Offres Événementielles
Automne 2026 | Hiver 2027

blanche



Cliquez ici pour une
visite virtuelle de Blanche

R&P

Table des matières

NOTRE ESPACE SIGNATURE BLANCHE.....1

LES OFFRES DU MATIN & PAUSES.....2

- La Pause café
- La Pause santé
- La Pause gourmande
- La Grande Tablée

LES OFFRES DU MIDI.....7

- Le midi pressé
- Le midi gourmand
- Le midi à l'assiette

LES OFFRES DU SOIR.....11

- L'Apéro
- Le cocktail dînatoire
- Menu dînatoire pour sélection
- Expérience découverte
- La Table de Blanche
- Menu automne 2026 | Hiver 2027 pour sélection
- Convivial à partager
- Le Grand Festin (Buffet prestige) - Offre à venir
- Late night snack
- Menu enfant

CARTE DES VINS..... 22

CARTE DES BOISSONS..... 24

OFFRES SOMMELLERIE ET MIXOLOGIE..... 25

FRAIS LOCATION DE SALLE 26

MARIAGES..... 27

DÉVOILEMENT DES MENUS (DATES) 28

AMBIANCE, INCLUSIONS, LOCATION, D.J..... 29

PLANS DE SALLE..... 30

STATIONNEMENT & ACCUEIL..... 31

MODALITÉS..... 33

PROFESSIONNELLES.....34

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
- Offre sommellerie (recherche, conseil, dégustation, présence)
- Offre mixologie (Cocktails personnalisés, immersion)
- 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

11$ par personne | Station buffet

DE 20 À 80 PERSONNES

Disponible en tout temps

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)

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

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

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)

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

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

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)

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 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

Brise d'automne

Pommes caramélisées d'Alexandra au poivre des dunes, yogourt de brebis à la vanille, crumble façon croustade à l'avoine et au beurre de baratte

Courge rôtie, mayonnaise à la truffe, canneberges séchées, neige de parmesan, pommes paille frites, miel d'automne

Rillettes de saumon, rémoulade crémeuse de céleri aux herbes et au citron, poires confites, gel de poire

Salade d'agrumes frais, sirop de mélisse et zeste de citron vert

Toasts de focaccia grillées, pain suisse moelleux au chocolat et à la crème pâtissière

Croissants et cake maison poêlé au beurre noisette

Confiture de fruits du verger

Confort d'arrière-pays

Brouillade d'œuf crémeuse

Saucisse de canard artisanale aux pommes et à la moutarde, chutney de canneberges

Boudin noir maison au piment Gorria et à la sauge, relish de courgettes

Cromesquis du moment, ketchup aux fruits, épices d'automne

Flanc de porc Turlo de Bellechasse, laquel au miel de l'Ours brun et au damari d'avoine de Massawippi

Rösti de pommes de terre façon Pont-Neuf, sauce fondue au chddar Perron 2 ans

À Boire! (inclus)

Jus d'orange

Café filtre de la maison de torréfaction Fantôme

Infusions Camélia Sinensis

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 Bio de Charlevoix (2)
& fromages du Québec (2)

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

29$ par personne | Station buffet

DE 20 À 80 PERSONNES

Du lundi au vendredi
11H00 A 14H30

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

Offre sandwichs & salades
(Sur demande)
36$

Les Extras

Plateaux gourmands 12$

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

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*

*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

35$ / 39$ par personne | Station buffet

DE 20 À 80 PERSONNES

Du lundi au vendredi
11H00 A 14H30

Le Côté Froid

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

La fournée: Le pain et le beurre

Le Côté Chaud

Soupe du jour (Soupière)
Polenta frite au parmesan
Légumes de saison, purée soyeuse et 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

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

Le Côté Sucré

Bouchée sucrée du chef

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: Poisson d'arrivage
La Pasta Mia! : Pâtes champignons
La bête: Médaillon de boeuf
La basse-cour: Volaille

Accompagnement, légumes de saison, purée soyeuse et sauce

Dessert du chef pâtissier

4 CHAPITRES
40$

Soupe du jour

Choix de 1 entrée:

Tartare de boeuf aux fruits confits
ou
Betteraves, fromage frais et noix caramélisées

