



# LE GUICHET

SALON PRIVÉ

Le Guichet vous accueille pour vos réunions d'affaires et vos soirées privées. Ce tout nouveau salon privé chaleureux met gratuitement à votre disposition ses équipements audiovisuels à la fine pointe. Notre équipe saura combler vos demandes particulières pour le déjeuner, le dîner, en formule cocktail ou pour un magnifique souper.

**IL NE MANQUE PLUS QUE VOUS!**

[LEGUICHET@AVIATIC.CA](mailto:LEGUICHET@AVIATIC.CA)

418-522-0133

*Aviatic*

  
charbon



## INFORMATIONS

### ÉQUIPEMENT MULTIMÉDIA

2 écrans plats 60"  
Multiplés connexions  
Système audio complet

### CAPACITÉ

24 personnes en repas assis + 6 invités au bar  
60 personnes en cocktail dînatoire

### DISPONIBILITÉS

Semaine: 7h-10h | 11h30-16h | 17h-3h  
Fin de semaine: 11-16h | 17h-3h

### STATIONNEMENT

2h30 de stationnement intérieur gratuit

### FORMULES DISPONIBLES

Déjeuner, dîner, souper, cocktail dînatoire  
et location du salon privé.

### POLITIQUE D'ANNULATION

En cas d'annulation 25 % de dépôt non remboursable, 50 % 7 jours avant l'évènement et 100 % 48 heures avant l'évènement. Le montant estimé sera prélevé du compte rattaché à la carte de crédit.

### POLITIQUE DE FACTURATION

Payable en totalité le jour de l'évènement.  
Le nombre de personnes confirmées 48 heures à l'avance sera le nombre minimum facturé.  
Aucun frais de salle exigé pour un minimum de 16 personnes en salle de réception pour un repas assis et pour un minimum de 25 personnes en salle de réception pour un cocktail dînatoire.  
Des frais de location peuvent s'appliquer.

Pour plus d'informations,

### CONTACTEZ

Restaurant le Charbon  
418-522-0133  
leguichet@aviatic.ca

### MULTIMEDIA EQUIPMENT

2 flat screens 60 inches  
Media center connection  
Full audio system

### CAPACITY

24 guests for a sit down menu + 6 guests at the bar  
60 guests for a cocktail dinner

### DISPONIBILITY

Weekly: 7h-10h | 11h30-16h | 17h-3h  
Week-end: 17h-16h | 17h-3h

### PARKING

2h30 hours of free underground parking

### PACKAGES AVAILABLE

Breakfast, lunch, dinner, cocktail dinner  
and lease option.

### CANCELLATION POLICY

In case of cancellation 25% of the deposit is non-refundable, 50% 7 days prior and 100% 48 hours before the event. The amount will be charged to the credit card used for the reservation.

### BILLING

Payable in total on the day of the event. The number of guests confirmed 48 hours in advance will be the minimum number billed. There are no fees for a minimum of 16 persons for a sit-down menu, and for a minimum of 25 persons in the reception room for a cocktail dinner. Rental charges may apply.

For more information,

### CONTACT

Restaurant le Charbon  
418-522-0133  
leguichet@aviatic.ca

## LE MATINAL

Déjeuner continental 19\$ par personne

lundi au vendredi  
à partir de 7h

Sélection de viennoiseries  
Fromage  
Oeufs durs  
Fruit frais  
Terrines et jambon

