

Offres Événementielles 2026-2027

blanche



R&P



Table des matières



NOTRE ESPACE SIGNATURE BLANCHE.....1	FRAIS LOCATION DE SALLE 21
LES OFFRES DU MATIN & PAUSES.....2	MARIAGES..... 22
La Pause café	DÉVOILEMENT DES MENUS (DATES)23
La Pause santé	CARTE DES VINS.....24
La Pause gourmande	CARTE DES BOISSONS.....26
La Grande Tablée	AMBIANCE & INCLUSIONS..... 27
LES OFFRES DU MIDI.....7	LOCATION EN EXTRA..... 28
Le midi pressé	STATIONNEMENT & ACCUEIL..... 29
Le midi gourmand	MODALITÉS..... 30
Le midi à l'assiette	PROFESSIONNELLES.....32
LES OFFRES DU SOIR.....11	
L'Apéro	
Convivial à partager	
Expérience découverte	
La Table de Blanche	
Menu printemps/été 2026 pour sélection	
Le cocktail dînatoire	
Menu dînatoire pour sélection	
Late night snack	
Menu enfant	



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 un./pers.)
Tartinade maison de noisettes & confitures de saison

À Boire!

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

Les Extras

Smoothies du moment 6\$
Jus fraîchement pressé 7\$
Mimosa 11\$
Mim-osé signature 11\$
Cocktail gazon 7\$

Plateaux gourmands 12\$
- Charcuteries des viandes Bio de Charlevoix (2)
& fromages du Québec (2)

11\$ par personne | Station buffet

DE 20 À 80 PERSONNES

Disponible en tout temps

Ajoutez œufs brouillés, bacon & patates rissolées pour une formule encore plus savoureuse.
+14\$/pers.



Vous êtes moins de 20 personnes ?
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

15\$ par personne | Station buffet

DE 20 À 80 PERSONNES

Disponible en tout temps

Le Côté Nord

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
Infusions Camélia Sinensis

Les Extras

Smoothies du moment 6\$
Jus fraîchement pressé 7\$
Mimosa 11\$
Mim-osé signature 11\$
Cocktail gazon 7\$

Plateaux gourmands 12\$
- Charcuteries des viandes Bio de Charlevoix (2)
& fromages du Québec (2)

Ajoutez œufs brouillés, bacon & patates rissolées pour une formule encore plus savoureuse.
+14\$/pers.



Vous êtes moins de 20 personnes ?
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



20\$ par personne | Station buffet

DE 20 À 80 PERSONNES

Disponible en tout temps

Le Côté Nord

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

Mini viennoiseries (2 un./personne)

Tartinade maison de noisettes & confitures de saison

Fruits frais entiers

À Boire!

Jus d'orange

Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme

Infusions Camélia Sinensis

Les Extras

Smoothies du moment 6\$

Jus fraîchement pressé 7\$

Mimosa 11\$

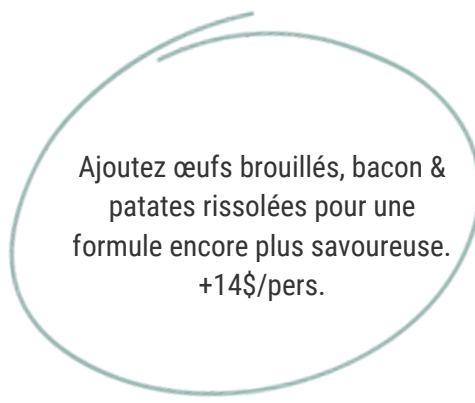
Mim-osé signature 11\$

Cocktail gazon 7\$

Plateaux gourmands 12\$

- Charcuteries des viandes Bio de Charlevoix (2)

& fromages du Québec (2)



Ajoutez œufs brouillés, bacon & patates rissolées pour une formule encore plus savoureuse.
+14\$/pers.



Vous êtes moins de 20 personnes ?

Nous pourrions avoir un autre espace à vous proposer

LA GRANDE TABLÉE

Inspirée de la populaire Grande Tablée du dimanche matin de 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

Panacotta au mélilot, tartare de fruits de saison, basilic et citron, crumble avoine, orge soufflée

Melon d'eau compressé aux agrumes, zestes de lime, réduit d'orange, crème aigre, noix sablées, graines rôties

Salade d'asperges du Québec, salsa de truffe d'été, jambon blanc artisan de la ferme Turlo, copeaux de fromage d'Ici

Crêpes soufflées à la ricotta, coulis et gel de fruits rouges

Confiture de fraises légère et acidulée

Abricotine et pain au chocolat artisanal de la Boulangerie Borderon le fils

Bouchées de pain frit japonais à la pomme de terre et cheddar, bruschetta de tomates aux herbes, mayonnaise pesto citronné

Brouillade d'œuf crémeuse aux herbes

Creton de canard, gel de baies nordiques, chips de prosciutto

Saumon saisi au sésame, fondue de patate douce au curry

Saucisses cocktail de volaille de la ferme Orléans, pomme et estragon

Flanc de porc fumé croustillant, sauce chimichuri

Boudin noir à la sauge, miel et piment Gorria

Légumes du jardin en marinade sucré, ketchup aux fruits à l'ancienne

Pain focaccia rôti à l'huile vierge et aux herbes

À Boire! (inclus)

Jus d'orange

Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme

Infusions Camélia Sinensis

*Prix avant taxes, pourboire & frais administratifs.