Choix de 1 plat principal:

La mer: Poisson d'arrivage
La Pasta Mia! : Pâtes champignons
La bête: Médaillon de boeuf
La basse-cour: Volaille

Accompagnement, légumes de saison, purée soyeuse et sauce

Dessert du chef pâtissier

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$

*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

26$ par personne | Station buffet

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 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

Oignons marinés et cornichons vinaigrés

Chips de légumes saisonniers, craquelins assortis et pitas au paprika

Légumes croquants en plateau

Envie d'une station sur mesure?
--
Discutez de vos idées avec notre coordonnatrice et nous évaluerons la possibilité et le prix!

Ajoutez des huîtres

5$ / unité (Station)
Avec mignonettes festives





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

Le Cocktail Dinatoire

La prémisse | 3 bouchées 18.

Pour un apéro dynamique avant le repas

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

Le 5 à 7 | 6 Bouchées 34.

Pour allier convivialité et gourmandise

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

Le Petit Dînatoire | 9 Bouchées 49.

Pour un entre-deux un peu plus gourmand

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

Le Grand Dînatoire | 14 Bouchées 72.

Idéal pour l'équivalent d'un repas complet

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

Capacité
20 à 130 personnes

Bouchées personnalisées pour allergie +10$ /pers.

Menu dînatoire jumelable à l'offre L'Apéro

Vous référer à la page suivante pour les descriptions complètes des différentes bouchées à sélectionner pour le menu de saison





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

Crudo de pétoncles 8.
Mélilot, agrumes, petits pois, gel d'agrumes

Tataki de thon 8.
Temari de riz croustillant, vinaigrette à l'asiatique, mayonnaise maison

Huître 7.
Huître froide des maritimes, mignonette et granité du moment

Gravlax de saumon 7.
Garniture crémeuse et acidulée aux fines herbes, croûton de pain artisanal

VIANDE

Tartare de boeuf 7.
Mayonnaise, vinaigrette truffe, fruits confits, herbes et neige de Bella Lodi

Foie gras terrine 8.
Liqueur boréale, fruits nordiques et poivre sauvage

Pogo de gibier 7.
Fines herbes, ketchup de baies et mayonnaise maison

Cromesquis du moment 6.
Piment chipotle, sauce BBQ maison

VÉGÉTARIEN

Gougère 6.
Mornay au fromage, aigre-doux aux petits fruits du Québec et herbes boréales

Betteraves 6.
Fromage frais, compotée de fruits de saison et graines sablées rôties

Feuilleté croustillant 6.
Confit d'oignons, oignons cipollini brûlés, gel acidulé

Royale de champignons forestiers 7.
Relish au Minashkuat, sablé au fromage

SUCRÉ

Chocolaté
Biscuit moelleux cacao, caramel et gel du moment 6.

Fruité 6.
Chou farci, craquelin, crémeux et gel de fruits de saison

*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.

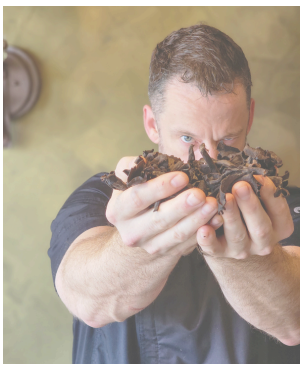
→ **Accord mets & vins disponible +75$/pers.**

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 fournée:
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 Automne 2026 | Hiver 2027

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



SÉLECTION MENU
AUTOMNE 2026 - HIVER 2027

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 PARMI

Équinoxe d'automne

Velouté de courge butternut, courge rôtie, crème de balsamique, graines de citrouille, pétales de fromage du Québec et légumes-racines

Les allers et retours

Tataki de poisson blanc mariné, graines de sésame, purée crémeuse de légumes, beignet farci, gel de fruits confits au vinaigre, *pickling* de légumes, huile aromatique et croustilles

Des racines et des ailes

Betteraves en vinaigrette, fromage frais, fruits d'automne pochés et rôtis, marinades, gelée de fruits, légumes croustillants, pistou crémeux et noix caramélisées*

