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

Offres 2026-2027

Salon Privé

Par Chez Rioux & Pettigrew

Table des matières

Présentation..... 1

Offres midi corporatives.....2

L'Expérience Porcelaine - Menu découverte à l'aveugle..... 3

L'Expérience Porcelaine - Accord mets & vins.....4

Équipe passionnée orientée vers l'expérience client..... 5

Recommandé par le Guide Michelin.....5

Ajouts possibles.....6

Frais de location de salle.....7

Exigence de revenu minimal selon la période.....7

Plans de salle..... 8

Informations logistiques.....9

Politique d'annulation..... 10

Signature, approbation et contacts..... 11

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, une formule dînatoire, un anniversaire, un mariage intime ou un souper-conférence.
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 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.

OFFRE MIDI CORPORATIVE 29 - 39.

Trois formules de menu midi sont offertes pour vos rencontres et événements corporatifs.

La formule choisie doit être présélectionnée à l'avance pour l'ensemble du groupe.

Formule à 29$

- 1 entrée, identique pour tous les invités;
- 2 choix de plats principaux — sélection sur place;
- 1 dessert

Formule à 35$

- 1 entrée, identique pour tous les invités;
- 3 choix de plats principaux — sélection sur place;
- 1 dessert

Formule à 39$

- 2 choix d'entrées — sélection sur place;
- 3 choix de plats principaux — sélection sur place;
- 1 dessert

Pensée pour les rencontres d'affaires, notre offre midi s'adapte aussi bien aux repas de groupe qu'aux dîners plus pressés, grâce à un service fluide, efficace et soigneusement orchestré.

Pour les échanges confidentiels, notre équipe veille avec rigueur à offrir un environnement discret, calme et propice aux discussions en toute intimité.

Note: Les midis de semaine, du 30 octobre au 13 novembre 2026, nous participons au Festival Québec Table Gourmande. Pour l'occasion, le menu est une formule fixe 3 services prédéterminé, à 35$/pers.

OFFRE SOIR

L'Expérience Porcelaine - Menu découverte à l'aveugle 89.

Dans l'intimité chaleureuse de notre salon privé Porcelaine, les groupes sont invités à vivre une expérience culinaire unique, entièrement orchestrée par la brigade de Chez Rioux & Pettigrew.

Ici, la gastronomie se dévoile à l'aveugle, au fil d'un menu quatre services inspiré des arrivages du moment et des produits de saison.

Chaque soirée est une création en soi : une cuisine vivante, intuitive et bistronomique où se rencontrent le terroir québécois et l'audace du chef.

Les assiettes évoluent au rythme du marché et de la créativité de l'équipe, offrant à chaque groupe une découverte nouvelle, sincère et savoureuse.

Porcelaine, c'est une table à part — où l'on s'installe, on trinque, et on se laisse surprendre.

89$/personne

Note: Du 21 décembre 2026 au 2 janvier 2027, nous sommes sur une formule fixe des fêtes et n'acceptons pas de groupes privés pendant cette période.

OFFRE SOIR

L'Expérience Porcelaine - Accord mets & vins 75.

Pour magnifier chacun des quatres services et enrichir l'expérience gustative de votre groupe, nous proposons l'ajout d'un accord mets et vins soigneusement imaginé par notre sommelier-caviste.

Chaque verre est choisi pour faire écho à la personnalité du plat — tantôt en prolongement, tantôt en contraste subtil — et raconte à sa manière une histoire de terroir, d'émotion et de savoir-faire.

Notre sommelier privilégie des vins d'artisans, de petites cuvées rares et vivantes, sélectionnées avec une attention minutieuse pour leur authenticité et leur justesse.

L'accord se veut avant tout un dialogue sensible entre la cuisine et la cave, une façon de révéler les nuances du menu, sans jamais voler la vedette à l'assiette.

L'expérience complète de l'accord mets et vins transforme ainsi le repas en véritable voyage gustatif, où chaque service s'enchaîne avec élégance et cohérence, porté par la passion et le regard singulier de notre équipe.