Les prix peuvent varier selon nos arrivages.

49\$ par personne | Station buffet
25 \$ par enfant

DE 20 À 80 PERSONNES

Disponible en tout temps

Option végétarienne
disponible sur demande
10\$

BAR À MIMOSA

12\$/pers.
Bulles & jus de saison
En station au bar

Les Extras

Smoothies du moment 6\$

Jus fraîchement pressé 7\$

Mimosa 11\$

Mim-osé signature 11\$

Cocktail gazon 7\$

Plateaux gourmands 12\$

- Charcuteries des viandes Bio de Charlevoix (2)
& fromages du Québec (2)

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

Le Côté Froid

Focaccia tomates, jambon blanc, brie & fines herbes
Rillettes maison & croûtons

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

À BOIRE! (En sus)

Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme
Infusions Camélia Sinensis
3.50\$

Assortiment de liqueurs douces (Bière 0%, liqueur, eau pétillante)
3.50\$-9\$

**Un décompte sera fait et facturé selon la consommation*

29\$ par personne | Station buffet

DE 20 À 80 PERSONNES

Du lundi au vendredi
11H00 A 14H30

Offre sandwichs &
salades
(Sur demande)
36\$

Les Extras

Plateaux gourmands 12\$

- Charcuteries des viandes Bio de Charlevoix (2)
& fromages du Québec (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

Le Côté Froid

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

La journée: Le pain et le beurre

Le Côté Chaud

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

1 choix – 35\$/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

Le Côté Sucré

Bouchée sucrée du chef

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

DE 20 À 80 PERSONNES

Du lundi au vendredi
11H00 A 14H30

À Boire !

Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme
Infusions Camélia Sinensis
3.50\$

Assortiment de liqueurs douces
(Bière 0%, liqueur, eau pétillante)
3.50\$-9\$

**Un décompte sera fait et facturé selon la consommation*

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

LE MIDI À L'ASSIETTE

DE 20 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

35 \$

Soupe du jour

Choix de 1 plat principal:

La mer: Tataki saumon
La Pasta Mia! : Pâtes champignons
La bête: Onglet de boeuf
La basse-cour: Volaille

Accompagnement, légumes de saison,
purée soyeuse et sauce

Dessert Fraisinettes

4 CHAPITRES

40 \$

Soupe du jour

Choix de 1 entrée:

Gaspacho verde
ou
Burrata & prosciutto

Choix de 1 plat principal:

La mer: Tataki saumon
La Pasta Mia! : Pâtes champignons
La bête: Onglet de boeuf
La basse-cour: Volaille

Accompagnement, légumes de saison,
purée soyeuse et sauce

Dessert Fraisinettes

2 CHOIX DE PLATS

+ 5 \$

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 2 semaines avant votre événement.

ALLERGIES

+ 10 \$

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

À Boire!

Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme
& Infusions Camélia Sinensis
3.50 \$

Extras

La Fournée : Pain et beurre 3 \$

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

Mousseline de chèvre d'Alexis de Portneuf, échalotes & ciboulette

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

Hummous de tofu aux légumes d'hiver et mayo aux fines herbes

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

Chips de légumes de saison, pitas au paprika, pain frais

Mélange croquant de graines de citrouille et tournesol assaisonnées

26\$ 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!

Ajoutez des huîtres

4\$ / unité (Station)

Avec mignonettes festives



*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

Servi individuellement

Gaspacho verde, yogourt de brebis, tomates cerises, huile verte, concombre grillé, oignon rouge, rondelles de jalapeño, salade de pousses, croûtons
Extra pétoncles + 10 \$

Premier chapitre

Les 2 entrées seront disposées au centre des tables

Burrata artisanale, melon au balsamique de miel, huile vierge et piment gorria, prosciutto, gel de Xérès Oloroso, tagliatelles de courgette à l'ail rôti, tournesols torréfiés, croustilles de pain focaccia, orge soufflé caramélisé, pluie de basilic

Deuxième chapitre

Les 2 plats principaux seront disposés au centre des tables

Tataki de saumon en croûte de sésame, purée de patate douce au piment, fines herbes, mayonnaise au gingembre et sésame grillé, noix de cajou rôties, laque au miel de Sainte-Agathe et damari d'avoine Massawippi, coriandre fraîche, boutons de capucine

Épilogue

Servi individuellement

Tartare de fraises au basilic, génoise au sarrasin, crème bavaroise à la vanille, glace vanille fumée, gel de fraise au vinaigre de tomate et livèche

Les Extras

La fournée:

Le pain et le beurre 3\$

Plateaux gourmands 12\$

- Charcuteries des viandes Bio de Charlevoix (2)
& fromages du Québec (2)

&

Tartare de cerf Forêt-Noire, cerises séchées, tartufata, ail noir et vinaigre Corbeau, mayonnaise au raifort, graines rôties, gel de cerise au Renart, laque au sirop de bouleau au chocolat amer, miel et piment fumé, neige de parmesan, croustillants de pomme de terre

&

Suprême de volaille cuit à basse température, pâtes artisanales aux champignons et ricotta, poêlée et purée de champignons, vinaigrette aux pacanes et Tashtatsuq au cidre de glace, myrique baumier, citron, émulsion au miso Massawippi, chou kale

*Option végétarienne: Sans la volaille

À Boire!

Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme & Infusions Camélia Sinensis
3.50\$

*L'offre varie selon la saison. Le menu change 2 fois par an (mi-mai et mi-octobre)
* Prix avant taxes, pourboire & frais administratifs. Les prix & ingrédients peuvent varier selon nos arrivages.

L'EXPÉRIENCE DÉCOUVERTE

DE 20 À 80 PERSONNES
89\$ par personne

À Blanche, on vous propose de vivre une expérience culinaire où vous n'avez qu'une seule chose à faire : vous installer... et vous laisser porter.

Pensé spécialement pour les groupes, notre menu découverte à l'aveugle enlève le casse-tête du choix à l'avance et laisse toute la place à l'essentiel : le moment, le partage et le plaisir de la table.

Orchestré par la brigade de Chez Rioux & Pettigrew, ce menu 4 services évolue au fil des saisons, des arrivages et de l'inspiration du chef.

Chaque expérience est unique – une cuisine vivante, créative et bistronomique, où le terroir québécois rencontre l'instinct et la spontanéité de l'équipe.

Ici, on se rassemble, on trinque, on découvre...

et on se laisse surprendre, ensemble.



**Accord mets & vins disponible
+75\$/pers.**

Blanche, c'est une table qui s'adapte à vous – sans que vous ayez à choisir.



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

LA TABLE DE BLANCHE

DE 20 À 80 PERSONNES

Repas élégant 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.

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

3 CHAPITRES
72 \$

Entrée (1 choix)

Plat principal (1 ou 2 choix)

Dessert (1 choix)

4 CHAPITRES
82 \$

Entrée no.1 (1 choix)

Entrée no.2 (1 choix)

Plat principal (1 ou 2 choix)

Dessert (1 choix)

2 CHOIX DE PLATS
+ 5 \$

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 2 semaines avant votre événement.

ALLERGIES
+ 10 \$

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

Les Extras

La journée:

Le pain et le beurre 3\$

Plateaux gourmands 12\$

- Charcuteries des viandes Bio de Charlevoix (2)
& fromages du Québec (2)

Café filtre & infusions 3,50\$



Vous référer à la page suivante pour les descriptions complètes des différents plats à sélectionner pour le menu printemps-été 2026

SÉLECTION MENU

PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

Le choix du menu doit être fait un mois avant votre événement, il est le même pour tous les convives.

Aucune commande n'est prise sur place. Pour un menu 3 services, choisir un plat dans la section Premier chapitre. Pour un menu 4 services, choisir deux plats dans cette même section. Si option de 2 choix de plats, nous devons avoir votre décompte 14 jours avant l'événement.

PREMIER CHAPITRE - 1 OU 2 CHOIX PARMİ

MelonCollie

Burrata artisanale, melon au balsamique de miel, huile vierge et piment gorria, prosciutto, gel de Xérès Oloroso, tagliatelles de courgette à l'ail rôti, tournesols torrifiés, croustilles de pain focaccia, orge soufflé caramélisé, pluie de basilic

Couleur du ciel au crépuscule

Ceviche d'escolar, leche de tigre à l'argousier, piment aji amarillo, agrumes, gingembre, baies d'argousier et maïs confit, pickle d'oignon grelot au curcuma, purée de maïs à l'orange, julienne de patate douce frite, coriandre

DEUXIÈME CHAPITRE - 1 OU 2 CHOIX PARMİ

(2 CHOIX: +5\$)

Wafu Goma

Tataki de saumon en croûte de sésame, purée de patate douce au piment, fines herbes, mayonnaise au gingembre et sésame grillé, noix de cajou rôties, laque au miel de Sainte-Agathe et damari d'avoine Massawippi, coriandre fraîche, boutons de capucine

L'étang songe

Onglet de boeuf grillé, sauce chimichurri au vinaigre de Xérès, dés de tomates et poivrons rouges, nage de beurre nantais au vin blanc et aux herbes, croustilles de pommes de terre, herbes frites
Extra crevettes + 10 \$

ÉPILOGUE - 1 CHOIX PARMİ

Sugar Bear

Mousse caramel au blé soufflé, biscuit succès craquant cacao, tuiles aux deux chocolats et céréales, nameloka choco, gel de yuzu, glace reine-des-prés

