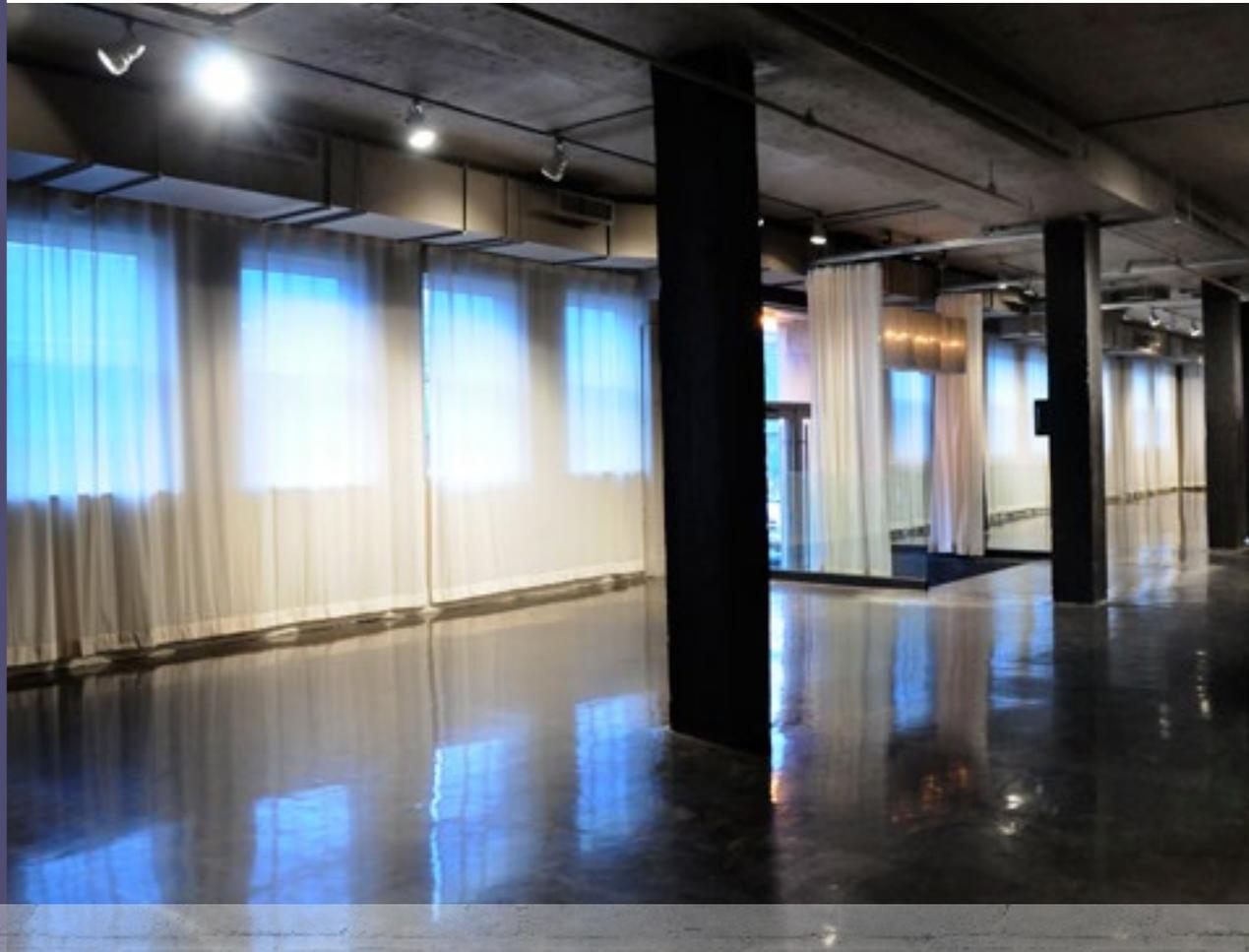


Forfaits
2015



(514) 448-4981

www.espacereunion.ca

— ESPACE —
REUNION
— INDUSTRIEL CHIC —

6610 Hutchison, Outremont Mile End

Le Bar

Le Bar / le client fournit l'alcool

Option de base

Les "mixers" _____

- Boissons gazeuses

Coke, Coke Diète, 7up, 7up Diète, Ginger Ale, Tonic Water, Soda Water, pichets d'eau et eau minérale pétillante.