■ Durée  
location

2 heures \*

Café filtre à volonté ou 2 espressos par personne

16 personnes et + ou coût minimal de 300 \$

## MIDI EXQUIS

Menu 3 services 25 \$ à 35 \$

lundi au vendredi  
à partir de 11h30

Potage ou entrée  
2 choix de plats  
Dessert t  
Espresso

■ Durée  
location

2.5 heures \*

16 personnes et + ou coût minimal de 500 \$

## COCKTAIL DÎNATOIRE

À partir de 50 \$ par personne

lundi au dimanche  
à partir de 17h

12 canapés  
2 mignardises  
2 consommations alcoolisées ou non incluses

\*Choix selon un menu de délicieux canapés

25 personnes et + ou coût minimal de 1200 \$

lundi au dimanche  
à partir de 17h

## MENU SOIR

2 formules à la carte

3 SERVICES à partir de 47 \$

2 choix d'entrées  
3 choix de plats  
1 choix de dessert

4 SERVICES à partir de 60 \$

2 entrées fixes  
3 choix de plats  
1 choix de dessert

16 personnes et + ou coût minimal de 1 200 \$

■ Durée  
location

3 heures \*

## LOCATION SEUL (SANS REPAS)

250\$ en avant-midi ou en après-midi

inclus café filtre  
et équipement multimédia

\* 75 \$ de l'heure supplémentaire

## MENU MIDI

### NOS ENTRÉES

■

#### CHAUDRÉE DE PALOURDES

à la façon Nouvelle-Angleterre, feuilleté au paprika et sel de mer

#### FONDUE DE PARMESAN BALSAMIQUE

huile d'olives, pommes et raisins

#### CARPACCIO D'ORANGE ET FENOUIL

roquette et parmesan

#### CARPACCIO DE CONTRE-FILET DE BOEUF FUMÉ

salade de roquette, pommes de terre grelots au raifort et sirop de balsamique

#### TOMATE ET BOCCONCINI

tomate de serre compressée, huile aux herbes, espuma de bocconcini, croustillant de parmesan, poudre de pistaches et pouding de balsamique

### NOS PLATS À 25 \$

■

#### NOISETTES DE SURLONGE DE BOEUF

grillées au vin rouge et échalottes, légumes du marché et purée de pommes de terre crémeuse

#### PAVÉ DE SAUMON DU NOUVEAU-BRUNSWICK

au Chardonnay, tomates et basilic

#### SUPRÊME DE POULET DE GRAIN RÔTI AU CARI DE MADRAS ET POIVRONS DOUX

légumes sautés au wok et riz parfumé au jasmin

#### NOISETTES DE FILET DE PORC GRILLÉES

aux pommes, mirin et soya, bokchoy, armillaires et riz vapeur

#### TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES

câpres, aneth et chips de taro

#### SALADE THAÏ AU POULET GRILLÉ

épinards, riz, noix de cajou, orange et fèves germées

#### SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ

coeur de romaine, lardons fumés, croûtons à l'huile d'olive et Granna Padano râpé

#### RISOTTO AUX CREVETTES ET CHORIZO

pois verts, tomates confites et sofrito

## NOS PLATS À 35 \$

■

### MORUE D'ISLANDE RÔTI

sauce chowder, tombée d'épinards, fenouil, poireau et pommes de terre confites

### FILET DE BŒUF 6 oz

légumes, purée de pommes de terre et sauce au poivre

### CÔTE DE BŒUF

au jus naturel infusé de thym frais

### TATAKI DE THON BIG EYE

légumes croquants, émulsion au wasabi et purée de pommes de terre

### TATAKI DE BOEUF

beurre de cajous, sésame, enoki, radis et huile de truffes

## NOS DESSERTS

■

### CRÈME BRÛLÉE

### GÂTEAU AU CHOCOLAT ET NOISETTES

### GÂTEAU AU FROMAGE

### MIGNARDISES

### SORBET AUX FRUITS SUR SALADE DE FRUITS

## MENU DU SOIR

### CHOIX D'ENTRÉES À 13 \$

■

#### TOMATE ET BOCCONCINI

tomate de serre, huile aux herbes, espuma de bocconcini, croustillant de parmesan, pignons et pouding de balsamique

#### CHAUDRÉE DE PALOURDES

façon Nouvelle-Angleterre, feuilleté au paprika et sel de mer

#### TARTARE DE SAUMON

câpres, aneth, mandarine et huile de citron

#### CARPACCIO D'ORANGE ET FENOUIL

roquette, parmesan et vinaigrette au saumon fumé

#### SALADE CÉSAR

cœur de romaine, lardons fumés, croûtons à l'huile d'olive et Granna Padano râpé

#### SALADE DE BETTERAVES RÔTIES

fromage de chèvre, pistaches et gel de framboise

### CHOIX D'ENTRÉES À 15 \$

■

#### FONDUE LOUIS D'OR

salsa de boeuf et figes, roquettes et purée de courge musquée

#### LINGOT DE SAUMON FUMÉ AU BOIS DE POMMIER ET LAQUÉ À L'ÉRABLE ET WHISKY

blinis de sarrasin et aneth, crème aigrelette et caviar

#### CARPACCIO DE CONTRE-FILET DE BOEUF FUMÉ

salade de roquette, pommes de terre au raifort et sirop de balsamique

#### GRAVLAX DE SAUMON

salade de pommes de terre, fenouil et concombre, crème sûr fumée, graine de moutarde et tuile de bagel