Forêt Noire

Tartare de cerf Forêt-Noire, cerises séchées, tartufata, ail noir et vinaigre Corbeau, mayonnaise au raifort, graines rôties, gel de cerise au Renart, laque au sirop de bouleau au chocolat amer, miel et piment fumé, neige de parmesan, croustillants de pomme de terre

Koebi Remurādo

Rémoulade de céleri-rave, crevettes de Matane, radis daïkon brûlé, copeaux de poire nashi, purée de radis noir fumé au gingembre et sésame, shiitake grillé, gel de poire au saké, chips de poire asiatique

Les champs nature

Gaspacho verde, yogourt de brebis, tomates cerises, huile verte, concombre grillé, oignon rouge, rondelles de jalapeño, salade de pousses, croûtons
Extra pétoncles + 10 \$

Au pied des arbres

Suprême de volaille cuit à basse température, pâtes artisanales aux champignons et ricotta, poêlée et purée de champignons, vinaigrette aux pacanes et Tashtatsuq au cidre de glace, myrique baumier, citron, émulsion au miso Massawippi, chou kale

**Option végétarienne: Sans la volaille*

Fraisinette

Tartare de fraises au basilic, génoise au sarrasin, crème bavaroise à la vanille, glace vanille fumée, gel de fraise au vinaigre de tomate et livèche

*L'offre varie selon la saison. Le menu change 2 fois par an (mi-mai et mi-octobre)
* Prix avant taxes, pourboire & frais administratifs. Les prix & ingrédients peuvent varier selon nos arrivages.

Le Cocktail Dînatoire

La prémissse | 3 bouchées

Pour un apéro dynamique avant le repas

- Choix de 3 bouchées parmi le menu dînatoire
- Tarif à l'unité (\$) ou Choix du chef (18\$)

18.



Capacité

20 à 130 personnes

Le 5 à 7 | 6 Bouchées

Pour allier convivialité et gourmandise

- Choix de 6 bouchées parmi le menu dînatoire
- Tarif à l'unité (\$) ou Choix du chef (34\$)

34.

Bouchées personnalisées
pour allergie
+10\$ /pers.

Le Petit Dînatoire | 9 Bouchées

Pour un entre-deux un peu plus gourmand

- Choix de 9 bouchées parmi le menu dînatoire
- Tarif à l'unité (\$) ou Choix du chef (49\$)

49.

Menu dînatoire
jumelable à
l'offre L'Apéro

Le Grand Dînatoire | 14 Bouchées

Idéal pour l'équivalent d'un repas complet

- Choix de 14 bouchées parmi le menu dînatoire
- Tarif à l'unité (\$) ou Choix du chef (72\$)

72.

→ Vous référer à la page suivante pour les descriptions complètes des différentes bouchées à sélectionner pour le menu printemps-été 2026



SÉLECTION DÎNATOIRE

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.

POISSON

Ceviche de pétoncles à l'orange sanguine

Mélilot, petits pois, gel d'agrumes

Tartare de thon hamachi

Temari, vinaigrette miel, mayonnaise au bacon de mer, gingembre

Huître frite

Crème fumée, pomme verte, lime brûlée, gel de pomme et poireaux

Gravlax de saumon fumé à l'érable

Crème aigre aux fines herbes, yuzu, pain allemand au charbon actif

VÉGÉTARIEN

Gougère

Mornay au fromage, aigre-doux aux bleuets et myrique baumier

Mozzarella & tomates ancestrales

Stracciatella, gel de vinaigre balsamique, tuile de tomate

Feuilleté d'oignons de l'Île d'Orléans

Confit d'oignons, oignons cipollini brûlés, gel acidulé

Falafel

Tahini citronné, émulsion de persil à l'ail nouveau

Royale de champignons forestiers

Relish au Minashkuat, sablé au fromage

VIANDE

Tartare de boeuf

Mayonnaise raifort, salsa d'herbes et neige de Bella Lodi

Foie gras terrine

Liqueur de pêche du Québec, baie d'argousier et poivre des dunes

Pogo de bison

Tomates confites, Mozzarella, fines herbes, mayonnaise safran et agrumes

Croquettes de porc effiloché

Piment chipotle, salade de chou vinaigrée, sauce BBQ maison

SUCRÉ

Sugar Bear

Mousse caramel, biscuit succès cacao, gel de yuzu

Tartare de fraises au basilic

Génoise au sarrasin, crème bavaroise à la vanille

Bouchées au choix du chef

5,50\$ / unité

66\$ / douzaine

*L'offre varie selon la saison. Le menu change 2 fois par an (mi-mai et mi-octobre)
* Prix avant taxes, pourboire & frais administratifs. Les prix & ingrédients peuvent varier selon nos arrivages.

Late Night Snack

L'ajout parfait pour une fin de soirée festive, nos encas salés régaleront vos invités.

Au Menu

MINIMUM DE 20 PERSONNES

SERVI SUR STATION

*PRIX PAR PERS.

