blanche

PAR

RIOUX & PETTIGREW

Offres événementielles

Printemps — Été 2025

Contenu

Introduction **5**

Les offres du matin **7**

La pause café 8
La pause santé 9
La pause gourmande 10
La Grande Tablée 11

Les offres du midi **13**

Le midi pressé 14
Le midi gourmand 15
Le midi à l'assiette 16

Les offres du soir **17**

L'apéro 18
Le convivial 19
La table de Blanche 20
Le cocktail dinatoire 22
Late Night Snack 24
Le menu enfant 25

Carte à boire **26**

Carte des vins 26
Carte des boissons 27

Offres de mariage **28**

Frais de location de la salle **29**

Inclusions & Extras **30**

Accès **31**

Modalités **32**

Contacts **35**

La signature Blanche

Chez Rioux & Pettigrew, établissement bien ancré dans le paysage du Vieux-Port de Québec depuis 2013, on 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 des standards offerts chez Rioux & Pettigrew. Retrouvez cette même gourmandise aux saveurs locales lors d'un événement à Blanche, salle d'événements privés, au Grand Théâtre de Québec ou comme service traiteur 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 maître d'hôtel sera à vos côtés afin de s'assurer du bon fonctionnement, et ce, de l'accueil jusqu'à la fin de soirée. Ainsi, vos invités passeront assurément une soirée mémorable et seront traités aux petits soins.

DISTINCTIONS

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 qualifiée

Les offres du *matin*

La pause café

Pour une pause légère pendant votre réunion.

Formule	Tarif	Capacité	Disponibilité
Station buffet	**11$/personne**	**20 à 80 personnes**	**En tout temps**

Au menu

LE CÔTÉ FROID

Mini viennoiseries (2 un./personne)
Tartinables & confitures de saison

À BOIRE

Jus d'orange
Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme
Thés & infusions de la maison de thé Camellia Sinensis

GÂTEZ-VOUS

Smoothie du moment 6$
Jus d'orange fraîchement pressé 7$
Mimosa 11$
Mim-osé signature 11$
Cocktail gazon 7$

Plateaux gourmands - Charcuteries (2) & fromages (2) 12$

Option gourmande

Ajoutez œufs brouillés, bacon & patates rissolées pour une formule encore plus savoureuse.

+14$/personne

Vous êtes moins de 20 personnes ?

Nous pourrions avoir un autre espace à vous proposer

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

La pause santé

Un court moment de répit avec nos collations santé.

Formule	Tarif	Capacité	Disponibilité
Station buffet	**15$/personne**	**20 à 80 personnes**	**En tout temps**

Au menu

LE CÔTÉ FROID

Verrine de yogourt grecque, compotée aux fruits de saison & granola d'avoine

Fruits frais entiers

À BOIRE

Jus d'orange

Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme

Thés & infusions de la maison de thé Camellia Sinensis

GÂTEZ-VOUS

Smoothie du moment 6$

Jus d'orange fraîchement pressé 7$

Mimosa 11$

Mim-osé signature 11$

Cocktail gazon 7$

Plateaux gourmands - Charcuteries (2) & fromages (2) 12$

Option gourmande

Ajoutez œufs brouillés, bacon & patates rissolées pour une formule encore plus savoureuse.

+14$/personne

Vous êtes moins de 20 personnes ?

Nous pourrions avoir un autre espace à vous proposer

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

La pause gourmande

Idéal pour une petite pause agréable, pleine de saveurs et parfaite pour recharger vos batteries.

Formule	Tarif	Capacité	Disponibilité
Station buffet	**20$/personne**	**20 à 80 personnes**	**En tout temps**

Au menu

LE CÔTÉ FROID

Verrine de yogourt grecque, compotée aux fruits de saison & granola d'avoine
Mini viennoiseries (2 un./personne)
Tartinables & confitures de saison
Fruits frais entiers

À BOIRE

Jus d'orange
Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme
Thés & infusions de la maison de thé Camellia Sinensis

GÂTEZ-VOUS

Smoothie du moment 6$
Jus d'orange fraîchement pressé 7$
Mimosa 11$
Mim-osé signature 11$
Cocktail gazon 7$

Plateaux gourmands - Charcuteries (2) & fromages (2) 12$

Option gourmande

Ajoutez œufs brouillés, bacon & patates rissolées pour une formule encore plus savoureuse.

