RIOUX & PETTIGREW, LIMITÉE
IMPORTATEURS ET ÉPICIERS
• QUÉBEC, P.Q. •

PORCELAINE

Offres 2026-2027

Salon Privé - Brunch

Par Chez Rioux & Pettigrew

Table des matières

Présentation..... 1

L'Expérience Porcelaine - Brunch La Grande Tablée..... 2

Boisson, Bulles & Cafés de spécialité..... 3

Équipe passionnée orientée vers l'expérience client..... 4

Recommandé par le Guide Michelin..... 4

Frais de location de salle..... 5

Plans de salle..... 6

Informations logistiques..... 7

Politique d'annulation..... 8

Signature et approbation..... 9

Présentation

Bien plus qu'une extension du Rioux & Pettigrew, Porcelaine est sa douce moitié. Par son atmosphère délicat s'appuyant sur l'esprit convivial d'un salon privé, cet environnement unique offre tout notre savoir-faire gastronomique dans une formule plus personnalisée et intime.

Porcelaine est l'endroit idéal pour un brunch familial, un shower de bébé, un ''Gender Reveal', un anniversaire, un mariage intime ou un moment de rassemblement entre amis.

Les grandes fenêtres laissent entrer une abondance de lumière naturelle, créant ainsi une atmosphère aérée et parfaite pour capturer chaque moments spéciaux.Les murs de couleur pastel et les accents de porcelaine y ajoutent une touche de charme historique.

Porcelaine offre le cadre idéal pour faire de votre événement brunch, un moment inoubliable.

Toute l'équipe de Chez Rioux & Pettigrew vous invite dans son espace privé à partager avec famille & amis le plaisir de discuter, rire, boire et manger.

L'Expérience Porcelaine - Brunch La Grande Tablée 45.

Dans l'intimité chaleureuse de notre salon privé Porcelaine, les groupes sont invités à vivre une expérience de brunch gastronomique avec une formule unique.

Ici, il n'y a pas de commande à la carte pour le brunch. La formule La Grande Tablée vous permet de goûter à tout et de satisfaire les plus épicuriens de votre entourage!

La Grande Tablée - Une formule conviviale et généreuse, où les plats sont déposés au centre de la table, invitant les convives à partager, à goûter et à célébrer ensemble.

Le menu est préparé par la brigade de Chez Rioux & Pettigrew, mettant en valeur les produits du moment dans une approche à la fois raffinée et réconfortante. Viennoiseries, saucisses et boudin maison, pièces de viande ou de poisson délicatement apprêtées, fruits de saison et douceurs matinales : un paysage culinaire qui évolue au rythme du marché, de l'inspiration et de la lumière du jour.

Notre équipe orchestre chaque événement avec le même soin et la même élégance que les grandes soirées de Porcelaine : service attentif, présentation soignée et ambiance propice à la célébration.
Qu'il s'agisse de souligner un moment important ou simplement de rassembler ceux qu'on aime, La Grande Tablée transforme chaque brunch en un rituel de partage — lumineux, généreux et inoubliable.

45$/personne

Voir le menu

**Le prix et l'offre sont sujets à changement lors de fêtes spéciales*
(Noël, Jour de l'An, Pâques, Fête des Mères, Fête des Pères, Action de Grâce)

Boissons, Bulles & Cafés de spécialité

Pour un brunch festif aux allures de célébration, complétez votre expérience avec notre sélection de boissons signatures.

Laissez-vous tenter par nos mimosas classiques ou nos créations maison, rehaussées de jus frais et d'arômes fruités. Ajoutez une touche d'éclat avec de fines bulles, ou optez pour un verre de vin soigneusement choisi par notre équipe afin d'accompagner les plats du moment. Nous proposons également une sélection de cocktails matinaux — légers, frais et aromatiques — ainsi qu'une gamme de jus santé pour une expérience plus douce et revitalisante.

Que vous soyez d'humeur à trinquer ou à vous rafraîchir, nos boissons sont pensées pour s'harmoniser à la convivialité et à la gourmandise du brunch Porcelaine.