Poutine 9.

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

Chips maison 7.

Sel de mer

Pop corn 7.

Beurre salé et assaisonné

*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 même
station buffet que les adultes

15\$

Menu 2 services

Jour

Repas principal au choix:
Pâtes sauce blanche et poulet
ou
Smash burger et frites

20\$

Breuvage au choix

Dessert du jour

Menu 3 services

Soir

Entrée: Potage

Repas principal au choix:
Pâtes sauce blanche et poulet
ou
Smash burger et frites

25\$

Breuvage au choix

Dessert du jour

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

20

Frais location salle

Le frais de location de salle varie si l'événement est un mariage
(Voir page Mariage)

BASSE SAISON - Janvier à Avril

Moment	Lundi au mercredi	Jeudi au dimanche	Heures
Jour	150 \$	250 \$	8 h 00 - 14 h 30
Soir	250 \$	350\$	16 h 00 - 01 h 00 AM

HAUTE SAISON - Mai à Décembre

Moment	Lundi au mercredi	Jeudi au dimanche	Heures
Jour	250 \$	350 \$	8 h 00 - 14 h 30
Soir	350 \$	500\$	16 h 00 - 01 h 00 AM

EXIGENCE DE REVENU MINIMAL SELON LA PÉRIODE

Afin d'assurer la meilleure expérience possible et de maintenir la qualité de service propre à Blanche, certaines périodes de l'année peuvent être soumises à une exigence de revenu minimal garanti pour les réservations de groupe.

Cette mesure vise à équilibrer nos ressources humaines et matérielles selon les périodes d'achalandage – notamment lors des fêtes, week-ends, périodes touristiques ou événements spéciaux.

Le montant est calculé sur le sous-total nourriture, boisson, frais de salle, pourboire et frais administratif), avant taxes.

Si le montant n'est pas atteint par le groupe, la facture sera majorée afin de l'atteindre. Il est donc idéal de commander des extras sur place.

Le serveur attitré pourra vous tenir informé tout au long de votre événement.





OFFRES MARIAGE

Le Grand Jour Cérémonie & Réception

Le Grand Jour incarne la beauté d'un mariage célébré du début à la fin sous un même toit. Des vœux échangés à la première coupe de champagne, chaque détail est soigneusement orchestré pour offrir une journée harmonieuse, lumineuse et inoubliable.

Inclusions

- Accès à Blanche dès 9h00 AM (ou la veille à partir de 14h00 si salle disponible)
- Cérémonie sur place et réception en soirée
- Barman & table d'eau aromatisée
- Impression de menus sur papier signature
- Arche de mariage, pupitre et micro 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 30 min.
 - Visite de logistique 90 min.
 - Installation pré-montage 120 min.

20 à 40 convives

Possibilité de rester sur place pendant le montage de la salle (Espace Cocktail)

40 à 80 convives

Pour un groupe de cette taille, il est important de noter que les invités doivent quitter les lieux pour une durée de 2h00 entre la cérémonie et la réception afin de permettre à notre équipe de remanier la salle

2 900\$

(Frais de salle)

+ nourriture, boisson, taxes
pourboire

Le Moment de Partage Réception seulement

Le Moment Partage met l'accent sur la gastronomie, l'ambiance et le raffinement d'un grand souper signé Chez Rioux & Pettigrew, dans le décor intemporel de Blanche. La cérémonie a lieu dans un autre lieu géré entièrement par le client.

Inclusions

- Accès à Blanche dès 15h00 (ou la veille à partir de 14h00 si salle disponible)
- Barman
- Impression de menus sur papier signature
- Coordinatrice d'événements le Jour J
- Deux visites préparatoires:
 - Visite initiale 30 min.
 - Installation pré-montage 120 min.

20 à 80 convives

Offres repas disponibles

- Convivial à partager (50+ en mode buffet)
- La Table de Blanche
- Menu dînatoire

80 à 120 convives

Offre repas disponible

- Menu dînatoire

Extras

Service sommellerie
DJ, Animation
Photographe & fleuriste
Hébergement

1 900\$

(Frais de salle)

+ nourriture, boisson, taxes
pourboire

Dévoilement 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

Printemps - Été

Automne - Hiver

DISPONIBILITÉ

Du 15 mai au 15 octobre

Du 15 octobre au 14 mai



Carte des vins

Blanche, Salle d'événements se distingue par la qualité des équipes qui y travaillent.
Notre sommelier-caviste 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

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

Champagne, 'Brut Souverain', Brut Henriot, France
Chardonnay, Pinot noir & Pinot Meunier | 120.

Mousseux sans alcool, Espace
Airén & Macabeo, Maison Freixenet | 30.