+14$/personne

→ **Vous êtes moins de 20 personnes ?**

Nous pourrions avoir un autre espace à vous proposer

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

La Grande Tablée

Inspirée de la populaire Grande Tablée 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.

Formule	Tarif	Capacité	Disponibilité
Station buffet	**49$/personne**	**20 à 80 personnes**	**En tout temps**

Au menu

LE CÔTÉ FROID

Soupe de fraise, yogourt de brebis, crumble au beurre

Gaspacho de légumes, tomates, poivre concassé et basilic, croûtons

Saumon fumé au bois d'érable, crème aigre aux herbes citronné, blinis sarrasin

Jambon blanc tranché de la ferme Turlo

Rillette de cochon du Mans

Pudding au pain de mamie Fernande

Salade de pomme de terre crémeuse à la moutarde de Meaux & fines herbes

Pain brioché artisanal à l'huile d'olive

Confiture légère de fruits frais au naturel & citron

Gelée de baies nordiques

LE CÔTÉ CHAUD

Flanc de porc fumé, laqué au miel de fleur et cidre

Saucisse chipolata au basilic, poivrons grillés et tomates séchées

Omelette fine farcie, canard confit, brie fondant et oignons, canneberges

Tartine de champignons sur baguette grillée, bébés épinards, sauce crème au cheddar

Risotto déjeuner brouillé aux œufs, aux asperges & têtes de violon

Option gourmande

Ajoutez smoothie, boudin et burrata
pour une formule encore plus savoureuse.

+10$/personne

À BOIRE

Jus d'orange

Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme

Thés & infusions de la maison de thé Camellia Sinensis

GÂTEZ-VOUS

Smoothie du moment 6$

Jus d'orange fraîchement pressé 7$

Mimosa 11$

Mim-osé signature 11$

Cocktail gazon 7$

Plateaux gourmands - Charcuteries (2) & fromages (2) 12$

** Prix avant taxes, pourboire & frais administratifs. Les prix & ingrédients 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.

Formule	Tarif	Capacité	Disponibilité
Station buffet	**29$/personne**	**20 à 80 personnes**	**Lundi au vendredi 11h00 à 14h30**

Au menu

LE CÔTÉ FROID

Focaccia tomates, jambon blanc, brie & fines herbes

Tartinables & croûtons maisons

Mélange d'olives garnies

La fournée: pain & beurre

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 bouchée sucrée du chef

GÂTEZ-VOUS

Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme 3,50$

Thés & infusions de la maison de thé Camellia Sinensis 3,50$

Plateaux gourmands - Charcuteries (2) & fromages (2) 12$

** Prix avant taxes, pourboire & frais administratifs. Les prix & ingrédients 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.

Formule	Tarif	Capacité	Disponibilité
Station buffet	**Variable**	**20 à 80 personnes**	**Lundi au vendredi 11h00 à 14h30**

Au menu

LE CÔTÉ FROID

Mesclun artisan, légumes croquants, vinaigrette à la truffe et balsamique de la Villa Vinaigres & Jardins
La fournée: pain & beurre
La bouchée sucrée du chef

LE CÔTÉ CHAUD

Soupe du jour
Polenta frite au parmesan
Légumes de saison, purée soyeuse et tite-sauce
Pâtes végétariennes

1 choix — 34$/personne
Un choix de plat à faire à l'avance, servi pour tous les invités.
Options : La Mer, La Bête ou La Basse-cour

3 choix — 39$/personne
Trois choix de plats servis pour tous les invités.
Inclusions : La Mer, La Bête et La Basse-cour

GÂTEZ-VOUS

Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme 3,50$
Thés & infusions de la maison de thé Camellia Sinensis 3,50$

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

Le midi à l'assiette

Pour un repas midi plus conventionnel, optez pour le midi à l'assiette 3 ou 4 services.

