulière

+ 10 \$

\*Prix avant taxes, pourboire & frais d'administration. Les prix peuvent varier selon nos arrivages.



# Les offres du soir



# L'APÉRO

Un apéro gourmand pour offrir à vos invités un début de soirée mémorable.

## Au Menu

Fromages fins du Québec

Charcuteries des Viandes Bio de Charlevoix (3)  
(Charlot, Prosciutto, Pieux)

Mousseline de chèvre d'Alexis de Porneuf, échalotes et ciboulette

Tartinade d'artichauts au parmesan, zeste de citron et poivre vert

Hummous de pois chiches à la betterave et au vinaigre Métis de La Villa

Mélange d'olives, poivrons grillés, artichauts marinés à l'huile d'herbes, zestes d'agrumes et aromates

Chips de légumes de saison, pitas à la grecque aromatisés, pain frais

Mélange de graines aux épices boréales

Ajoutez des huîtres

4\$ / unité (Station)  
Avec mignonettes festives

24\$ par personne | Station buffet

Envie d'une station sur mesure?

--

Discutez de vos idées avec notre  
coordonnatrice et nous  
évaluerons la possibilité et le prix!



\*Prix avant taxes, pourboire & frais d'administration. Les prix peuvent varier selon nos arrivages.





# LE CONVIVIAL - SOIR

L'expérience conviviale est inspirée de notre menu 4 services.

Le tout vous sera servi au centre des tables, ou en buffet, de façon décomplexée en mode partage.

## Au Menu

85\$ par personne

de 30 à 50 personnes - au centre des tables  
jusqu'à 80 personnes - en buffet

### Prologue

Chaudrée de maïs, condiment pomme de terre, poireau, maïs rôti et Charlo des Viandes Biologiques de Charlevoix, croûtons de pain noir de type allemand et huile de chorizo (Ajoutez de la pieuvre grillée +5\$) \*Servie individuellement

### Premier Chapitre

Les 3 entrées seront disposées au centre des tables en formule à partager

Carpaccio de bœuf saisi, vinaigrette à la truffe, mayonnaise fumée au bois d'érable, cromesquis de pomme de terre au vieux cheddar et au raifort, pickles d'oignons rouges, copeaux Bella Lodi et oignons frits

Ravioles maison à la courge butternut et au ricotta frais, beurre de sauge, perles au vert de persil, vierge de courge et tomates aux herbes, chips de fromage fin croustillantes

Crudo de pétoncles, crémeux chou-fleur, condiment Granny Smith acidulé, suprêmes de citron, fleurs séchées, vinaigrette au mélilot et gel de pomme fraîche du Québec

### Deuxième Chapitre

Les 3 plats principaux seront disposés au centre des tables en formule à partager

Poitrine de volaille de la Ferme des Voltigeurs, purée, légumes rôtis et chips de racines craquantes, jus de viande au cassis de l'Île d'Orléans, poêlée de champignons de cultures du Québec (Remplacez la volaille par du magret de canard +6\$)

Saumon du Nouveau-Brunswick, gnocchi à la carotte, purée de carotte au cumin, chiffonnade de carotte pourpre aux agrumes, carottes rôties, sauce nage citronnée, condiment à la graine de moutarde et oignons aux agrumes

Millefeuille de céleri-rave, vinaigrette à la glace de légumes, vierge de pacanes rôties et céleri-rave croquant au naturel, ragoût de lentilles Béluga, croustilles de légumes et salade d'herbes aromatiques

### Épilogue

Les 2 desserts seront disposés au centre des tables en formule à partager

Baba farci, compotée de fruits frais, sirop léger au sumac, crème au thym, croustillant au chocolat blanc, poudre de sumac, caramel et gel de fruits de saison

Sablé breton chocolat fleur de sel, mousse chocolat noir et gingembre, éclats de chocolat fleur de sel, ganache au miel d'automne, Chantilly lactée

### Les Extras

La fournée:

Le paing et le beuhre 3\$

Café filtre & infusions 3,50\$

Plateaux gourmands de charcuteries (2) & fromages (2) 10\$ /pers.



# LA TABLE DE BLANCHE

DE 15 À 80 PERSONNES

Repas en soirée servi à la table, menu fixe pour tous les invités.  
Le choix du menu est sélectionné à l'avance par l'organisateur et est le même pour tous les convives.