Le chant de la bête sournoise

Tartare de boeuf aux fruits confits, tartufata, fines herbes, mayonnaise maison, graines de tournesol torréfiées, pommes paille, gel de fruits, bacon et neige de parmesan

**Disponible sans noix sur demande*

DEUXIÈME CHAPITRE - 1 OU 2 CHOIX PARMI *(2 CHOIX: +5$)*

Les marées houleuses

Poisson de saison cuit à basse température, nage de légumes et légumes fondants, cromesquis aux herbes, sauce vierge citronnée, chiffonnade de pousses, légumes croquants

Pantoufles et bas de laine

Médaillon de boeuf braisé doucement, jus de viande au cidre fermier, croquette, purée de légumes d'hiver, fruits confits, légumes rôtis et marinés, copeaux croquants

Elle court ... Au pied des arbres

Volaille saumurée, pâte fraîche farcie à la ricotta, champignons, fines herbes et citron, poêlée de champignons, purée de champignons, émulsion au miso, vierge de champignons, noix torréfiées, poudre de cèpes, fromage vieilli

**Option végétarienne: Pâte fraîche farcie (3)*

ÉPILOGUE - 1 CHOIX PARMI

Douceur clémente chocolatée

Éclair moelleuse au chocolat, meringues craquantes, ganache au chocolat noir, gel de piment cordial, glace à la clémentine et au romarin

Le Fruit défendu de Nicolas

Macaron aux amandes du chef Irlande, gel et crémeux de fruits de saison, coulis et sorbet du moment

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 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

Équinoxe d'automne

Velouté de courge butternut, courge rôtie, crème de balsamique, graines de citrouille, pétales de fromage du Québec et légumes-racines

Premier chapitre

Les 2 entrées seront disposées au centre des tables

Des racines et des ailes

Betteraves en vinaigrette, fromage frais, fruits d'automne pochés et rôtis, marinades, gelée de fruits, légumes croustillants, pistou crémeux et noix caramélisées

&

Les allers et retours

Tataki de poisson blanc mariné, purée crémeuse de légumes, beignet farci, gel de fruits confits au vinaigre, pickling de légumes, huile aromatique et croustilles

Deuxième chapitre

Les 2 plats principaux seront disposés au centre des tables

Pantoufles et bas de laine

Médaillon de boeuf braisé doucement, jus de viande au cidre fermier, croquette, purée de légumes d'hiver, fruits confits, légumes rôtis et marinés, copeaux croquants

&

Elle court ... Au pied des arbres

Volaille saumurée, pâte fraîche farci à la ricotta, aux champignons, aux fines herbes et au citron, poêlée de champignons, émulsion au miso, vierge de champignons, noix torréfiées, poudre de cèpes, fromage vieilli

*Option végétarienne: Pâte fraîche - Sans la volaille

Épilogue

Servi individuellement

Douceur clémente chocolatée

Éclair moelleuse au chocolat, meringues craquantes, ganache au chocolat noir, gel de piment cordial, glace à la clémentine et au romarin

Les Extras

La fournée:
Le pain et le beurre 3$

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

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.*

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 rouges de l'Ile-d'Orléans
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

Breuvage au choix

Dessert du jour

20$

Menu 3 services

Soir

Entrée: Potage

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

Breuvage au choix

Dessert du jour

25$

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

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.

Service de sommellerie et de bar personnalisé
*Voir offres à la page 25

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



CARTE DES VINS À TITRE INDICATIF SEULEMENT

Carte des vins (suite)

Rouges



Espagne, Castilla-La Mancha, ‘Albahra’ 2024 | 65.
Domaine Envinate, 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 Pinceszet, Kékfrankos

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

Au verre

Entre 13-15$/verre - Sélection du caviste



CARTE DES VINS À TITRE INDICATIF SEULEMENT

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.

Cocktails personnalisés
Sur demande (+$)

***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.

Bec & Coco

Rhum blanc, liqueur de litchi, eau de coco, pamplemousse

Fruité et délicat

Vieille Guitare

Mezcal, amaro, liqueur de café, coca-cola

Torréfié et pétillant

Le Fond de l'Air

Gin herbacé, vermouth doux, Génépi

Puissant et botanique

Cidre intrus 11.

Saveur du moment

Sans alcool 3,50 - 9.