Formule	Tarif	Capacité	Disponibilité
Servi aux tables	**Variable**	**20 à 80 personnes**	**En tout temps**

Au menu

3 CHAPITRES — 35$/personne

Soupe du jour

Un choix de plat à faire à l'avance, servi pour tous les invités.
Options : La Mer, La Pasta Mia (végé), La Bête ou La Basse-cour

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

La bouchée sucrée du chef

4 CHAPITRES — 40$/personne

Soupe du jour

Entrée du chef

Un choix de plat à faire à l'avance, servi pour tous les invités.
Options : La Mer, La Pasta Mia, La Bête ou La Basse-cour

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

La bouchée sucrée du chef

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$/personne

GÂTEZ-VOUS

2 choix de plat — +5$/personne

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.

La fournée: pain & beurre 3$

Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme 3,50$
Thés & infusions de la maison de thé Camellia Sinensis 3,50$

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

Les offres du *soir*

L’apéro

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

Formule	Tarif	Capacité	Disponibilité
Station buffet	**24$/personne**	**120 personnes maximum**	**En tout temps**

Au menu

Envie d’une station sur mesure ?

Discutez de vos idées avec notre coordonnatrice et nous évaluerons la faisabilité et le prix.

À PARTAGER

Fromages fins du Québec
Charcuteries des Viandes Bio de Charlevoix
Mousseline de chèvre d’Alexis de Porneuf, échalotes & ciboulette
Tartinade d’artichauts au parmesan, zeste de citron & 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 & aromates
Chips de légumes de saison, pitas à la grecque assaisonnés, pain frais
Mélange croquant de noix aux épices boréales

GÂTEZ-VOUS

Huîtres 4$/unité avec mignonettes festives

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

Le convivial

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.

Formule	Tarif	Capacité	Disponibilité
Au centre des tables	**79$/personne**	**50 personnes**	**En tout temps**

Au menu

Vous préférez la formule buffet ?

La formule buffet est également disponible et offre une capacité de 80 personnes.

PROLOGUE (servi individuellement)

Gaspacho de légumes, tomates, concombre, gingembre et fleur de sureau, condiment tomates confites, fraises et poivrons rouges rôtis, laque balsamique, croûtons de pain noir au charbon actif

PREMIER CHAPITRE

Rémoulade de céleri-rave aux crevettes nordique, mayonnaise citronné au fines herbes, lime, purée chips et gel de fruit de saison, jeunes pousses

et

Tartare de bœuf, vinaigrette à la tartufata, balsamique et conifère, mayonnaise fumé au bois d'érable, canneberges confites, graines rôties, bacon croustillant, pommes pailles frites, neige de Bella Lodi

DEUXIÈME CHAPITRE

Pâtes fraiches artisanal, poêlée de champignons de cultures du Québec, sauce crémeuse au vin blanc du vignoble Camy et vieux cheddar de l'Isle-aux-grues, bébés épinards, pickles de raisin, raisin frais

et

Volaille de la Ferme des Voltigeurs rôti, légumes racines en barigoule, pommes de terre grelot, purée de légumes, jus de volaille au naturel, chiffonnade d'herbes

ÉPILOGUE

Coque de riz au lait au chocolat, cœur caramel tonka, glaçage gourmand au pavot, caméline torréfiée, ganache chocolat, gel argousier, crémeux argousier, crumble spéculoos sans gluten, tuile chocolat noir et blanc, grué de cacao

et

Biscuit Nantais aux amandes, glaçage fraise, crémeux châtaigne, ganache chocolat blanc, gel fraise acidulé, crumble châtaigne sans gluten, tuile craquante à la fraise

* La saveur de fraise évoluera selon la saison et les arrivages

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

La table de Blanche

Un repas 3 ou 4 services en toute élégance.