- Mimosa classique ou signature
- Kir mousseux Cassis Monna
- Kir royal champagne
- Spritz
- Brunch festif (Btle mousseux et jus)
- Jus d'orange fraîchement pressé
- Smoothie du jour
- Café de spécialité (Fantôme*), Matcha, Infusions
- Vins et bulles (prix à la carte)

*Notre café est torréfié par Fantôme Café, ici à Québec. Il est produit par Mauricio Salaverria, dans la région d'Apaneca, au El Salvador.

**Les offres boisson et prix sont sujets à changement selon la saison et lors des occasions spéciales.*

Équipe passionnée orientée vers l'expérience-client

Chez Rioux & Pettigrew, notre équipe est bien plus qu'un groupe de professionnels : c'est une famille unie par la passion du métier et le plaisir sincère de recevoir.

En salle comme en cuisine, chaque membre met son cœur à l'ouvrage pour transformer chaque visite en un moment unique, empreint de chaleur, de justesse et d'attention.

Nos serveurs, sommeliers, cuisiniers et chefs partagent un même objectif : offrir une expérience humaine et mémorable, où l'excellence du geste rencontre la convivialité de l'accueil. Ensemble, ils font vivre une hospitalité vraie, où chaque détail compte et où chaque invité est accueilli comme à la maison — avec bienveillance, écoute et générosité.

Derrière chaque plat, chaque sourire et chaque verre levé, se cache la même volonté : faire rayonner l'art de la table québécois, avec humilité, rigueur et passion.

Chez Rioux & Pettigrew, nous croyons que l'expérience gastronomique se vit à deux voix — celle du cuisinier qui crée et celle du serveur qui raconte. Et c'est dans cette harmonie que naît la magie de vos visites chez nous.

Recommandé par le Guide Michelin

Nous sommes extrêmement fiers d'avoir été recommandés pour deux années consécutives par le **Guide Michelin** en 2025 et en 2026, une reconnaissance qui souligne non seulement la créativité de notre cuisine, mais aussi le dévouement collectif de toute notre équipe.

Frais de location de salle

Le brunch gastronomique La Grande Tablée est disponible tous les dimanches de l'année, et certains lundis lors de journées fériées.
(Fête du Travail, Action de Grâce)

LOCATION - DEMI-BRUNCH

- **150$** une plage horaire de 2h30
  - Soit de 9h00 à 11h30
  - Soit de 12h00 à 14h30

LOCATION - BRUNCH COMPLET

- **250$** pour réserver la salle pour toute la durée du Brunch
- Heure d'arrivée de votre choix à partir de 9h00

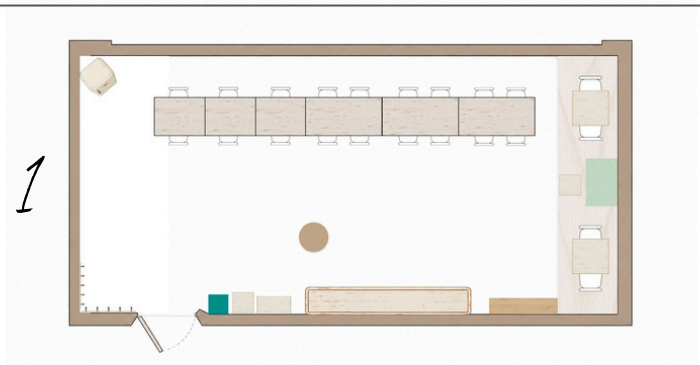
**Vous ne souhaitez pas être nécessairement dans un salon privé, contactez notre équipe, nous pourrions vous accueillir dans la salle à manger sans frais de salle (selon la taille de votre groupe).*