## 3 CHAPITRES

Entrée au choix

---

Plat principal (1 ou 2 choix)

---

Dessert (1 choix)

---

65 \$

DISPONIBLE DU DIMANCHE AU JEUDI  
SELON LA PÉRIODE ET SUR DEMANDE  
SEULEMENT

## 4 CHAPITRES

Entrée no.1 au choix

---

Entrée no.2 au choix

---

Plat principal (1 ou 2 choix)

---

Dessert (1 choix)

---

79 \$

## 2 CHOIX DE PLATS

Avec ce supplément vous pouvez faire une sélection de deux plats. Parmi lesquels vos invités auront à choisir en avance. Un décompte devra être remis 1 semaine avant votre événement.

+ 5 \$

---

## ALLERGIES

Toute allergie ou restriction alimentaire sera traitée avec le plus grand soin. Un supplément sera facturé pour toute personne nécessitant un menu personnalisé ou une attention particulière

10 \$

\*L'offre varie selon la saison. Le menu change 2 fois par an (mi-mai et mi-octobre)

## Les Extras

La fournée:

Le paing et le beuhre 3\$

Café filtre & infusions 3,50\$

Plateaux gourmands de charcuteries (2) & fromages (2) 10\$ /pers.

\*Prix avant taxes, pourboire & frais d'administrations. Les prix peuvent varier selon nos arrivages.



# Le Cocktail Dînatoire

## La prémisses | 3 bouchées 4 À 8\$ /UN. OU CHOIX DU CHEF 14\$

Choisissez vos bouchées dans le menu dînatoire pour un apéro dynamique.

- 3 Bouchées
- 20 personnes minimum
- Jumelable à une offre repas complète

## Le 5 à 7 | 6 Bouchées 4 À 8\$ /UN. OU CHOIX DU CHEF 27\$

Le 5 à 7 est idéal pour vos soirées où les invités désirent échanger entre eux tout en se régalant de canapés gourmands et gastronomiques.

- De 20 à 59 personnes (3 variétés maximum)
- De 60 à 130 personnes (6 variétés maximum)
- Option : jumeler cette offre à l'apéro

Bouchée personnalisée  
pour allergie  
7\$ /un.

## Le Grand Dînatoire | 14 Bouchées À PARTIR DE 75\$

Le Grand dînatoire est idéal pour vos soirées où les invités désirent avoir un repas complet sous forme de canapés gourmands et gastronomiques.

- De 60 à 130 personnes
- Choix parmi le menu dînatoire



# Late Night Snack

L'ajout parfait pour une fin de soirée festive.

## Au Menu

### Bar à poutine

Pommes de terre Yukon frites, tite-sauce à Pout'maison et fromage Squick-Squick

12

### Grilled cheese

Pain de mie blanc de la boulangerie Borderon & Cheddar de l'Isle-aux-Grues

14

### Ailes & pilons de volaille (3 morceaux)

Ailes saumurées et marinées frites, sauce ranch & buffalo

16

### On s'éclate en salle

Pop-corn au caramel & beurre salé  
Pop-corn assaisonné

7

MINIMUM DE 20 PERSONNES

SERVI SUR STATION

\*Une pré-commande de la quantité de plats devra être faite avant la tenue de votre soirée.







# MENU ENFANT

## Menu buffet

*Brunch*

Les enfants peuvent se régaler directement dans la station gourmande.

15 \$

## Menu 2 services

*Jour*

Pâtes enfant (sauce blanche et poulet)  
OU  
Smash burger & frites  
Dessert du jour  
Breuvage au choix

15 \$

*Soir*

## Menu 3 services

Potage  
Pâtes enfant (sauce blanche et poulet)  
OU  
Smash burger & frites  
Dessert du jour  
Breuvage au choix