Formule	Tarif	Capacité	Disponibilité
Servi aux tables	**Variable**	**20 à 80 personnes**	**En tout temps**

Au menu

3 CHAPITRES — 69$/personne

Entrée, plat principal et dessert au choix.
Les choix sont faits à l'avance, servis pour tous les invités.

4 CHAPITRES — 79$/personne

Entrées (2), plat principal et dessert au choix.
Les choix sont faits à l'avance, servis pour tous les invités.

GÂTEZ-VOUS

2 choix de plat — +5$/personne

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.

Plateaux gourmands - Charcuteries (2) & fromages (2) 12$
La fournée: pain & beurre 3$

Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme 3,50$
Thés & infusions de la maison de thé Camellia Sinensis 3,50$

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$/personne

Vous référez à la page suivante pour les descriptions complètes des différents plats à sélectionner.

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

Menu

Voici le menu pour la formule *Table de Blanche*. Veuillez vous y référer pour faire vos choix : si vous désirez un menu 3 services, choisissez un plat dans la section *Premier chapitre*, et si vous désirez un menu 4 services, choisissez deux plats dans cette même section.

PREMIER CHAPITRE 1 ou 2 choix parmi

Escolar fumé au bois d'érable

Purée de petits pois sucrés, aïoli de pomme de terre, vinaigrette acidulée, petits pois frais, chips de pomme de terre

Rémoulade de céleri-rave crémeuse aux herbes citronnée

Crevettes nordique fraiches, lamelle de pétoncles fumés au d'érable, gel de poire acidulé, poires pochées, salade d'herbes aromatiques, tuiles de poires craquantes

Extra homard +6$

Gaspacho de tomates fraîches et fraises

Granité citron, concombre, gingembre et fleur de sureau, condiment tomates confites, fraises et poivrons rouges rôtis, laque balsamique, croûtons de pain noir au charbon

Vitello tonnato

Carpaccio de veau, mayonnaise au thon, câpres frits, roquette, salade d'herbes, copeaux de parmesan, pickles d'oignons rouges, vinaigrette au thym, œuf de caille mariné

DEUXIÈME CHAPITRE 1 choix parmi — 2 choix +5$/personne

Pavé de saumon frais du Nouveau-Brunswick

Pâtes fraîches artisanales, bébés épinards, citron confit, vinaigrette au jus de coquillages, sauce marinière crémeuse, condiment moules, chips de fromage fin

Volaille des Voltigeurs

Purée de carottes jaunes, polenta croustillante au vieux cheddar de l'Isle-aux-Grues, condiment maïs sucré, jus de volaille naturel perlé à l'huile d'herbes, pop-corn salé

Onglet de bœuf

Caviar d'aubergine, vierge de courgettes grillées, poivrons et oignons rouges, vinaigrette viandée, pain perdu salé aux poivrons, légumes de saison, chips de fromage fin

Dahl de lentilles corail au curry vert et lait de coco

Coleslaw de radis à la lime, crème aigre citronnée, patates douces rôties à l'ail, pois chiches frits aux épices togarashi

ÉPILOGUE 1 choix parmi

Coque de riz au lait au chocolat

Cœur caramel tonka, glaçage gourmand au pavot, caméline torréfiée, ganache chocolat, gel argousier, crémeux argousier, crumble spéculoos sans gluten, tuile chocolat noir et blanc, grué de cacao

Biscuit Nantais aux amandes

Glaçage fraise, crémeux châtaigne, ganache chocolat blanc, gel fraise acidulé, crumble châtaigne sans gluten, tuile craquante à la fraise

** Les noix peuvent être retirées du menu sur demande.*

Le cocktail dinatoire

Que ce soit pour un 5 à 7, pour faire du réseautage et permettre plus de mouvement en salle, ou tout simplement pour faire découvrir à vos invités plusieurs encas variés, notre formule satisfera tous les goûts.