Plans de salle

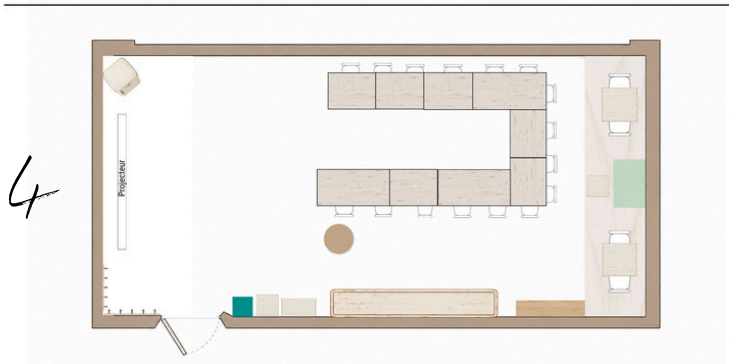
Veuillez présélectionner le modèle de plan de salle qui correspond le mieux aux besoins de votre événement. Notre équipe sera en mesure de vous faire une recommandation si besoin, afin d'assurer le confort maximal de vos convives. Pour une expérience idéale, tant pour vos invités que pour notre équipe en service, la capacité maximum de cette salle est estimée à 25 personnes pour un repas assis.

Toutefois, nous pouvons accueillir jusqu'à 28 convives en considérant que ce sera plus à l'étroit, et donc moins confortable pour les groupes de plus de 25. Pour une formule dînatoire, le groupe peut être un peu plus nombreux.

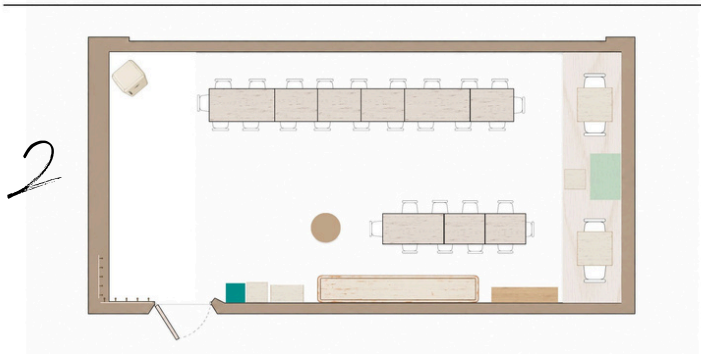
Repas assis - 10 à 18 personnes



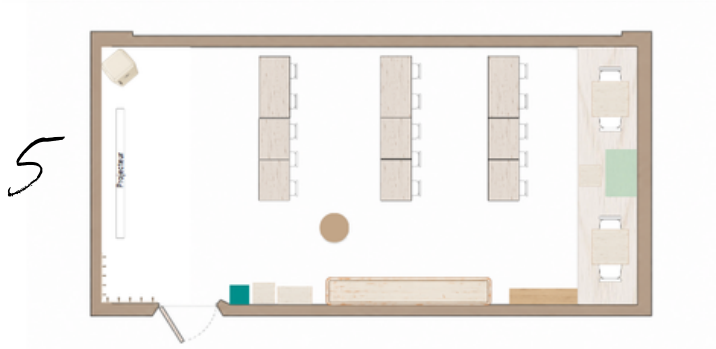
Repas assis - 12 à 16 personnes



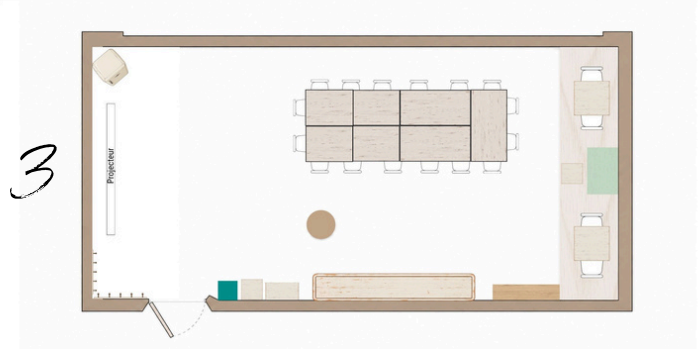
Repas assis - 28 personnes (Capacité maximale)