Blancs

Île d'Orléans, Québec, 'Pinogri' 2024 | 55.
Vignoble Ste-Pétronille, Pinot gris

Allemagne, Moselle, 'Schiefer' 2024 | 70.
Staffelter Hof, Riesling

Afrique du Sud, Stellebosch 'Thirst' 2024 | 65.
Domaine Radford Dale, Clairette

Espagne, Navarre, 'Vitis' 2023 | 60.
Domaine Azul y Garanza, Grenache, Macabeo

France, Bourgogne, 'Chardonnay' 2023 | 75.
Domaine Guillot Broux, Chardonnay

France, Bourgogne, Sancerre 2023 | 85.
Domaine Fouassier, Sauvignon Blanc

Italie, Vénétie, Soave 'Ficelle' 2024 | 60.
Domaine I Stefanini, Garganega

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



CARTE DES VINS À TITRE INDICATIF SEULEMENT

Carte des vins (suite)

Rouges

Espagne, Castilla-La Mancha, 'Albagra' 2024 | 65.
Domaine Envinat, Grenache

France, Beaujolais, Morgon 'Chai d'Oeuvre' 2023 | 75.
Domaine Jean-Michel Dupré, Gamay

France, Bourgogne, 'Pinot Noir' 2024 | 75.
Domaine Guillot Broux, Pinot Noir

France, Côtes-de-Bordeaux, 'Vieux Vigneau' 2022 | 60.
Château Haut Saint Clair, Merlot

Hongrie, Sopron, Balf 'Kékfrankos' 2023 | 70.
Weninger Pinceszét, Kékfrankos

Italie, Piémont, Barbera d'Alba 'Sta. Caterina' 2023 | 80.
Guido Porro, Nebbiolo



Au verre

Entre 13-15\$/verre - Sélection du caviste



Carte des boissons

Cocktails personnalisés
Sur demande (+\$)

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 de saison 16. Cocktails classiques 10-12.

Steve Spritz

Eau-de-vie de Frontenac noir | Liqueur de sureau | Soda
Mousseux de Patrick Piuze

Violeta

Mezcal | Liqueur de violette | Verjus | Sirop lavande
Jus de canneberge blanche

Franchouillard

Vermouth bianco | Limoncello | Arak | Verjus

Cidre intrus 11.

Saveur du moment

Sans alcool 9.

Sélection du moment - Mocktails
(Gin Limonade & Amaretto Sour)
IPA 0% (Lagabière)
Blonde 0% (Lagabière)

Gin & tonic 10.

Rhum & coke 10.

Negroni 12.

Bloody César 10.

Cocktails créatifs 16+.

Bières en canettes 10.

Microbrasserie Alpha

Blanche belge | Rousse anglaise | NEIPA

Bières en fût 10.

Microbrasserie Alpha

Bière blonde Lager et NEIPA



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 \$) **branchement sur entrée XLR*
1 trépied à micro
1 entrée XLR mono double , 1 câble HDMI si PC
**Si le client a un portable MAC, il doit prévoir son adaptateur pour HDMI*
Toile de projection et projecteur fixe au plafond
2 téléviseurs muraux
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 6')
80 chaises en bois à dossier croisé
8 tabourets de bar en rotin
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 céramique
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
Impression personnalisée du menu pour vos invités

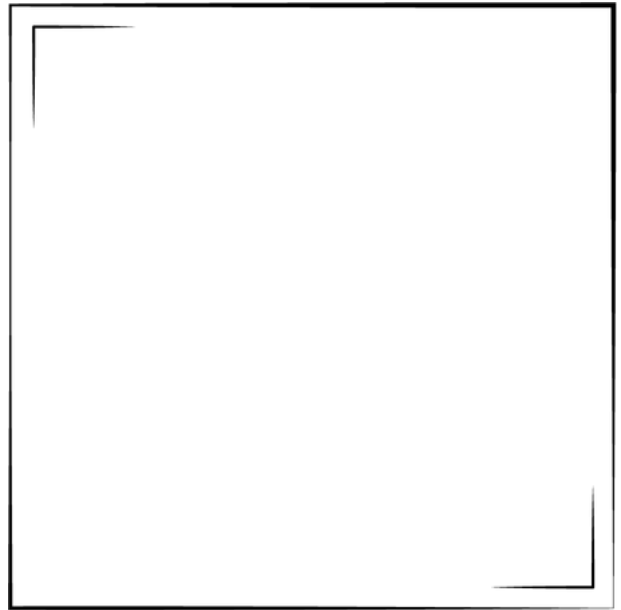


Location en extra



Ustensiles à gâteau

25\$



Arche circulaire dorée
(Photo à venir)

50\$



Arche (trio)