#### SALADE DE CANARD SAISIS

quinoa, fruits séchées et réduction balsamique

#### TARTARE DE CERF AUX CANNEBERGES

câprons et moutarde de Meaux

### CHOIX D'ENTRÉES À 19 \$

■

#### FOIE GRAS AU TORCHON

pain d'épices et beurre de pommes

#### COCKTAIL DE CREVETTES TIGRÉES

sauce cocktail maison et salsa d'avocats

#### TATAKI DE THON BIG EYE

légumes croquants et émulsion au wasabi

#### TATAKI DE FILET DE BOEUF

saisi sous sa croûte de sésame, beurre de cajou, salade d'enoki, radis et fèves germées à l'huile de truffe

## CHOIX DE PLATS À 27\$

### CREVETTES POELÉES FAÇON BLACKENED

sauce émulsionnée au citron, asperges, épinard et poireau, riz parfumé au lait coco

### GRENADIN DE PORC BIO

rub à l'espresso, sauce au Porto, brocoli, portabella et purée de pommes de terre douces

### ÉMINCÉ DU MARCHÉ DE BANGKOK

poulet, boeuf, crevettes, noix de cajous, sauce au Piri piri, légumes sautés et riz parfumé au jasmin

### PAVÉ DE SAUMON DE LA BAIE DE FUNDY

rôti au miso, sauce au mirin et soya, bébé bok choy, pleurote, carottes glacées et purée de pommes de terre au wasabi

### NOISETTES DE SURLONGE DE BOEUF

grillé au vin rouge et échalottes, légumes du marché et purée de pommes de terre crémeuse

## CHOIX DE PLATS À 29 \$

### PAVÉ DE MORUE D'ISLANDE RÔTI AU PROSCUITTO ET AMANDES

sauce au citron confit, fondue de fenouil, poireau et épinard, tomate rotie et purée de légumes racines

### MAGRET DE CANARD RÔTI AU MIEL ET VINAIGRE DE FRAMBOISES

panais en deux temps et haricots français

### PORCELET DE LAIT DE LA FERME GASPOR BRAISÉ

glace de porc aux pommes et cidre de glace, brocoli, portabella rotis et purée de pomme de terres à la moutarde de Meaux

### CONTRE-FILET DE BOEUF GRILLÉ

sauce aux poivres et bourbon , légumes de saison et purée de pommes de terre crémeuse

## CHOIX DE PLATS À 36 \$ ET PLUS

### ACCORD DE PÉTONCLES ET CREVETTES GÉANTES

sauce au cari rouge et lait de coco, légumes sautés à l'huile de gingembre, yet ca mein au pesto oriental

### NOISETTES DE CERF RÔTIES

sauce à la mélasse et bourbon, duxelles de champignons sauvages, tombée d'épinards et polenta frite

### LA CÔTE DE BŒUF 10 oz

au jus naturel infusé au thym frais, portabella, brocoli et purée de pommes de terre crémeuse

### FILET DE BOEUF POELÉ AU PORTO

asperges, portabella rôtis , purée de pommes de terre au bleu benedictin

### OSSO BUCCO DE VEAU BRAISÉ

jus naturel tomates, gremolata, légumes racines et purée de pommes de terre crémeuse

**CHOIX DE DESSERTS À 7 \$**

■

**CRÈME BRÛLÉE**

servie avec biscuits langue de chat et petits fruits

**GÂTEAU TRUFFÉ AU CHOCOLAT**

sauce chocolat et framboise

**CHOIX DE DESSERTS À 10 \$**

■

**SÉLECTION DE FROMAGES DU QUÉBEC**

**SÉLECTION DE MIGNARDISES**



EXEMPLE DE MENU MIDI EXQUIS

3 SERVICES

25 \$+taxes+service



**LE GUICHET**

SALON PRIVÉ

- POTAGE DU JOUR ■  
ou  
SALADE DE BETTERAVES  
AU FROMAGE DE CHÈVRE  
pacanes caramélisées et vinaigrette tranchée  
au basilic
- NOISETTES DE SURLONGE DE BOEUF ■  
grillé à l'échalote et vin rouge, légumes du marché  
et purée de pommes de terre crémeuse
- NOISETTES DE FILET DE PORC  
à l'érable et soya
- TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES  
câpres, aneth et chips de taro
- CRÈME BRÛLÉE ■  
ou  
SALADE DE FRUITS
- Café, thé ou tisane