75$/personne

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 par le **Guide Michelin** pour deux années consécutives, 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.

Ajouts possibles

Canapés - La Prémisse 18.

Il est possible d'ajouter des canapés pour votre apéro. Ils seront servi par votre serveur ou déposé sur le comptoir en mode libre-service, selon votre préférence et la taille de votre groupe

18$/pers. | 3 bouchées

Station du charcutier 19.

Pour un moment convivial avant de passer à table, ajoutez la station du charcutier à votre offre afin que vos convives puissent profiter d'une sélection artisanales de charcuteries des viandes bio de Charlevoix et de fromages fins du Québec avec légumes marinés.

Les plateaux seront déposés sur le comptoir en mode libre-service.

19$/pers.

Offre cocktail dînatoire
Disponible sur demande

Huîtres 39. (dz)

Ajoutez des huîtres à votre cocktail ou repas.

Elles seront soit servies par votre serveur, déposées sur le comptoir en mode libre-service, ou encore déposées au centre des tables en formule à partager.

Les huîtres viennent avec la mignonette du moment.

39$ la douzaine

Frais de location de salle

Moment	Lundi au mercredi	Jeudi et vendredi	Samedi	Dimanche
Brunch	N/A	N/A	N/A	150$ (1/2) 250$ (Complet)
Midi	N/A*	N/A*	N/A	N/A
Soir	250$	350$	350$	250$

*Location salon privé de jour
pour réunion et repas
8h-16h | 150$

Exigence de revenu minimal selon la période

Afin d'assurer la meilleure expérience possible et de maintenir la qualité de service propre à Porcelaine, 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.

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.

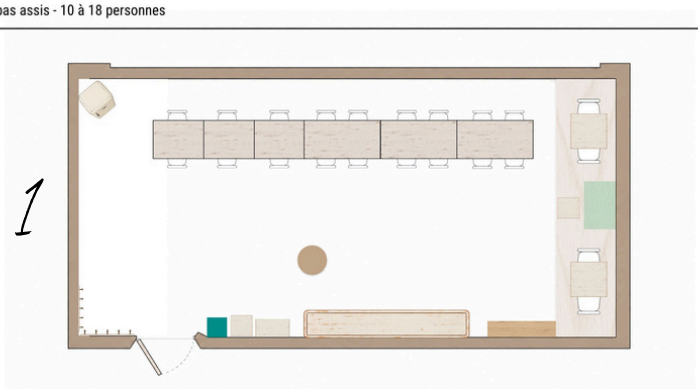
Le serveur attitré pourra vous tenir informé tout au long de votre événement.

Plans de salle

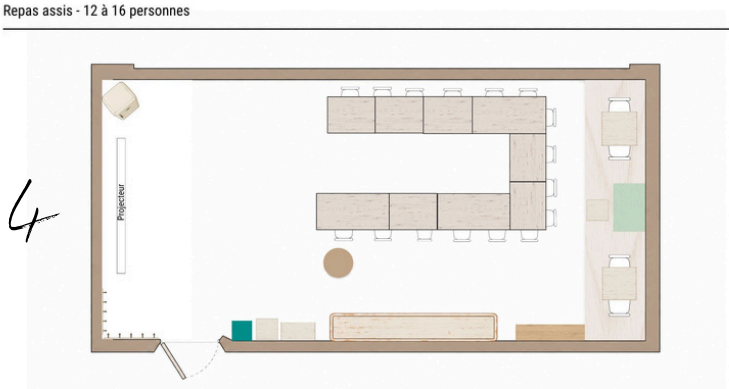
Veuillez présélectionner le modèle de plan de salle qui correspond le mieux aux besoins de votre événement. Notre équipe sera en mesure de vous faire une recommandation si besoin, afin d'assurer le confort maximal de vos convives. Pour une expérience idéale, tant pour vos invités que pour notre équipe 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 personnes. En mode dînatoire debout, le groupe peut être un peu plus nombreux.