35 \$



# OFFRES MARIAGE

## Le Grandiose

40 convives et moins  
Cérémonie + Réception sur place

- Accès à Blanche de 9h00 AM à 1h00 AM
- Cérémonie sur place et réception en soirée
- Possibilité de rester sur place pendant le montage de la salle
- Barman & table d'eau aromatisée
- Impression de menus sur papier signature
- Arche de mariage, pupitre et micro cravate ou sans fil pour le célébrant
- Espace à l'abri des regards pour l'arrivée de la mariée (loge avec rideau)
- Coordinatrice d'événements le Jour J
- Trois visites préparatoires:
  - Visite initiale 1h | Montage de la salle 1h | Pratique de cérémonie 1h
  - Prolongement des heures en suppl.
- Livraison de votre matériel la veille \*ou le jour même selon les disponibilités de la salle

2 300\$

(Frais de salle)

+ nourriture, boisson, taxes  
pourboire

## Le Sublime

Plus de 40 convives  
Réception sur place

- Accès à Blanche de 15h00 à 01h00 AM
- Barman
- Impression de menus sur papier signature
- Coordinatrice d'événements le Jour J
- Deux visites préparatoires:
  - Visite initiale 1h | Montage de la salle 1h
  - Prolongement des heures en suppl.
- Livraison de votre matériel la veille\* ou le jour même selon les disponibilités de la salle

1 500\$

(Frais de salle)

+ nourriture, boisson, taxes  
pourboire

## Les Extras

- Chandeliers, bougies flottantes
- Centres de table (vases, fleurs fraîches ou séchées selon la saison)
- Impression de marques-place pour chaque invité
- Dégustation préparatoire
- Rencontre avec notre sommelier/caviste
- DJ, Animation
- Photographe, Fleuriste, Hébergement à proximité

Prix  
sur demande



# Devoilement des menus

Nos menus variant au gré des saisons, nous vous ferons parvenir le menu en vigueur pour votre événement selon le calendrier ici-bas.

| MENU            | DÉVOILEMENT | DISPONIBILITÉ           |
|-----------------|-------------|-------------------------|
| Printemps - Été | 1er mars    | Du 15 mai au 15 octobre |
| Automne - Hiver | 1er août    | Du 15 octobre au 14 mai |



# Frais location salle

## Basse saison

JANVIER, FÉVRIER, MARS, AVRIL

|                   | Lundi, Mardi et Mercredi | Jeudi, Vendredi, Samedi, Dimanche | Heures           |
|-------------------|--------------------------|-----------------------------------|------------------|
| JOUR              | N/A                      | 250\$                             | 8h00 à 14h30     |
| SOIR              | 250\$                    | 350\$                             | 16h00 à 01h00 AM |
| Minimum de ventes | 0\$                      | 3000\$ (soir)                     |                  |

Le frais de salle varie si l'événement est un mariage

## Haute saison

MAI, JUIN, JUILLET, AOÛT, SEPTEMBRE, OCTOBRE, NOVEMBRE, DÉCEMBRE

|                   | Lundi, Mardi et Mercredi | Jeudi, Vendredi, Samedi, Dimanche | Heures           |
|-------------------|--------------------------|-----------------------------------|------------------|
| JOUR              | 250\$                    | 350\$                             | 8h00 à 14h30     |
| SOIR              | 350\$                    | 500\$                             | 16h00 à 01h00 AM |
| Minimum de ventes | 3000\$ (soir)            | 5000\$ (soir)                     |                  |



# Carte des vins

Blanche, Salle d'événements se distingue par la qualité des équipes qui y travaillent. Notre sommelier, élabore une carte des vins en arrimage avec les repas du moment.

**\*Les vins ci-dessous sont à titre indicatif et peuvent varier selon la saison.**

## Bulles & Rosés

France, Bourgogne, 'Non-Dosé' Patrick Piuze  
Chardonnay | 65.

France, Champagne, 'Brut Souverain', Brut Henriot  
Pinot noir, chardonnay & pinot meunier | 109.

Afrique du Sud, Swartland, 'Force Céleste 2021' JH Meyer  
Cinsault | 55.

### Service de sommellerie personnalisé (250\$) qui comprend:

- Échanges et discussions avec notre caviste
- Dégustation de produits sur place (si souhaité)
- \*btle achat sur place cost + 20% pour la dégustation
- Commandes spéciales
- Recommandations selon votre menu
- Accord mets & vins

## Blancs

Canada, Québec, 'Riesling 2021'  
Vignoble Ste-Pétronille  
Riesling | 55.