Formule	Tarif	Capacité	Disponibilité
Servi sur plateau	**Variable**	**20 à 130 personnes**	**En tout temps**

Au menu

3 BOUCHÉES

Idéal pour un apéro dynamique

Choix de 3 bouchées
parmi le menu dinatoire

Tarif à l'unité *ou* Choix du chef 16$

Jumelable à une offre repas complète

6 BOUCHÉES

Idéal pour allier convivialité
et gourmandise

Choix de 6 bouchées
parmi le menu dinatoire

Tarif à l'unité *ou* Choix du chef 29$

Jumelable à l'offre *Apéro*

14 BOUCHÉES

Idéal pour une formule repas complète

Choix de 14 bouchées
parmi le menu dinatoire

Tarif à l'unité *ou* Choix du chef 69$

Allergies

Il nous est possible de vous proposer
des bouchées adaptées en cas d'allergie.

+10$/unité

→ **Vous référez à la page suivante pour les descriptions complètes des différentes bouchées.**

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

Menu dinatoire

Découvrez notre sélection de bouchées soigneusement élaborées pour votre cocktail dinatoire.

POISSON

Mousseline d'omble 5$
Citronnée aux herbes & feuilleté au pavot, crème fleurette

Tataki de thon 6$
Temari croustillant, laque au damari d'avoine, mayonnaise épicée, miel, piment Gorria

Saumon fumé au bois d'érable 7$
Crème aigre aux herbes & citron, blinis au sarrasin, tuile de fruits croustillante

Brandade de pommes de terre 6$
Mayonnaise moutardée aux fines herbes, caviar de mulet, crevettes nordiques, chips de pomme de terre

VIANDE

Pogo 6$
Farce de gibier, baies sauvages, ketchup de petits fruits nordiques

Croquette de porc 5$
Effiloché de porc braisé au piment Gorria, condiment moutarde à l'ancienne

Tartare de bœuf 7$
Vinaigrette tartufata, canneberges confites, graines rôties, bacon, mayonnaise fumée Bella Lodi

Rillettes de canard 7$
Confit d'oignons aux airelles, croûtons de foccacia

VÉGÉTARIEN

Gougère 5$
Crémeux au fromage fin du Québec, craquelin au miel, gel de poire

Tartelette à l'oignon 5$
Oignons caramélisés, purée d'oignon doux, pissaladière
Extra boudin noir maison +2$

Mozzarella de bufflone 6$
Toast de pain brioché à l'huile vierge, condiment tomates & fraises, copeaux de fraises séchées, basilic

Cromesqui 6$
Cheddar, racine de raifort, condiment pommes au raifort mariné

Royale de champignons 6$
Croustillant de pâte Phyllo, purée de champignons forestières, vierge de champignons au balsamique

Polenta frite 4$
Fromage fin du Québec, gel de tomate

SUCRÉ

Chou craquelin violet 5$
Gel de citron, crémeux bleuet citronné

Biscuits nantais 5$
Gel de fraises citronné, crémeux châtaigne

Coque de riz chocolat lait 6$
Glaçage gourmand, gel d'argousier

Late Night Snack

L'ajout parfait pour une fin de soirée festive.

Formule	Tarif	Capacité	Disponibilité
Servi sur station	**Variable**	**20 personnes minimum**	**En tout temps**

Au menu

BAR À POUTINE 9$

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

CHIPS MAISON 7$

Sel de mer

POP CORN 7$

Beurre salé & assaisonné

** Une pré-commande de la quantité de plats devra être faite avant la tenue de votre soirée.*
** Prix avant taxes, pourboire & frais administratifs. Les prix & ingrédients peuvent varier selon nos arrivages.*

Le menu enfant

Pour les petits et grands, de 12 et moins, notre formule offre un repas en toute simplicité qui peut leur être servi avant celui des adultes.

Formule	Tarif	Capacité	Disponibilité
Variable	**Variable**	**N/A**	**En tout temps**

Au menu

MENU BUFFET — BRUNCH 15$

Les enfants peuvent se régaler directement dans la station buffet.