EXEMPLE DE MENU MIDI EXQUIS

3 SERVICES

35 \$+taxes+service



**LE GUICHET**

SALON PRIVÉ

- POTAGE DU JOUR ■  
ou  
GÂTEAU DE POISSON  
au cari et poivrons doux
- MAGRET DE CANARD ■  
jus de canard aux pommes et cumin, légumes  
racines rôtis, portabella et parmentier d'agneau
- PAVÉ DE MORUE D'ISLANDE  
sauce chowder, tombée d'épinards, fenouil, poi-  
reau et pommes de terre confites
- TATAKI DE THON BIG EYE  
légumes croquants, émulsion au wasabi et purée de  
pommes de terre crémeuse
- CRÈME BRÛLÉE ■  
ou  
SALADE DE FRUITS
- Café, thé ou tisane

*Aviatic*



*Aviatic*



EXEMPLE DE MENU DU SOIR

3 SERVICES

47 \$+taxes+service



## LE GUICHET

SALON PRIVÉ

■ ■  
CHAUDRÉE DE PALOURDES  
façon Nouvelle-Angleterre, feuilleté au paprika et  
sel de mer

ou

SALADE DE BETTERAVES RÔTIÉS  
fromage de chèvre, pistaches et gel de fram-  
boise

■ ■  
PAVÉ DE SAUMON DE LA BAIE DE FUNDY  
rôti au miso, sauce au mirin et soya, bébé bok  
choy, pleurote, carottes glacées et purée de  
pommes de terre au wasabi

ou

GRENADIN DE PORC BIO  
rub à l'espresso, sauce au Porto, brocoli, por-  
tabella et purée de pommes de terre douces

ou

NOISETTES DE SURLONGE DE BOEUF  
grillé à l'échalote et vin rouge, légumes du mar-  
ché et purée de pommes de terre crémeuse

■ ■  
CRÈME BRÛLÉE  
Café, thé ou tisane

EXEMPLE DE MENU DU SOIR

3 SERVICES

54 \$+taxes+service



## LE GUICHET

SALON PRIVÉ

■ ■  
FONDUE LOUIS D'OR  
salsa de boeuf et figues, roquettes

ou

TARTARE DE CERF AUX CANNEBERGES  
câprons et moutarde de Meaux

■ ■  
PAVÉ DE MORUE D'ISLANDE RÔTI AU  
PROSCUITTO ET AMANDES  
sauce au citron confit, fondue de fenouil,  
poireau et épinard, tomate rotie et purée de  
légumes racines

ou

MAGRET DE CANARD RÔTI AU MIEL ET  
VINAIGRE DE FRAMBOISES  
panais en deux temps et haricots français

ou

CONTRE-FILET DE BOEUF GRILLÉ  
sauce aux poivres et bourbon , légumes de sai-  
son et purée de pommes de terre crémeuse

■ ■  
ASSORTIMENT DE MIGNARDISES  
DE CHOCOLATS FINS ET PETITS FRUITS

Café, thé ou tisane

Aviatic



Aviatic



## EXEMPLE DE MENU DU SOIR

3 SERVICES

59 \$+taxes+service



# LE GUICHET

SALON PRIVÉ

■ ■  
LINGOT DE SAUMON FUMÉ AU BOIS DE  
POMMIER ET LAQUÉ À L'ÉRABLE ET WHISKY  
blinis de sarrasin et anet, crème aigrette et caviar

ou

### TATAKI DE FILET DE BOEUF

saisi sous sa croûte de sésame, beurre de cajou,  
salade d'enoki, radis et fèves germées à l'huile  
de truffe

■ ■  

### CREVETTES POELÉES FAÇON BLACKENED

sauce émulsionnée au citron, asperges, épinard  
et poireau, riz parfumé au lait coco

ou

### OSSO BUCCO DE VEAU BRAISÉ

jus naturel tomate, gremolata, légumes racines  
et purée de pommes de terre crémeuse

ou

### NOISETTES DE CERF RÔTIÉS

sauce à la mélasse et bourbon, duxelles de  
champignons sauvages, tombée d'épinards et  
polenta frite

■ ■  

### CRÈME BRÛLÉE

Café, thé ou tisane

## EXEMPLE DE MENU DU SOIR

4 SERVICES

67 \$+taxes+service



# LE GUICHET

SALON PRIVÉ

■ ■  

### TOMATE ET BOCCONCINI

tomate de serre, huile aux herbes, espuma de  
bocconcini,  
croustillant de parmesan, pignons et pouding de  
balsamique

