



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

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 framboise

■ 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, portabella et purée de pommes de terre douces

ou

NOISETTES DE SURLONGE DE BOEUF

grillé à l'échalote et vin rouge, légumes du marché 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 saison 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

Aviatic



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



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
- Cévice 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