MENU 2 SERVICES — JOUR 20$

Repas principal: Pâtes sauce blanche et poulet ou smash burger et frites, breuvage au choix
Dessert du jour

MENU 3 SERVICES — SOIR 25$

Entrée: Potage
Repas principal: Pâtes sauce blanche et poulet ou smash burger et frites, breuvage au choix
Dessert du jour

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

Carte des vins

Notre sommelier élabore une carte des vins en arrimage avec les repas du moment.

service de sommellerie

Discussions avec notre caviste, dégustation de produits sur place, recommandations selon votre menu et commandes spéciales*.

250$

EFFERVESCENTS

France, Bourgogne, Non-Dosé **65**
Patrick Piuze
Chardonnay

France, Champagne, Henriot Brut Souverain **109**
Maison Henriot
Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier

Espagne, Mousseux sans alcool **30**
Maison Freixenet
Muscat

BLANCS

Québec, Brigham, Évolution blanc **55**
Vignoble de la Bauge
Frontenac blanc

Italie, Vénétie, Soave, 'Ficelle' 2023 **60**
I Stefanini
Garganega

Espagne, Navarre, Vino de Mesa, 'Vitis' 2023 **60**
Azul y Garanza
Grenache blanc, Macabeu

Afrique du Sud, Stellenbosch, Clairette, 'Thirst' 2023 **65**
Radford Dale
Clairette

États-Unis, Californie, 'Sonoma Camp' 2022 **65**
Hobo Wine
Chardonnay

France, Loire, Sancerre, 'Vieilleux' 2023 **75**
Éric Louis
Sauvignon blanc

ROSÉ

France, Languedoc, Minervois, 'Six Roses' 2024 **60**
Benjamin Taillandier
Cinsault, Syrah

ROUGES

Québec, Brigham, Les Beaux Jus 'Le Rouge' 2022 **55**
Vignoble de la Bauge
Frontenac rouge

France, Loire, Chinon 'La Cuisine de ma Mère' 2021 **60**
Nicolas Grosbois
Cabernet franc

France, Bordeaux, 'Vieux Vigneau' 2019 **60**
Château Haut Saint Claire
Merlot

Espagne, Castille-La Manche, Albahra 2023 **65**
Envinate
Grenache

France, Côte du Rhône, 'Chat Fou' 2021 **70**
Eric Texier
Grenache, Syrah

Italie, Sicille, 'Nerello Mascalese' 2021 **70**
Vino Lauria
Nerello Mascalese

Italie, Piémont, Langhe Nebbiolo, 'Tango' 2020 **80**
Manuel Marinacci
Nebbiolo

** Possibilité d'effectuer des commandes spéciales (importation privée).*

Carte des boissons

Notre carte des boissons est dynamique et variée avec des cocktails qui changent au gré des saisons.

COCKTAILS SIGNATURES

Beijo de Janiero *(sour)* **16**

Cachaça, Leblon
Jus de lime
Sirop citronnelle, basilic & lime kaffir
Émulsifiant végan
Vin mousseux, Piuze

En plein dans ma poire *(build-up)* **16**

Vodka
Liqueur de sureau
Jus de poire
Jus de citron
Soda

Nouvelle forêt *(old fashioned)* **16**

Gin Mugo, Distillerie Mitis
Camerise, Distillerie Menaud
Sirop au thé du nord & romarin
Amers aux baies de genévrier

COCKTAILS SUR DEMANDE

Cocktails classiques **13 – 16**
Cocktails créations **+ 16**

SANS ALCOOL

Sélection du moment **9**

BIÈRES

Blanche belge **10**
Alpha

Rousse anglaise **10**
Alpha

NEIPA **10**
Alpha

Blonde 0% **9**
Lagabière

IPA 0% **9**
Lagabière

Cidre Intrus **11**
(saveur du moment)

EN FÛT

Bière blonde lager **10**
Alpha

IPA **10**
Alpha

Offres de mariage

Découvrez nos différentes offres et choisissez celle qui vous convient le mieux.