■ ■  

### GRAVLAX DE SAUMON

salade de pommes de terre, fenouil et  
concombre, crème sûr fumée, graine de mou-  
tarde et tuile de bagel

■ ■  

### ACCORD DE PÉTONCLES ET CREVETTES GÉANTES

sauce au cari rouge et lait de coco, légumes  
sautés à l'huile de gingembre, yet ca mein au  
pesto oriental

ou

### PORCELET DE LAIT DE LA FERME GASPOR BRAISÉ

glace de porc aux pommes et cidre de glace,  
brocoli, portabella rotis et purée de pomme de  
terres à la moutarde de Meaux

ou

### FILET DE BOEUF POELÉ AU PORTO

asperges, portabella rôtis , purée de pommes  
de terre au bleu benedictin

■ ■  

### GÂTEAU AU CHOCOLAT

Café, thé ou tisane

Aviatic



Aviatic



# SÉLECTION DE CANAPÉS

Faites votre sélection parmi les canapés proposés ici.

24\$ la douzaine

## VÉGÉTARIENS

- Grilled cheese au cheddar fort et oignons caramélisés
- Fondue parmesan au Chardonnay
- Brochette de melon, tomate et féta
- Tomate Bella farcie au fromage de chèvre, basilic
- \*\*Rouleau de printemps, légumes croquants et mangue marinée
- Napoléon de tomates, boconcini et basilic sur tuile de parmesan
- Tartelette au fromage de chèvre, tomates et oignons caramélisés
- Bouchée de risotto aux champignons nobles et cheddar vieilli

## POISSONS ET FRUITS DE MER

- Gâteau de crevettes aux poivrons doux et trempette au cari
- Céviche de poisson, jus de lime et jalapenos sur chips de maïs

## VIANDES

- Kébab aux épices marocaines, raïta à la menthe
- Espuma de melon, prosciutto déshydraté et huile d'olive
- Doigt de poulet aux épices cajun, trempette au basilic
- Won ton au poulet épicé, sauce aigre-douce
- Verrine de quinoa au poulet, cari et raisins de Corinthe
- Dumpling au porc et gingembre, sauce à la mangue
- Satay de porc, sauce tonkatsu
- \*\*Parfait de foie de canard blond, confit d'oignons sur cramique
- Quesadilla au poulet
- Chili en croûte de maïs, crème sûre et Monterey Jack



26\$ la douzaine

## POISSONS ET FRUITS DE MER

- Sashimi de saumon, pousse de daikon et mayo épicée
- Gravlax de saumon, rösti, crème fraîche scandinave
- Tartare de saumon aux agrumes et aneth
- Tartare de thon aux shiitake et sésame sur chip de taro
- Thon saisi à la tataki, poireaux frits et mayo au wasabi
- Saumon fumé au bois de pommier, crème fraîche à la ciboulette, caviar sur rösti de pomme de terre
- Tiradito de pétoncle, coriandre et sauce piquante
- Brochette de crevettes et sauce thaïe à la menthe
- Crevettes coco, sauce thaïe

## VIANDES

- Fine tranche de contre-filet de bœuf fumé, pointe de raifort sur pomme de terre grelot
- Satay de poulet, sauce aux arachides
- Rouleau impérial de canard confit, sauce pékinoise
- Brochette de bœuf, sauce Charbon
- Tartare de bœuf, condiments classiques sur chips de pomme de terre
- Crêpe Mu-Shu au porc laqué, concombre et oignons verts
- Poulet du Général Tao

36\$ la douzaine

- Foie gras au torchon, pain aux épices, gel aux pommes et Calvados
- Crème brûlée au foie gras
- Gâteau au crabe des neiges, mayonnaise au cari
- Sandwich au rosbif et jus naturel au raifort
- Cerf rôti, champignons nobles sur polenta croustillante
- Mini burger de bœuf, oignon confit et cheddar vieilli
- Rémoulade de crabe à la mangue sur tortillas de blé
- Burger efflochée de porc
- Burger aux crevettes, poivrons doux et marjolaine
- Tartare de cerf aux canneberges et caperons

\*\* Certaines conditions peuvent s'appliquer  
\* Pour le service, les employés et la location du matériel requis sont en sus

## MIGNARDISE

24\$ la douzaine

- Truffe blanche et noire
- Tartelette au citron
- Cheesecake aux fraises
- Gâteau aux carottes
- Brochette de fruits frais, sauce yogourt et érable