Italie, Sicile, 'Costabisaccia 2021'  
Vino Lauria  
Catarratto | 60.

France, Alsace, 'Trilogie 2022'  
Domaine Barmès-Buecher  
Riesling, pinot blanc, pinot gris | 60.

France, Loire, Sancerre 'Les Grous 2020'  
Domaine Fouassier  
Sauvignon Blanc | 70.

France, Bourgogne, 'Chablis 2020'  
Domaine de l'Enclos  
Chardonnay | 70.



CARTE DES VINS À TITRE INDICATIF SEULEMENT

## Rouges

Canada, Québec, 'Marquette Réserve 2021  
Vignoble Ste-Pétronille  
Marquette | 55.

France, Loire, 'La Cuisine de ma mère 2021  
Domaine Grosbois  
Cabernet Franc | 55.

France, Bordeaux, 'Bordeaux 2019  
Château Les Arromans  
Merlot & cabernet sauvignon | 59.

Italie, Sicile, 'Terra Madre 2019 Vino Lauria  
Perricone | 60.

Italie, Vénétie, 'Valpolicella Ripasso 2021 Campagnola  
Corvina veronese, corvinone veronese & rondinella | 61.

France, Bourgogne, 'Pinot noir 2020  
Lucien Muzard  
Pinot noir | 65.

France, Rhône, 'De l'Autre Rive 2021  
Julien Pilon  
Syrah | 65.





# Carte des boissons

Tout comme notre carte des vins, la carte des boissons de Blanche est dynamique et variée avec des cocktails qui changent au gré des saisons.

**\*Les produits ci-dessous sont à titre indicatif seulement / \*Les prix peuvent varier sans préavis**  
**Vous pourrez prendre le temps de discuter avec un membre de l'équipe de Blanche afin de choisir des cocktails signatures qui vous représentent, pour votre soirée.**

## Cocktails Signatures 15.

### **Boulevard Champlain**

Walker, Wisky Lot 40 rye Les Subversifs | Amermelade infusé au cacao  
Cinzano | Vermouth rouge | Sirop de fraises

### **Arthur au jardin**

Gin Marie-Victorin Les Subversifs | Crème de menthe Arthur  
Bulles de Patrick Piuze non dosé | Soda

### **La Pêche de Matante Irma**

Vodka d'Irma Les Subversifs, infusée à la camomille  
Sirop abricot | Jus de citron | Amer à la pêche

## Cocktails classiques 10-12.

Gin & tonic | Rhum & coke | Negroni | Bloody César

## Bières en canettes 10.

Microbrasserie Alpha

Blanche belge | Rousse anglaise | NEIPA

## Bières en fût 9.

Microbrasserie Alpha - Bière blonde Lager

## Cidre en fût 9.

Cidrierie Choinière. Cidre Nouveau

## Vins de notre caviste 13-15.

Blanc | Rosé | Rouge

## Sans Tracas 9.

Gin Oshlag sans alcool & Limonade Maison

Amaretto sans alcool & pommes

Partake . Bière sans alcool . Blonde & IPA

**Cocktails personnalisés**  
Sur demande (+\$)



**CARTE DES BOISSONS À TITRE INDICATIF SEULEMENT**

# Ambiance & inclusions

## AUDIO VISUEL & UTILITAIRES

Système de son complet ART MX dans toute la salle  
2 micros sans fil  
1 micro-cravate (+ 50 \$)  
2 trépieds à micro  
1 câble XLR , 1 câble HDMI + Adaptateur pour MAC  
Toile de projection et projecteur fixe au plafond  
Écran plasma sur roues  
Connexion système audio bluetooth relié aux hauts-parleurs  
Service de raccompagnement TZ Capitale  
Climatisation  
WIFI

## MOBILIER

Plusieurs sofas et fauteuils antiques  
Consoles de styles et de couleurs variées  
8 tables rectangulaires à chevrons brun foncé (70" x 8')  
2 tables rectangulaires en bois naturel (65" x 8')  
80 chaises en bois à dossier croisé  
8 tabourets de bar en rotin  
3 tabourets de bar en tissu  
4 tables hautes à cocktail en bois blanc rustique (30x30 x 42")  
Un pupitre blanc en bois rustique  
Un vestiaire avec une entrée unique (155-A Colonel d'Ambourgès)