- Jus

Orange, ananas, pamplemousse, canneberge, pomme, litchi, tomate et palourde

- Fruits

Limes, citrons, oranges, olives, cornichons, cerises, litchi

- Condiments et épices

Tabasco Original, Sauce Worcestershire, sel de céleri, sirop simple, cordial à la lime, grenadine, Angostura bitters

Le personnel _____

- Barmen et aide-serveurs

Les locations _____

- Verrerie

Pots Masson, verres à vin, verres "old fashioned", verres "highball", verres à "shooter" (en plastique)

- Accessoires de bar

Bols à champagne, seaux à glace, pailles, serviettes à cocktail, "shakers", bâtonnets et piques, accessoires de barman

Le prix _____

- 17\$ par personne

Le Bar / le client fournit l'alcool

Option premium et choix d'un Cocktail Signature

Les "mixers" _____

- Ingrédients pour Cocktails Signature

- Boissons gazeuses

Coke, Coke Diète, 7up, 7up Diète, Ginger Ale, Tonic Water, Soda Water, eau minérale pétillante, eau en bouteille

- Jus

Orange, ananas, pamplemousse, canneberge, canneberge blanche, pomme, limonade, litchi, tomate et palourde

- Fruits

Limes, citrons, oranges, olives, cornichons, cerises, litchi, céleri, menthe, basilic, ingrédients pour le Cocktail Signature

- Condiments et épices

Tabasco Original et Habanero, Sauce Worcestershire 18 mois, sel de céleri, sirop simple, sirop d'érable, cordial à la lime, grenadine, Angostura bitters, orange bitters

Le personnel _____

- Barmen et aide-serveurs

Les locations _____

- Verrerie

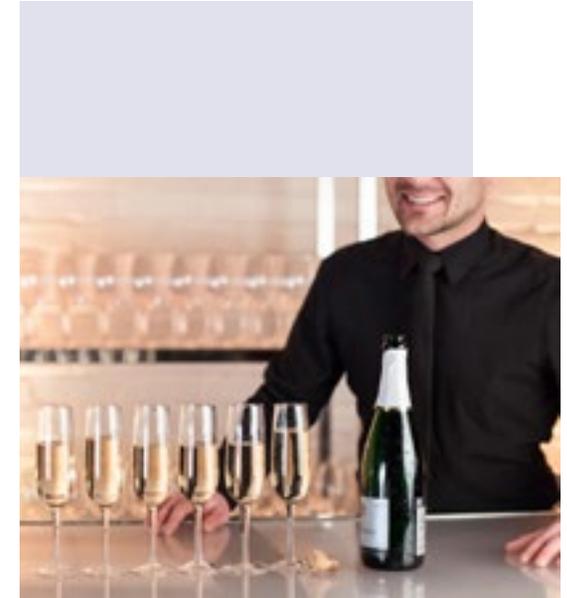
Pots Masson, verres à eau, verres à vin Sommelier, verres "old fashioned", verres "highball", coupes à Gimlet, flûtes à champagne, verres à "shooter" (de verre)

- Accessoires de bar

Bols à champagne, seaux à glace, pailles, serviettes à cocktail, bâtonnets et piques, accessoires de barman

Le prix _____

- 19\$ par personne



Le Bar

Le bar complet

Option de base

L'alcool

- Spiritueux

Vodka, gin, rhum blanc et brun, tequila, whisky, rye whisky, vermouth blanc et rouge, triple sec, Soho, Baileys Amaretto

- Vin rouge

Choix selon les arrivages à la SAQ

- Vin blancs

Choix selon les arrivages à la SAQ

- Bières locales assorties

Belle Gueule, Boréale, Mc Auslan, Sleeman

**Peut varier*

Les "mixers"

- Boissons gazeuses

Coke, Coke Diète, 7up, 7up Diète, Ginger Ale, Tonic Water, Soda Water, pichets d'eau, eau minérale pétillante

- Jus

Orange, ananas, pamplemousse, canneberge, pomme, litchi, tomate et palourde

- Fruits

Limes, citrons, oranges, olives, cornichons, cerises, litchi

- Condiments et épices

Tabasco Original, Sauce Worcestershire, sel de céleri, sirop simple, cordial à la lime, grenadine, Angostura bitters

Le personnel

- Barmen et aide-serveurs

Les locations

- Verrerie

Pots Masson, verres à vin, verres "old fashioned", verres "highball", verres à "shooter" (en plastique)

- Accessoires de bar

Bols à champagne, seaux à glace, pailles, serviettes à cocktail, "shakers", bâtonnets et piques, accessoires de barman