Sélection du moment - Mocktails
(Gin Limonade & Amaretto Sour)
IPA 0% (Les Grands Bois)
Blonde 0% (Lagabière)
Liqueurs (7Up, Gingerale, Coke, Coke Diet, Tonic, Soda)

Cocktails classiques 10-12.

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

OFFRES SPÉCIALES
SOMMELLERIE & BAR



Parce que chaque événement mérite une expérience personnalisée qui se distingue, laissez-vous guider par nos professionnels pour créer des moments uniques autour du vin et des cocktails.

SOMMELLERIE

Option 1 - Recherche | Conseil | Dégustation

250 $ - Jusqu'à 4 personnes

Un service personnalisé de recherche, de conseil et de dégustation afin de bâtir une sélection de vins adaptée à votre événement.

- Échanges et consultation avec caviste;
- Recherche et recommandations selon votre menu, préférences et budget;
- Création d'accords mets et vins;
- Recherche de produits et commandes spéciales, selon les disponibilités;
- Possibilité d'une dégustation préalable sur place afin de valider la sélection.

Option 2 - Sommellerie événementielle

400$

Ajoutez la présence de notre sommelier directement auprès de vos invités afin d'enrichir l'expérience à table.

- Présentation des vins et produits sélectionnés;
- Explication des accords avec les différents plats;
- Échanges avec les invités et réponses à leurs questions;
- Service des vins pendant le repas ou l'activité.

Le tarif peut varier selon la durée de l'événement, le nombre d'invités et l'ampleur du service souhaité. Cette option peut être réservée indépendamment de l'Option1.



MIXOLOGIE

Accueil personnalisé & cocktail signature - Par notre chef bar

250 $ + coût des consommations

Offrez à vos invités un accueil distinctif autour d'un cocktail créé spécialement pour vous.

Notre chef bar prend en charge :

- L'accueil du groupe lors du cocktail d'ouverture;
- La création et la confection d'un cocktail signature;
- La présentation des ingrédients, des inspirations et de la recette aux invités;
- Un moment d'échange autour du cocktail et de sa préparation.

Le tarif de 250 $ couvre la prestation de notre chef bar.
Les consommations sont facturées en supplément selon le nombre de cocktails servis.



EXPÉRIENCE SIGNATURE POSSIBLE

Notre équipe peut également imaginer avec vous une formule entièrement personnalisée pour une expérience distinctive, par exemple :

- Atelier ou activité autour de l'univers viticole; **Tarif à déterminer*
- Dégustation thématique;
- Exploration d'une région, d'un cépage ou d'un style de vin ou de spiritueux;
- Expérience créée spécialement en fonction de votre événement et de vos invités.



Frais de location

Important

Les mariages font l'objet de forfaits distincts, avec une tarification et des modalités spécifiques.

LOCATION DE JOUR

8h00 à 14h30

Blanche est disponible en location de jour, de 8 h à 14 h 30, au tarif de 150 $ par jour, du lundi au vendredi, et à 350$ les samedis et dimanches.

Selon les événements prévus en soirée, il peut être possible de prolonger la location jusqu'en fin d'après-midi, notamment jusqu'à 17 h. Cette possibilité demeure toutefois conditionnelle à notre calendrier événementiel et pourra être confirmée à l'approche de la date de réservation.

Note: D'avril à octobre, les samedis sont principalement réservés aux mariages bénéficiant de la salle pour l'ensemble de la journée. Les disponibilités pour une location de jour le samedi sont donc limitées et sujettes à confirmation.

LOCATION DE SOIR

À partir de 16h00 jusqu'à 01h00AM

Période	Dimanche au mercredi	Jeudi - Vendredi	Samedi
Janvier à mars	250 $	350 $	500 $
Avril à juin	350 $	500 $	500 $
Juillet et août	250 $	350 $	500 $
Septembre à décembre	350 $	500 $	500 $





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 et frais administratif, avant taxes et pourboire.