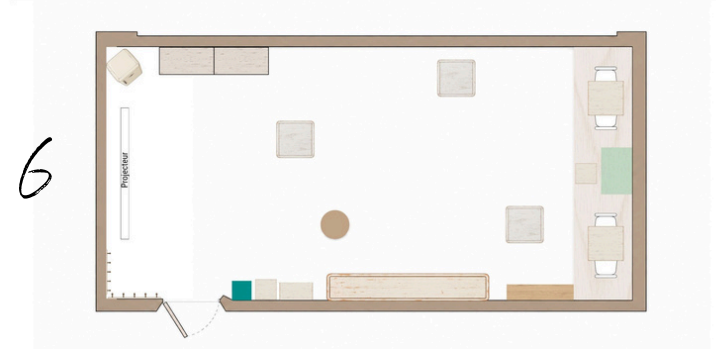
Repas assis (Conférence) - 18 personnes



Repas assis - 8 à 20 personnes



Cocktail dînatoire - 32 personnes



Informations logistiques

Audio-visuel

Location d'écran et projecteur inclus

**À noter que seulement l'image sera projetée. S'il y a un vidéo, le son proviendra de votre ordinateur (ou bluetooth)*

Musique

Le groupe pourra mettre sa propre playlist de musique dans la pièce (Bluetooth)

DJ ou band non permis | Guitare acoustique permise

Réservation

Afin de finaliser la réservation, merci de nous retourner:

- Devis signé et approuvé
- Formulaire de carte de crédit complété (plate-forme sécurisée)
- Dépôt de 25%
- Modalités signées

Dépôt

- 25% à la signature
- 50% 1 semaine avant l'événement

(non-remboursable en cas d'annulation)

*Crédit, virement bancaire ou chèque

Annulation

Toute annulation peut engendrer des frais selon le délai, voir la politique d'annulation.

Facturation finale

La facture finale sera émise par les ventes dans les jours ouvrables suivant votre événement.

Il est important de nous faire parvenir les informations de facturation en avance.

1 facture globale pour la nourriture.

*Un frais d'admin. de 3% s'ajoute à la facture.

Paiement

Facture globale de groupe
Le paiement sera prélevé sur la carte de crédit au dossier ou selon toute autre entente prise avec les ventes.

Le maître d'hôtel sur place n'effectuera aucun paiement par souci de vérification et pour éviter toute erreur reliée aux dépôts émis

Factures individuelles
Possible selon entente au préalable

Confirmation

Les allergies et le nombre final de convives doivent être confirmés 1 semaine avant l'évènement.

Nous accepterons des modifications jusqu'à 72hrs avant l'événement. Passé cette date, le nombre de personnes confirmées sera facturé pour la portion nourriture.

Politique d'annulation

Cas de force majeure

Chez Rioux & Pettigrew ne pourra en aucun cas être tenu responsable en cas d'annulation de l'événement causé par une situation de force majeure. Outre les cas définis par la loi et la jurisprudence, la force majeure s'entend des événements suivants : incendie, inondation, tempête, tremblements de terre et autres catastrophes naturelles, guerre, émeutes et révolutions, grève, arrêts de travail, fermeture des établissements pour urgence sanitaire, impossibilité d'approvisionnement en produits ou matières premières et plus généralement de tout événement échappant à notre contrôle. Chez Rioux & Pettigrew offrira au client l'annulation de l'événement ou le déplacement de l'événement, sans que le client puisse réclamer une quelconque indemnisation. En cas d'annulation de l'évènement pour cause de force majeure, les frais de réservation seront remboursés au client à 100%.

Annulation par le client

Si le client annule sa réservation une fois le contrat signé, des frais d'annulation sont applicables selon les modalités suivantes :

S'il y a annulation à la suite de la signature et au dépôt :
-Dépôt 25% non-remboursable (ou applicable sur un événement reporté dans le temps - à discuter)

S'il y a annulation 72hrs avant la date de l'évènement :
-Dépôt de 25% et de 50% non remboursables

Signature et approbation

NOM DU CLIENT _____

DATE DE L'ÉVÉNEMENT _____

SIGNATURE _____

DATE DE SIGNATURE _____

Dépôt et paiement final par :

- ○ CHÈQUE
- ○ VIREMENT BANCAIRE
- ○ CARTE DE CRÉDIT

Contacts

Félicia Morin
Coordonnatrice aux ventes & Dév. des affaires
fmorin@chezrioux.com
418-694-4448 ext. 103

Sophie Valentine
Coordonnatrice événementielle - Porcelaine
svalentine@chezrioux.com
418-694-4448 ext. 103