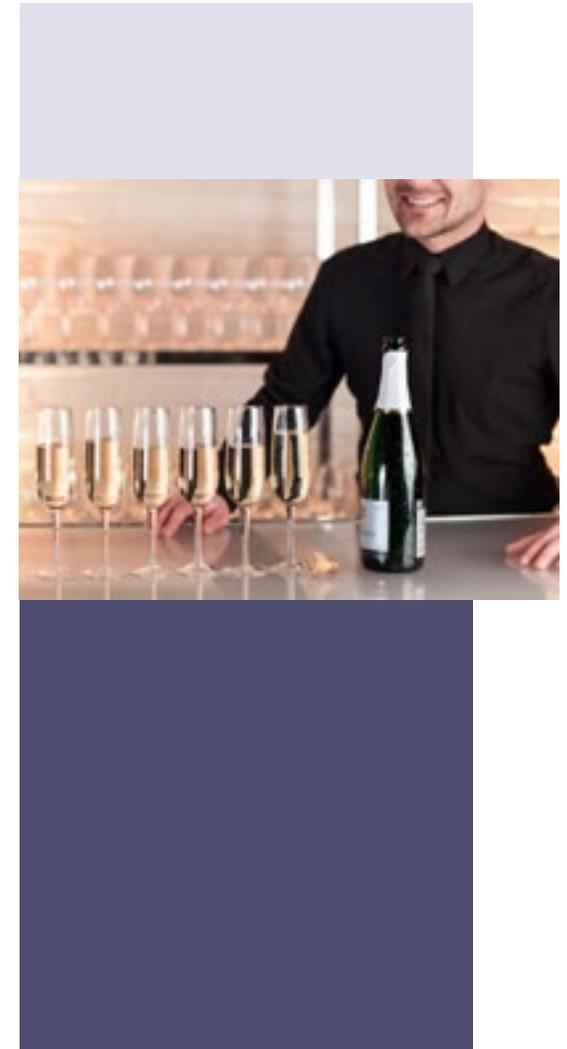
Le prix

Prix par personne

- Événement de plus de 3h : 45\$

Prix par personne

- Événement de moins de 3h
 - 0 à 200 personnes : 18\$/h
 - 200 à 299 personnes : 17\$/h
 - 300 à 399 personnes : 16\$/h
 - 400 et plus : 15\$/h



Le Bar

Le bar complet

Option premium

L'alcool

- Spiritueux

Vodka premium, gin premium, rhum blanc et rhum brun premium, tequila blanche, tequila "Gold", tequila reposado, whisky, rye whisky, vermouth blancs et rouge, triple sec, Soho, Baileys, Amaretto, Campari, Amaro, bourbon, scotch

- Vin rouge

Choix selon les arrivages à la SAQ

- Vin blancs

Choix selon les arrivages à la SAQ

- Bières locales assorties

Belle Gueule, Boréale, Mc Auslan, Sleeman

**Peut varier*

- Bière Importées assorties

Stella Artois, Heineken, Sapporo

**Peut varier*

Les "mixers"

- Ingrédients pour Cocktail Signature

- Boissons gazeuses

Coke, Coke Diète, 7up, 7up Diète, Ginger Ale, Tonic Water, Soda Water, eau minérale pétillante, eau en bouteille

- Jus

Orange, ananas, pamplemousse, canneberge, canneberge blanche, litchi, pomme, limonade, tomate et palourde

- Fruits

Limes, citrons, oranges, olives, cornichons, cerises, litchi, céleri, menthe, basilic

- Condiments et épices

Tabasco Original et Habanero, Sauce Worcestershire 18 mois, sel de céleri, sirop simple, sirop d'érable, cordial à la lime, grenadine, Angostura bitters, orange bitters

Le personnel

- Barmen et aide-serveurs

Les locations

- Verrerie

Pots Masson, verres à eau, verres à vin Sommelier, verres "old fashioned", verre "highball", coupes à Gimlet, flûtes à champagne, verres à "shooter" (de verre)

- Accessoires de bar

Bols à champagne, seaux à glace, pailles, serviettes à cocktail, bâtonnets et piques, accessoires de barman

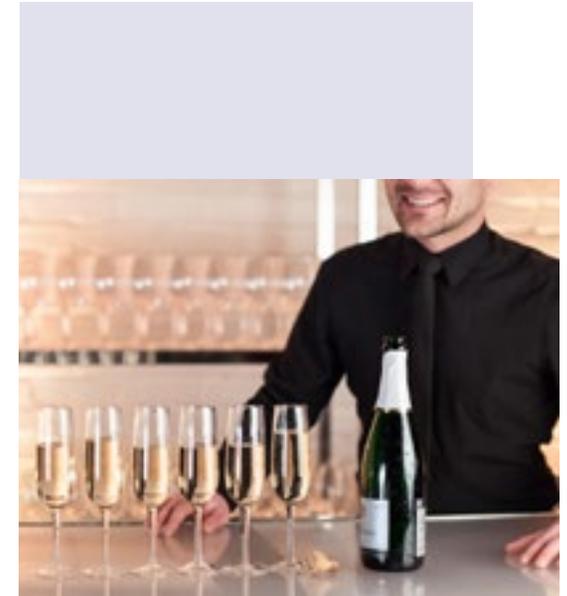
Le prix

Prix par personne

- Événement de plus de 3h : 55\$

Prix par personne

- Événement de moins de 3h
 - 0 à 200 personnes : 20\$/h
 - 200 à 299 personnes : 19\$/h
 - 300 à 399 personnes : 18\$/h
 - 400 et plus : 17\$/h



Les Options

Le bar payant

Alcool fourni par l'équipe de bar d'Espace Réunion

Le prix _____

- 25\$/h par employé

Le personnel de service vous sera facturé à la fin de l'événement selon les heures travaillées

Les prix au Bar _____

- Bière locale : 5\$

- Bière importée : 6\$

- Verre de vin : 6\$

Peut varier selon les demandes

- Cocktail de base : 6\$

Ex : Gin tonic, vodka canneberge, rhum coke...