LE GRANDIOSE

Cérémonie + Réception sur place

2 300 $ (frais de salle)

(+ Nourriture, boisson, taxes et pourboire)

40 personnes et moins

Inclusions:

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)

Coordonnatrice d'événements le Jour J

Trois visites préparatoires:
Visite initiale 1h, montage de la salle 1h, pratique de cérémonie 1h

Prolongement des heures en supplément

Livraison de votre matériel la veille ou le jour même selon les disponibilités de la salle

LE SUBLIME

Réception sur place

1 500 $ (frais de salle)

(+ Nourriture, boisson, taxes et pourboire)

40 personnes et plus

Inclusions:

Accès à Blanche de 15h00 à 01h00 AM

Barman & table d'eau aromatisée

Impression de menus sur papier signature

Coordonnatrice d'événements le Jour J

Deux visites préparatoires:
Visite initiale 1h, montage de la salle 1h

Prolongement des heures en supplément

Livraison de votre matériel la veille ou le jour même selon les disponibilités de la salle

LES EXTRAS

Prix sur demande

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

Frais de location de la salle

BASSE SAISON — Janvier à avril

Moment	Lundi au mercredi	Jeudi au dimanche	Heures
Jour	**N/A**	**250 $**	**8h00 à 14h30**
Soir	**250 $**	**350 $**	**16h00 à 01h00**
Ventes minimum	**0 $**	**3 000 $ (soir)**	

HAUTE SAISON — Mai à décembre

Moment	Lundi au mercredi	Jeudi au dimanche	Heures
Jour	**250 $**	**350 $**	**8h00 à 14h30**
Soir	**350 $**	**500 $**	**16h00 à 01h00**
Ventes minimum	**3 000 $ (soir)**	**5 000 $ (soir)**	

MARIAGE — À l'année

Moment	Lundi au dimanche	Heures
Jour	**800 $**	**8h00 à 16h00**
Soir	**1 500 $**	**16h00 à 01h00**

Inclusions & Extras

AUDIO VISUELS

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 + Projecteur fixe au plafond
Écran plasma sur roues
Système audio Bluetooth relié aux hauts-parleurs

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 (30"x30"x42")
Pupitre blanc en bois rustique
Vestiaire avec une entrée unique

À TABLE

Impression personnalisée du menu
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

UTILITAIRE

WIFI
Climatisation
Service de raccompagnement (TZ Capitale)

EXTRAS

Ustensiles à gâteau (25$)