## À TABLE

200 verres à vin de marque Riedel  
100 verres à cocktail de couleurs et grandeurs variées  
80 tasses à café en porcelaine  
100 verres à eau  
Coutellerie complète antique en métal brossé  
Assiettes de grandeurs variées  
Samovar à eau pour une station rafraîchissante  
Lampions et bougies  
Serviettes de table en tissu  
Sous-assiette  
Impression personnalisée du menu pour vos invités





# Location en extra



Ustensiles à gâteau 25\$



Décos de table 150\$



Arche (trio) 50\$  
Ou  
Arche circulaire doré  
(Photo à venir)

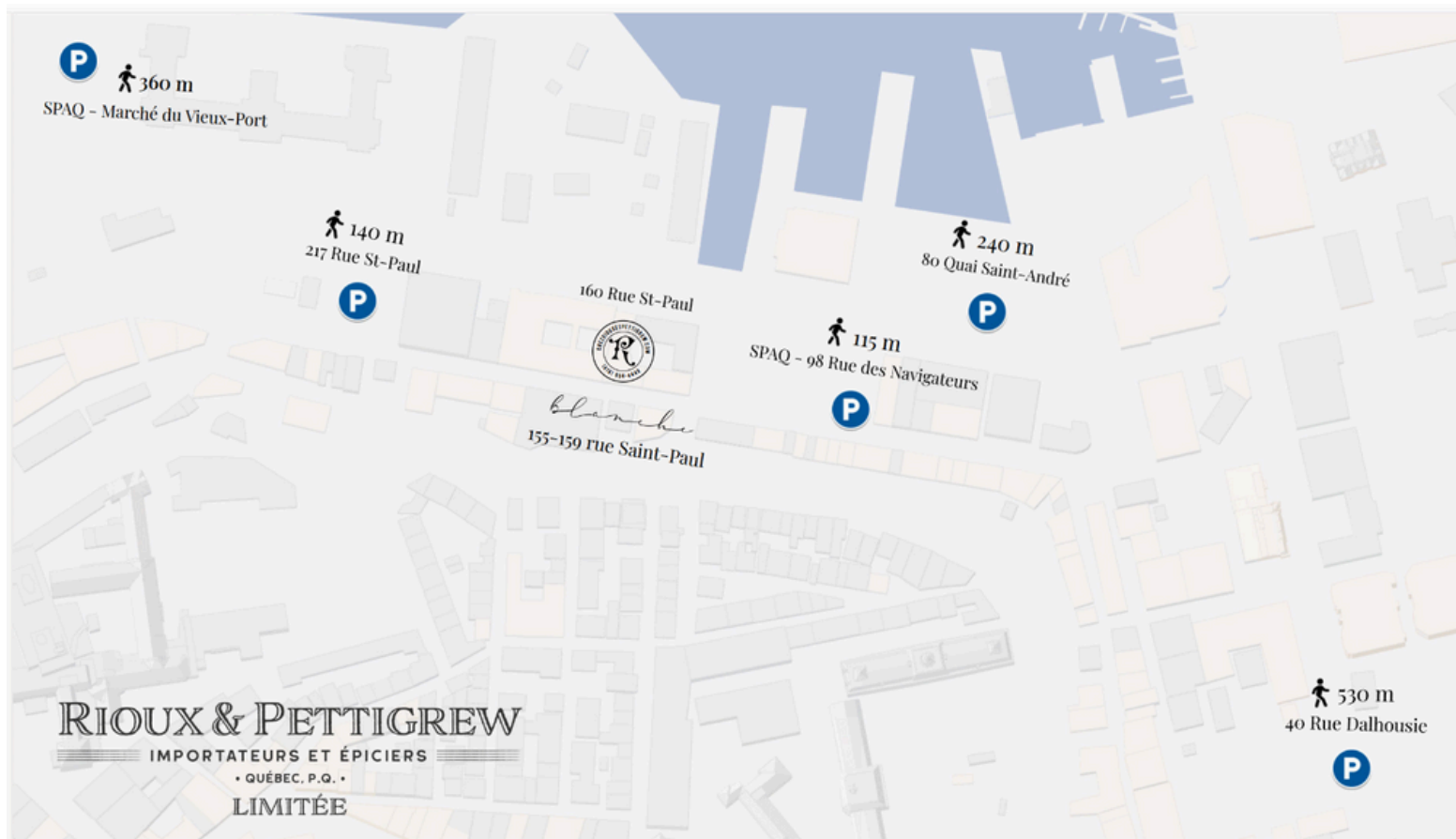


Marque-places 3\$/Un  
\*Design et impression  
\*Visuel et papier prédéfini



# Stationnements & accueil

Voici quelques stationnements payant à proximité à pieds



# MODALITÉS

---

## Confirmation de la réservation

Afin d'officialiser votre réservation, merci de nous faire parvenir:

- Copie signée du devis
- Formulaire de carte de crédit complété pour la garantie au dossier et la prise du dépôt 25%
- Modalités signées et initialisées

## 1er Dépôt

Un dépôt de 25% de la soumission doit être fait au moment de la signature.

Ce montant est non remboursable. (carte de crédit, virement bancaire, chèque)

## 2e Dépôt

Un 2e dépôt correspondant à 50% de la soumission finale doit être fait 7 jours avant votre événement, au moment de la confirmation du nombre final de convives. Ce montant est non remboursable. (carte de crédit, virement bancaire, chèque)

## Frais d'administration

Les frais d'administration correspondent à 3 % applicable sur le sous-total nourriture, boisson et frais de salle. Ces frais sont taxables.

Dans le cas d'une location de matériel externe gérée par notre équipe, le frais d'admin. s'ajoutera au sous-total du coût de location matériel.

## Pourboire

Un montant de base de 15% de pourboire, applicable sur le sous-total nourriture & boissons, est inclus dans le devis.

Le client peut, en tout temps, majorer ce pourcentage à sa convenance. Ces frais sont non taxables.

## Frais de manutention

Tout événement de 100 personnes et moins en mode dînatoire qui nécessite un déplacement des chaises et mobilier sur place entraîne des frais de manutention de 150\$.