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

*SE RÉFÉRER AU DOCUMENT MARIAGE & CÉRÉMONIE

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 13h00 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)
- Coordonnatrice d'événements le Jour J
- Trois visites préparatoires:
  - Visite initiale - 30 min.
  - Logistique & Pratique cérémonie - 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

3 200$

(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 13h00 si salle disponible)
- Barman
- Impression de menus sur papier signature
- Coordonnatrice 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
- Le Grand Festin
- La Table de Blanche
- Menu dînatoire

80 à 120 convives

Offre repas disponible

- Menu dînatoire

2 000$

(Frais de salle)

+ nourriture, boisson, taxes pourboire

Extras

Service sommellerie
DJ, Animation
Photographe & fleuriste
Hébergement

Consultez notre **Brochure Mariages** pour plus de détails

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	DISPONIBILITÉ
Printemps - Été	Du 15 mai au 15 octobre
Automne - Hiver	Du 15 octobre au 14 mai





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 adapatateur 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

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

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)

Informations pour votre DJ
Un document détaillé vous sera remis avec toutes les informations nécessaires, incluant les exigences techniques et les branchements disponibles.









Location en extra



Ustensiles gâteau
25$



Arche circulaire doré
50$

Rehaussez le décor et l'expérience de votre événement grâce à une sélection d'options de location additionnelles.

Plans de salle

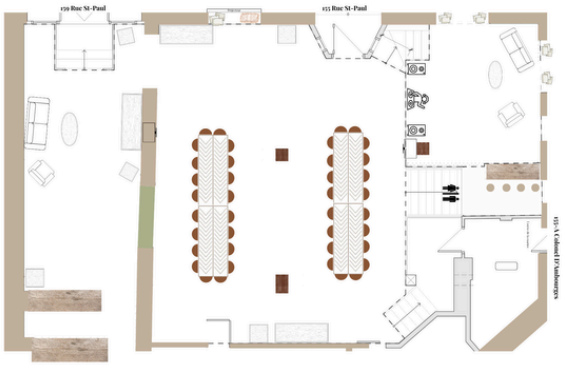
Voici les plans de salle les plus populaires.

La capacité de la salle peut aller jusqu'à un maximum de 80 personnes en repas assis, et jusqu'à 120 personnes en mode dînatoire.

Toutes les possibilités se trouvent ici: Consultez les dispositions et montages de salle



Repas assis - 28 à 36 personnes



Repas assis - 64 à 80 personnes



Repas assis - 60 à 76 personnes



Repas assis - 40 à 66 personnes



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









MODALITÉS

blanche
SALLE D'ÉVÉNEMENTS
PAR CHEZ RIOUX & PETTIGREW

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% (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 2e 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 location, avant taxes. 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.

Minimum de ventes exigé
Un montant minimal de ventes est exigé, selon la période. Il est calculé sur le sous-total nourriture, boisson et frais admin. avant taxes et pourboires.

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%.

Consommation d'alcool et boissons extérieures
En vertu de notre permis d'alcool, il est strictement interdit d'apporter des boissons alcoolisées ou non alcoolisées de l'extérieur. Toutes les consommations doivent être fournies par l'établissement. Le client est responsable d'en informer ses invités et d'assurer le respect de cette règle. En cas de non-respect, des frais administratifs de **500 $** seront facturés. La présence de boissons extérieures pourrait entraîner des sanctions et compromettre notre permis d'alcool.

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 nécéssitant 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).

Alcool remis en prix ou en cadeau
Il est permis d'offrir ou de faire tirer des bouteilles de boissons alcoolisées à titre de prix ou de cadeau aux invités.
Toutefois, ces bouteilles ne peuvent en aucun cas être ouvertes ou consommées sur place. Elles doivent demeurer fermées pendant toute la durée de l'événement.
Afin d'assurer le respect de cette modalité, les bouteilles destinées à être offertes ou tirées devront être conservées par les responsables de l'événement et remises aux gagnants ou aux invités uniquement au moment de leur départ, à la fin de l'événement.

INITIALES

MODALITÉS (suite)

blanche
SALLE D'ÉVÉNEMENTS
PAR CHEZ RIOUX & PETTIGREW

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.

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
- Les prestations musicales avec un DJ doivent être connectées directement au système de son déjà en place.
- 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 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.