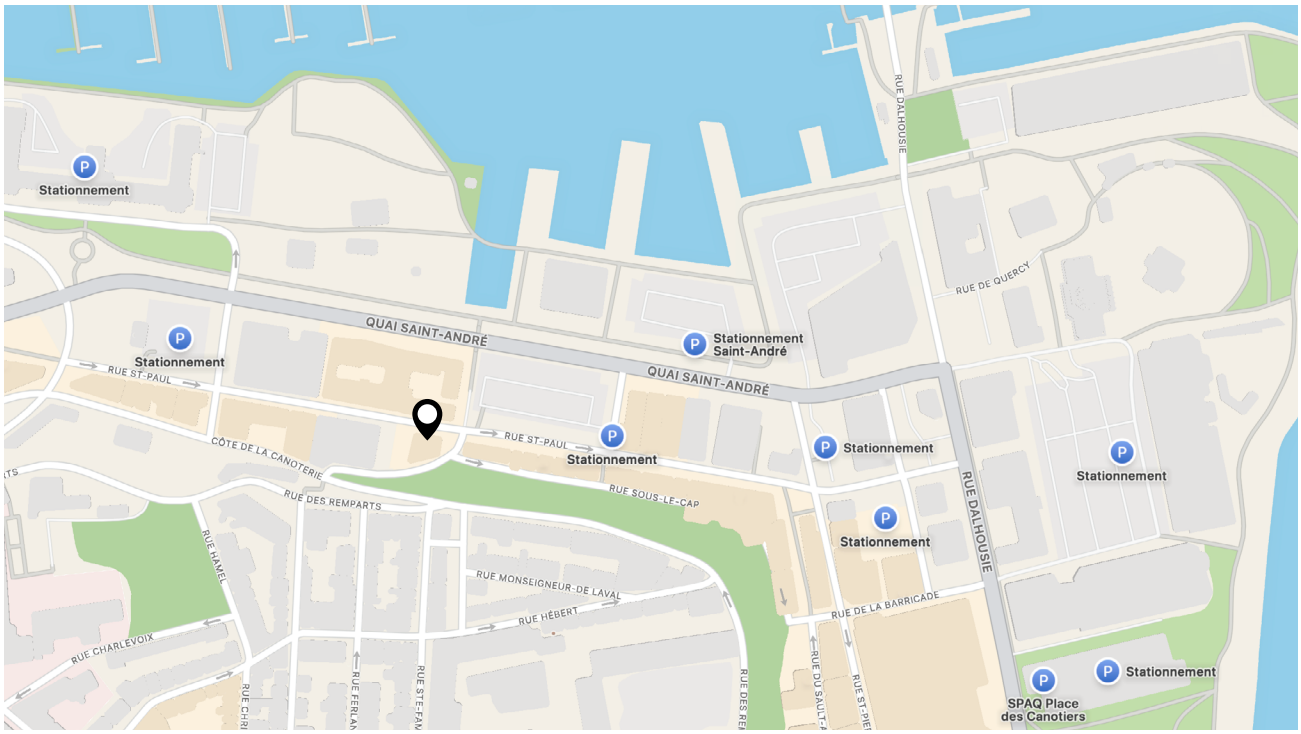
Marque-places (3$/un.)

Design, impression & papier prédéfini

Arche circulaire doré (50$)

Accès

Ci-dessous quelques stationnements payant à proximité.



Entrée estivale

Entrée hivernale

Modalités

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

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 de 25%
- Modalités signées et initialisées

1er Dépôt

Un 1er 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 sont de 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'administration s'ajoutera au sous-total du coût de location matériel.

Pourboire

Un montant de base de 15% de pourboire, applicable sur le sous-total (avant taxes) 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

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 notre équipe 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 inscrites 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.

Tout événement requière un nombre minimal de 20 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 nécéssitant 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/boisson/location.

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).

Initiales

Modalités (suite)

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.
- Tout objet tel que chandelle avec flamme ouverte, confettis et/ou machine à fumée est strictement interdit.
- 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: 155-A Colonel D'Ambourgès (vestiaire) (par le côté de la bâtisse)
  Entrée estivale: 159 Rue Saint-Paul (espace bar)

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.

Récupération du matériel

- Le client s'engage à récupérer TOUT le matériel qu'il apporte sur les lieux. Cela inclut entre autres, décorations, emballages cadeaux, affichages, ballons, fleurs, etc.
- Des frais additionnels pourront être appliqués dans le cas contraire.

Règlements liés à la musique

- Couvre-feu musical à 22h00 du dimanche au jeudi.
- Couvre-feu musical à 23h00 du vendredi au samedi (la musique peut continuer jusqu'à 1h00AM, mais plus basse).
- La salle ferme à 1h00 AM en tout temps. Last call à 00h15 AM.
- Les prestations musicales avec DJ sont permises seulement les vendredis et samedis. Le DJ doit coopérer à respecter les règles de son (80 dB).
- 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.

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.

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

- D'arrêter le service de boissons
- 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 selon l'ampleur du bris.

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'évènement

Contacts

Voici la liste des personnes ressources à contacter. N'hésitez pas à les joindre pour toute question ou précision.

ISABELLE CHOQUETTE
Directrice Générale Adjointe

ichoquette@chezrioux.com (418) 694-4448 poste 105

VALÉRIE MARTIN
Coordonnatrice aux événements