Autres frais applicables selon demandes particulières de déplacement de mobilier, à discuter avec la coordonnatrice aux ventes.

## Location externe

Lorsqu'une location externe est nécessaire pour du matériel, elle peut être gérée directement par le client, et ce, sans frais.

Si vous désirez que l'équipe de Chez Rioux & Pettigrew prenne en charge la logistique de celle-ci, c'est possible.

Dans ce cas, un frais de gestion de 15% sera facturé sur le sous-total de la facture externe, et le montant de location sera également pris en compte pour le calcul du frais administratif de 3%.

## Demande particulière

Toute demande d'événement sortant du cadre de nos offres mentionnées dans ce cahier sera évaluée par notre équipe.

Sa réalisation pourrait entraîner des frais supplémentaires (Recherche & développement, calcul de coûts, gestion, faisabilité).

## Confirmations finales

Le choix final de votre offre / menu doit nous être divulgué **au maximum 14 jours avant l'événement**.

La date limite pour confirmer / modifier le nombre final d'invités est de **7 jours avant la date de l'événement**.

Ce nombre est définitif et sera facturé même si certains invités sont absents.

Tous les événements requièrent un nombre minimal de 15 personnes.

## Restrictions alimentaires

Toute allergie ou restriction alimentaire doit être communiquée **au maximum 7 jours avant l'événement**.

Des frais de 10\$ seront ajoutés à votre facture pour toute personne nécessitant un menu personnalisé différent du groupe pour adapter son allergie/restriction.

## Annulation

Le dépôt de 25% fait à la signature est non remboursable.

Dans le cas où l'événement est annulé 14 jours et moins avant l'événement, 50% de la soumission finale sera facturé.

Dans le cas où l'événement est annulé 7 jours et moins avant l'événement, 75% de la soumission sera facturé.

## Facturation et paiement final

Une seule facture par groupe sera émise pour le volet nourriture.

Les factures individuelles sont seulement possibles au bar.

La facture finale sera envoyée quelques jours après l'événement, par courriel.

Le délai maximum pour le paiement est de **15 jours NET** après la réception de celle-ci.