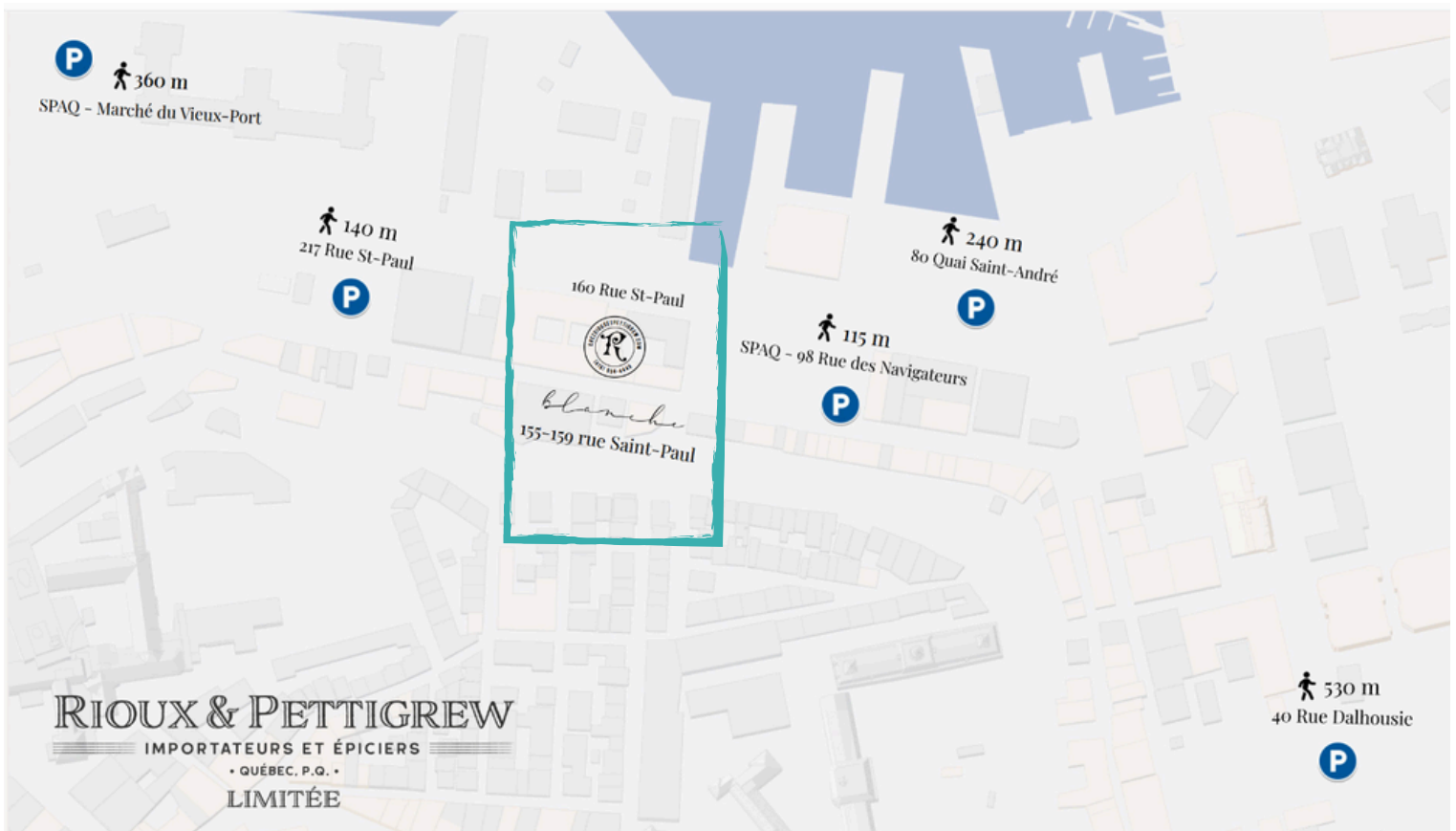
50\$

Stationnements & accueil

Voici quelques stationnements payant à distance à pieds.

Blanche: 155-159 rue Saint-Paul

Entrée hivernale (Vestiaire) de côté, accès par 155-A, Colonel D'Ambourgès



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 réglementation 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% (lien sécurisé)
- Modalités signées et initialisées

Premier 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).

Deuxième dépôt

Un 2^e dépôt correspondant à 50% de la soumission finale doit être fait 14 jours avant votre événement, au moment de la confirmation du nombre final de convives et des allergies.

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 1 mois avant l'événement.

La date limite pour confirmer / modifier le nombre final d'invités est de 14 jours avant la date de l'événement. Ce nombre est définitif et sera facturé même si certains invités sont absents. Dans le cas que vous avez un menu avec 2 choix de plats principaux, le décompte doit être donné 14 jours en avance également.

*Tout événement requiert un nombre minimal de 20 personnes.

Restrictions alimentaires

Toute allergie ou restriction alimentaire doit être communiquée 14 jours avant l'événement. Des frais de 10\$ seront ajoutés à votre facture pour toute personne nécessitant un menu allergène personnalisé différent du groupe pour adapter son intolérance/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).

MODALITÉS (suite)

Règlements généraux

- Le client s'engage à avoir ramassé TOUT après son événement, 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.

En signant les présentes modalités, le client reconnaît et accepte que des photos et/ou vidéos puissent être prises lors de l'événement par notre équipe, à des fins de promotion et de diffusion sur ses plateformes (réseaux sociaux, site web, outils marketing).