SIGNATURE DU CLIENT

DATE DE L'ÉVÉNEMENT

Professionnelles



Félicia Morin

Responsable ventes groupes & Dév. des affaires

fmorin@chezrioux.com

418-694-4448 ext. 103



Audrey Dubois

Coordonnatrice événements - Logistique & Expérience client

adubois@chezrioux.com

418-694-4448 ext. 103



Isabelle Choquette

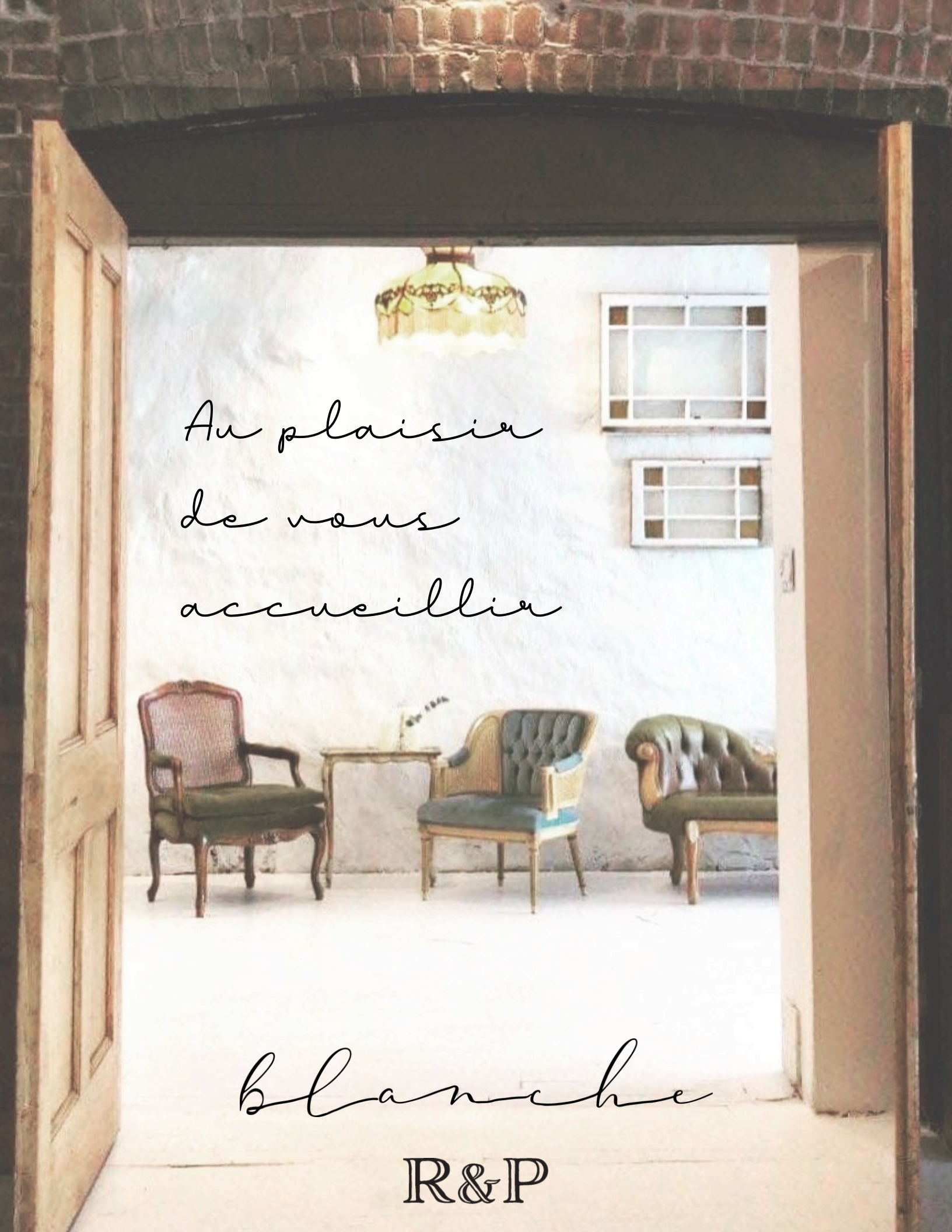
Directrice générale

ichoquette@chezrioux.com

418-694-4448 ext. 105






Au plaisir
de vous
accueillir
blanche
R&P