Le paiement final sera prélevé sur la carte de crédit au dossier (ou selon toute autre entente prévue au préalable : chèque, virement, argent)

Nos coordonnées bancaires se trouveront au bas de votre facture.

## Frais d'intérêts

Des frais d'intérêt de 2% sont applicables à toute facture non-payée dans le terme entendu (15 jours NET)

# MODALITÉS

---

Afin de favoriser le respect du voisinage et d'offrir un environnement agréable lors de la tenue de votre événement, la salle d'événements Blanche travaille conjointement avec la sécurité publique, les forces policières ainsi que la ville de Québec pour la réglementation de son établissement.

## Règlements généraux

- Le client s'engage à avoir ramassé tout son matériel avant 10h00 le lendemain, sinon des frais additionnels pourront être appliqués.
- Le matériel peut être livré 1 jour avant la date de l'événement, sous approbation de l'équipe de direction et si la salle est libre.
- Des frais de 50\$ par jour supplémentaire peuvent être chargés pour tout matériel non-récupéré dans les délais entendus.
- Aucun comportement irrespectueux envers le personnel ou les lieux ne sera toléré.
- Aucune chandelle avec une flamme ouverte.
- Aucun confetti.
- Aucune machine à fumée.
- Il est interdit de fumer ou de vapoter à l'intérieur.
- Il est interdit de laisser les portes extérieures ouvertes durant l'évènement.
- Il est interdit de sortir avec une consommation alcoolisée à l'extérieur de la salle.
- Il est interdit de flâner autour du bâtiment.
- Entrée hivernale par le côté de la bâtisse au 155-A Colonel D'Ambourgès (vestiaire) / Entrée estivale au 159 rue Saint-Paul (espace bar)

## Règlementation musique

- Couvre-feu musical à 22h du dimanche au jeudi.
- Couvre-feu musical à 23h du vendredi au samedi (la musique peut continuer jusqu'à 1h00AM, mais plus basse).
- La salle ferme à 1h00AM en tout temps. Last call à 00h30 AM.
- Les prestations musicales avec DJ sont permises seulement les vendredis et samedis. Le DJ doit coopérer à respecter les règles de son.
- Les prestations musicales avec un DJ doivent être connectées directement au système de son déjà en place.
- Un volume maximal de 80 DBA sera toléré, et ce, pour toute la durée de la soirée, le contrôleur de DBA devra être respecté.
- Aucun Karaoke n'est permis.
- Aucun amplificateur ne sera accepté.
- Aucun instrument à percussion ne sera autorisé.
- La musique sera diminuée CONSIDÉRABLEMENT au couvre-feu musical mentionné ci-dessus. Les invités pourront rester dans la salle mais aucun tapage, hurlement et bruit élevé ne sera toléré.

## Respect des lieux et du matériel

- En aucun cas, Blanche ne sera tenue responsable de quelconque dommage encouru par l'un de vos invités durant votre événement.
- Le montant de la valeur des biens volés ou endommagés sera ajouté sur la facture finale.
- Le respect du matériel et des espaces est sous la responsabilité des convives.
- Des frais de nettoyage peuvent s'appliquer.

Dans le cas où l'un des règlements présentés ci-dessus ne serait pas respecté, les membres de l'équipe de Blanche se réservent le droit :

- D'arrêter le service de la boisson
- D'expulser une personne
- De mettre fin à la soirée
- De contacter le service de police
- D'arrêter la musique
- De vous charger des frais supplémentaires lors de la facturation finale, variant entre 500\$ et 2000\$.

## Infractions et peines

Quiconque ne se conforme pas à une disposition de ce règlement est passible selon la réglementation municipale de la Ville de Québec, d'une amende dont le montant est d'un minimum de 2 000 \$ et d'un maximum de 10 000 \$.

En tant que locateur de notre salle d'événements, il revient au client signataire l'entière responsabilité reliée à son groupe en cas de plaintes de bruits par le voisinage.