Nous nous engageons à utiliser ces images de manière respectueuse et à ne pas porter atteinte à la vie privée des personnes présentes.

Le client peut, sur demande écrite préalable à l'événement, refuser la captation ou l'utilisation des images.

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

Règlements liés à la musique

- Couvre-feu musical à 23h00 (la musique peut continuer jusqu'à 1h00AM, mais plus basse).
- Last call à 00h00 AM, dernier service bar à 00h30 AM.
- Fermeture de la salle à 1h00 AM en tout temps.
- Les prestations musicales avec DJ sont permises en respect des règles de sonorité imposées
- 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.

SIGNATURE DU CLIENT

DATE DE L'ÉVÉNEMENT

Professionnelles



Félícia Morin

Coordonnatrice aux ventes

fmorin@chezrioux.com

418-694-4448 p. 103



Valérie Martin

Coordonnatrice aux événements

vmartin@chezrioux.com

418-694-4448 p. 103



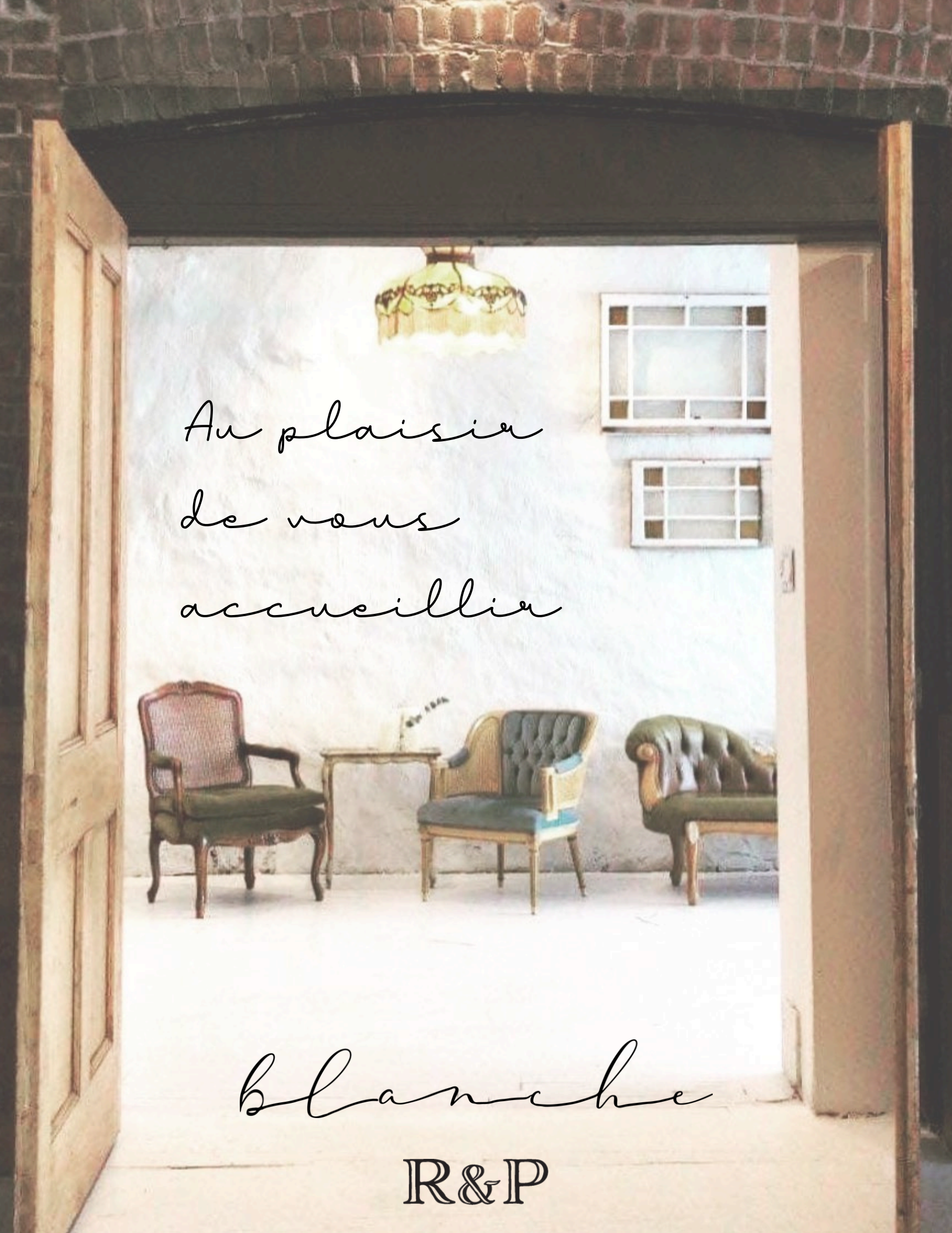
Isabelle Choquette

Directrice Générale

ichoquette@chezrioux.com

418-694-4448 p. 105





Au plaisir
de vous
accueillir

blanche

R&P