- Cocktails Premiums : 8\$ -10\$

Varié selon le type de spiritueux

- Alcools Premiums : 8\$ -12\$

Varié selon le type de spiritueux

Blocs Optionnels

Ajouts aux forfaits de bars avec alcool

Les scotchs _____

Sélection de scotchs : 10\$/pers

Lowland, Highland, Speyside, Islay

Les gins et vodkas _____

Sélection de gins et de vodkas : 6\$/pers.

Provenance : Russie, Pologne, UK, Écosse, Québec, USA

Les bulles _____

Sélection de vins mousseux : coût variable

Champagne, crémant, cava, prosecco, franciacorta

Les portos _____

Sélection de portos blancs et rouges : 4\$/pers.

Tawny, Vintage et LBV

Les cafés alcoolisés _____

Cafés alcoolisés faits à la minute : 4\$/pers.

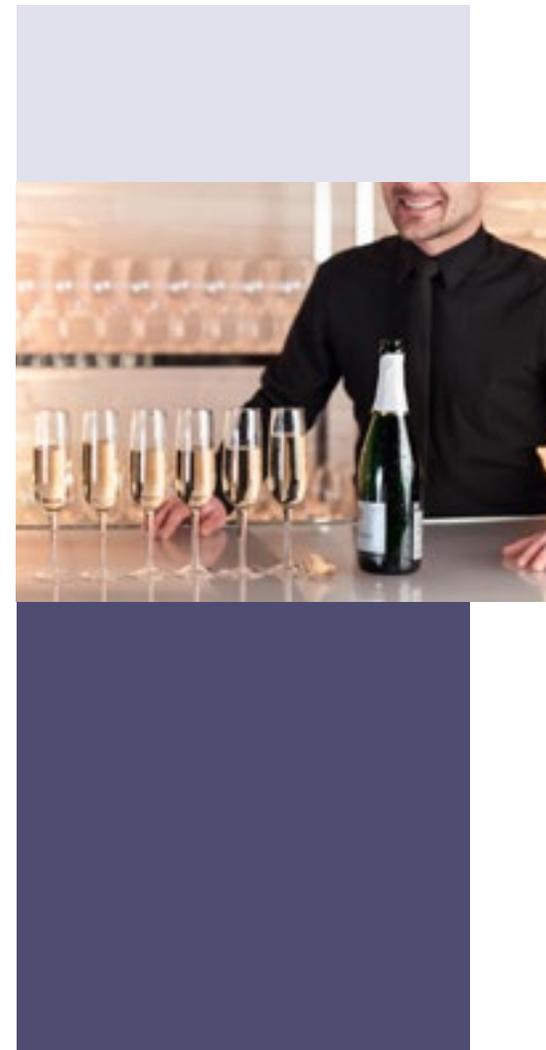
Avec crème fouettée et copeaux de chocolat

Les vins "haut de gamme" _____

Conseils de notre sommelier : coût variable

L'accord vins et mets _____

Menu et carte des vins conçus sur mesure par notre chef et notre sommelier : coût variable



Le Permis de Réunion

L'obtention d'un permis d'alcool est nécessaire pour tout service d'alcool à Espace Réunion et ce selon les lois de la Régie des alcools, des courses et des jeux du Québec.

2 options sont offertes :

- 1) Le client obtient son *Permis de réunion* et en défraie les coûts.
Espace Réunion fournit la documentation nécessaire sans frais.
Permis de réunion pour servir : 43.50\$, Permis de réunion pour vendre : 86\$.

- 2) Le fournisseur de bar d'Espace Réunion obtient le permis d'alcool.
Cette option est au coût de 100\$ incluant le permis d'alcool (86\$)

Cette option doit préalablement être discutée avec l'équipe de bar d'Espace Réunion puisque des restrictions légales émises par la RACJ doivent être respectées.

Organismes sans buts lucratifs : merci de contacter votre coordonateur d'Espace Réunion pour les différentes options reliées à votre statut.

*SVP noter que, selon les lois de la RACJ, un Permis d'alcool est exigé pour chaque salle où se tient une consommation d'alcool.
Les prix mentionnés sont en date du 1er avril 2015 et sont sujets à changements selon les termes de la RACJ.*