**En apposant vos initiales et signature, vous confirmez que vous avez dûment pris connaissance des règlements & modalités et que vous les acceptez.**

---

SIGNATURE DU CLIENT

---

DATE DE L'ÉVÉNEMENT



# Contacts



*Gabriella Drolet*

Coordonnatrice aux ventes  
gdrolet@chezrioux.com  
418-694-4448 p.103



*Isabelle Choquette*

Directrice Générale Adjointe  
ichoquette@chezrioux.com  
418-694-4448 p.105  
(En maternité jusqu'à automne 2025)

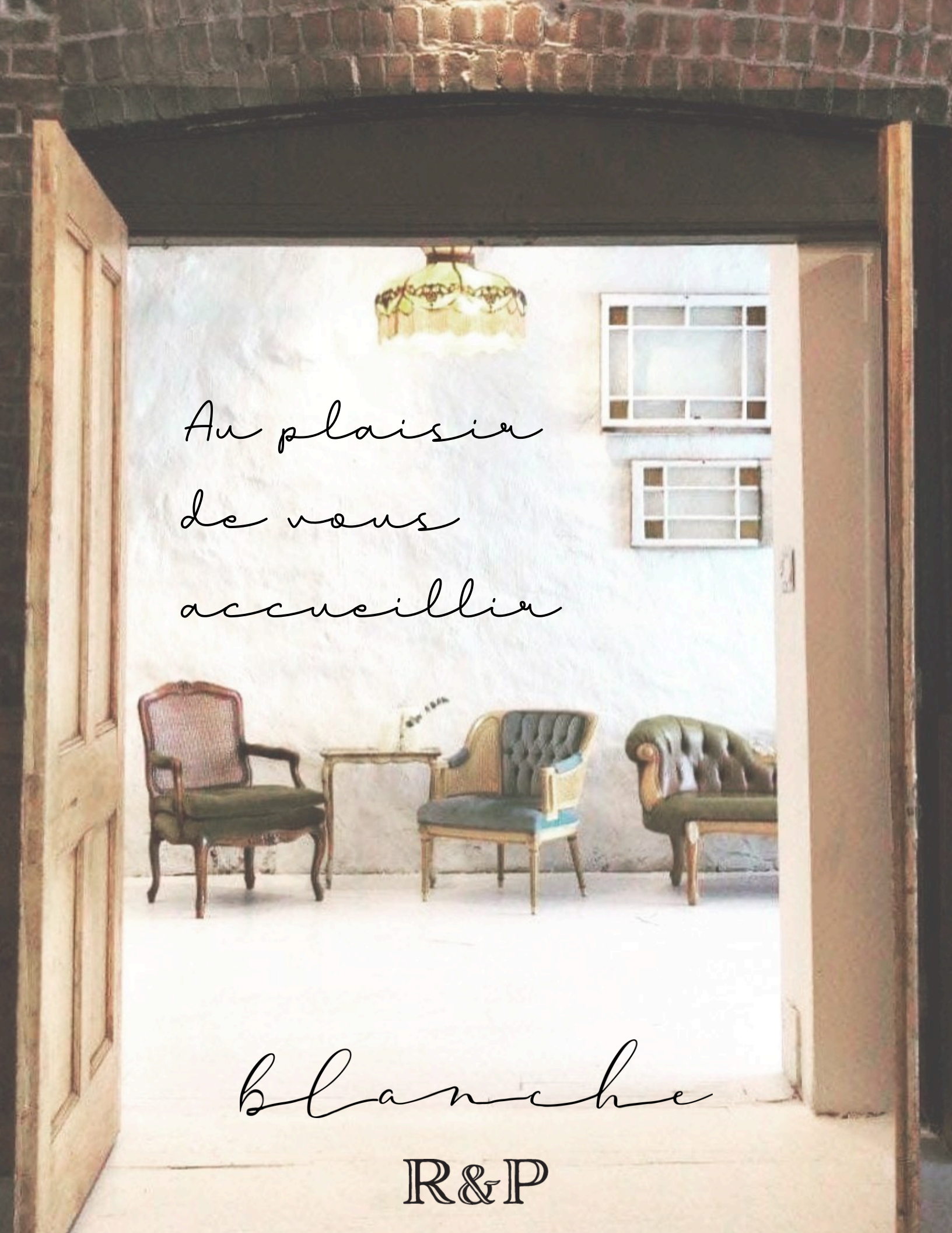


*Valérie Martin*

Coordonnatrice aux événements  
vmartin@chezrioux.com  
418-694-4448 p.103







Au plaisir  
de vous  
accueillir

blanche

R&P