

Notre terrasse est couverte et chauffée, la mauvaise météo n'est donc pas un problème. Nous n'avons aucune place à l'intérieur.

•

Le nombre d'invités final et la sélection du menu doivent être confirmés au minimum 7 jours avant l'évènement. Le nombre confirmé sera le nombre facturé.

•

Toute formule de groupe, à l'exception du menu régulier, devra être réglée en une seule addition.

•

Les prix excluent les taxes et le pourboire.

•

Les micros et présentations ne sont pas permis, sauf en cas d'exclusivité de la terrasse.

•

Nous disposons des branchements nécessaires pour un spectacle, mais nous ne fournissons aucun matériel multimédia ni technicien.

•

Le stationnement à Boréal, ainsi que dans les rues adjacentes, est très limité. Veuillez prévoir des navettes ou du covoiturage.

## **Menu régulier**

*Jusqu'à 40 personnes, valide de 11h à 20h*

- Menu complet de type bistro et tapas à la carte
- Ingrédients frais et de qualité, signés Le Castel 1954
- Service aux tables et bar complet
- Factures individuelles ou de groupe

## **La Boîte Midi – 30\$**

*Pour 10 à 80 personnes, valide de 11h à 15h*

- Dîner Boîte à lunch (choix individuels)
  - Sandwich au poulet grillé, *ou*
  - Salade au saumon fumé Castel
  - Avec accompagnements (chips, salade, fromage, noix, dessert)
- Inclus boisson gazeuse ou café régulier
- Servi dans une boîte jetable *BioGo*, pour manger sur place ou pour apporter

## Cocktail Dinatoire - 40\$

Pour 25 à 140 personnes

- Formule debout avec tables bistro, service de canapés
- Canapés froids et chauds (≈ 9 par personne, 7 variétés)
  - Crevette croustillante, sauce au miel épicé
  - Bhaji à l'oignon, émulsion au curry
  - *Mozzastick*, salsa maison
  - Coupelle de fromage brie, gelée d'abricots, pistaches
  - Sushi pizza au saumon fumé Castel
  - Bacon maison laqué à l'érable, purée de dattes
  - Bouchée sucrée de notre Pâtissier
- 1 coupon de consommation par personne (bière, verre de vin ou mocktail)
- Terrasse réservée en exclusivité à partir de 80 invités confirmés

## Option: Grand Cocktail + 15\$

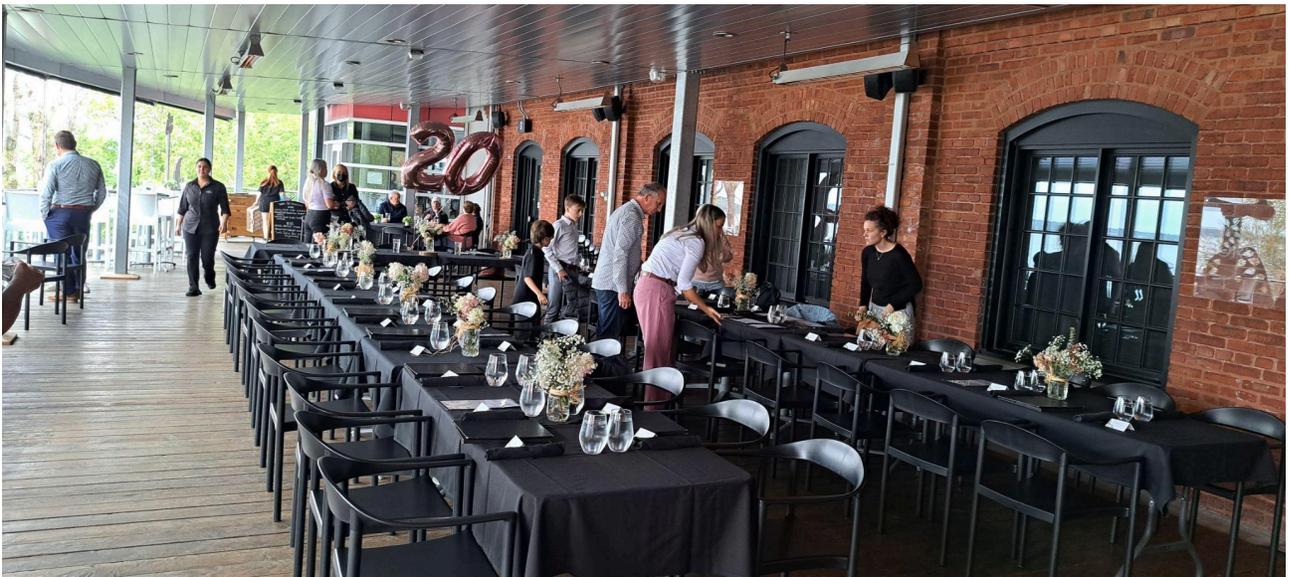
- Service de canapés froids et chauds (≈ 8 par personne, 6 variétés)
- Table de plateaux de fromages fins, charcuteries et saumon fumé (≈ 200g par personne)
- Table de canapés desserts (≈ 2 par personne, 2 variétés)
- Inclus les assiettes et fourchettes nécessaires



## Repas Banquet – 60\$ / 75\$

*Pour 40 à 80 personnes*

- Repas 3 ou 4 services avec service aux tables
  - Potage à l'inspiration
  - Entrée
  - Repas chaud (3 options)
  - Dessert de notre pâtissier et café
- 1 choix par service pour l'ensemble du groupe
- Nous accommodons les personnes végétariennes et les allergènes prioritaires de Santé Canada
- Terrasse réservée en exclusivité à partir de 50 invités confirmés



## BAR & VIN

- Service de bar complet disponible en tout temps
- Paiement à la commande (cash and carry) obligatoire pour les groupes de plus de 25 personnes
- Options disponibles:
  - Système de coupon (10\$ par consommation)
  - Bar ouvert (facture totale payée à la fin)
  - Pré-achat de bouteilles de vin (à partir de 40\$). Rabais de volume disponible.
  - Cocktail de bienvenue ou verre de bulles à l'arrivée