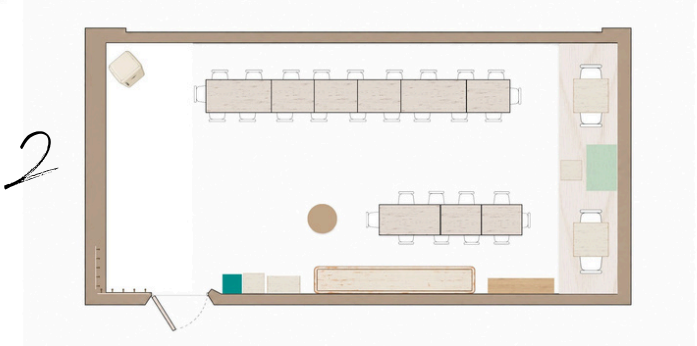
Repas assis - 10 à 18 personnes



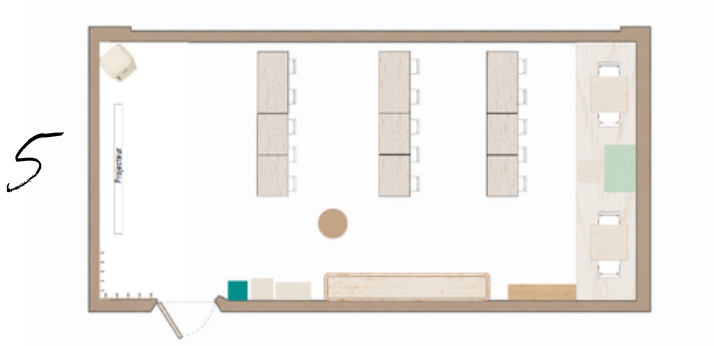
Repas assis - 12 à 16 personnes



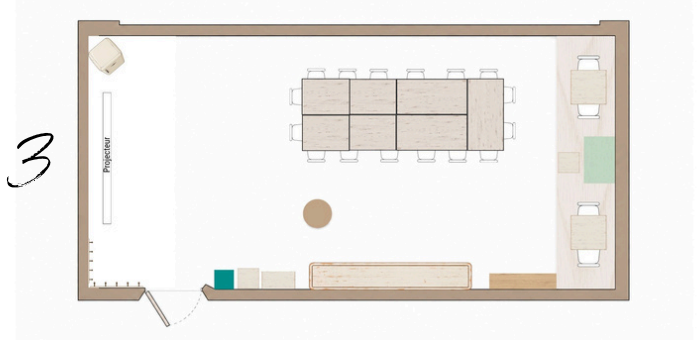
Repas assis - 28 personnes (Capacité maximale)



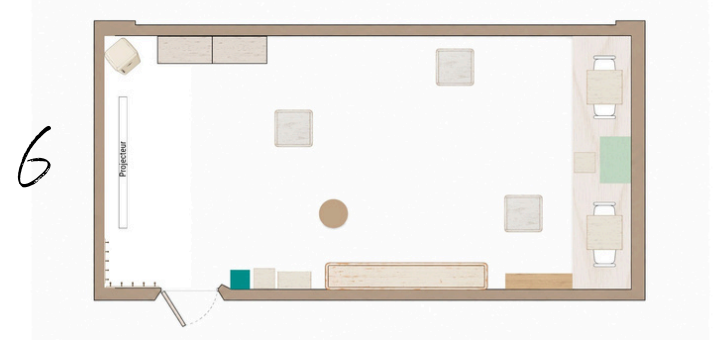
Repas assis (Conférence) - 18 personnes



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

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.

Vin

Accord Mets & Vins 75.

À la bouteille ou au verre (selon les disponibilités)

*Service conseil et dégustation personnalisé avec sommelier/caviste (+250$)

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.

Une facture globale nourriture par groupe.

*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

Last call

Le dernier service au bar est prévu à 23 h 30, et la fermeture de la salle à 1 h.
Notre équipe se réserve toutefois le droit de devancer le dernier appel si l'achalandage au bar est faible.

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