

Découvrez l'univers du Groupe Hoogan et Beaufort

Privatisation et événements 2024



Annette
BAR À VIN

HOOGAN ET BEAUFORT

Technopôle
Angus





Gabriel DeRossi



@leetaviajando



Anne-Sophie Beauchemin



@gigi.in.mi

Annette reçoit:
« Apéro vite fait/ verre
de vin soigneusement
sélectionné/ soirée
qui s'étire/ plat
délicieusement
préparé/ nuit
rythmique/ 100% bien
accompagné. »

cocktails créés par
Olivier Quintin

carte des vins de plus de
500 références

menu de partage par
Paul Rauff

dégustations de vin avec
Hugo Duchesne

soirées DJ et
musique live

Visitez notre site web pour plus d'information sur le menu et le calendrier d'événements www.annettebaravin.com

Privatisation de la salle arrière
16h00 à minuit

25 à 50 invités en mode banquet
60 invités en mode cocktail dînatoire

Menu 3 services en partage *
80\$ par invités, avant taxes et service (20%)

Menu 4 services en partage*
95\$ par invités, avant taxes et service (20%)

Additions individuelles ou unique
 Paiement: Interac, Visa, Mastercard, Amex, Argent comptant

Privatisation du bar à vin en entier
16h00 à minuit

Jusqu'à 86 invités en mode banquet
Jusqu'à 120 invités en mode cocktail dînatoire

Menu 3 services en partage *
80\$ par invités, avant taxes et service (20%)

Menu 4 services en partage*
95\$ par invités, avant taxes et service (20%)

Additions individuelles ou unique
 Paiement: Interac, Visa, Mastercard, Amex, Argent comptant



Annette



EXEMPLE DE MENU 3 SERVICES à partir de 80\$

(Varie selon les saisons et les arrivages)

Tartinade épinard, Haricot Blanc, Feta
Pieuvre au raifort, Riz soufflé
Pain brioché, Beurre

Morue noire de l'Atlantique, Cresson, Courge, Radis melon
Short ribs braisé, Carotte, Oignon vert

Mille-feuille signé Annette

EXEMPLE DE MENU 5 SERVICES à partir de 95\$

(Varie selon les saisons et les arrivages)

Huîtres sur écaille

Asperges, Sauce Hollandaise
Tartinade de petits pois, Menthe
Crudo de Flétan

Ravioli au crabe, Ricotta, Grenoble
Filet de veau, Légumes de saison

Sélection de fromages du Québec
&
Mille-feuille signé Annette

*Le menu consiste à vous faire découvrir nos plats favoris, du salé au sucré, tout au long de votre soirée où les plats sont disposés au centre de la table pour que vous puissiez les partager de manière conviviale.

Notre équipe est en mesure de répondre à toute allergie ou intolérance alimentaire. Pour offrir la meilleure expérience possible, nous demandons simplement que les allergies ou intolérances soient communiquées d'avance.

Annette



CONDITIONS

- Le Annette bar à vin possède un permis d'alcool de bar donc tous les invités doivent être âgés de 18 ans et plus.
- La réservation sera effective sur réception d'une entente de service signée et à la perception du frais de location de salle et de coordination événementielle. *Ce frais est taxable non remboursable en cas d'annulation.
- Confirmation du nombre de convives : 5 jours avant l'événement
- Nous exigeons un décompte final du nombre de convives cinq (5) jours avant votre événement. Après cette date, nous pouvons seulement modifier le nombre à la hausse pour une augmentation maximale de 20% et le revenu minimal est maintenu. Il est de la responsabilité des clients de confirmer le nombre de convives dans les délais impartis. Si le nombre de convives doit être revu à la baisse, les revenus minimums sont maintenus.

Location de matériel (si applicable pour votre événement)

- Le montant estimé pour la location de matériel est une approximation basée sur des événements semblables. Avec votre accord, ce montant pourrait changer en fonction des besoins exacts identifiés au cours du développement du projet au niveau artistique et logistique.
- Vous serez en mesure de participer à moduler ce montant (dans la mesure du possible) selon vos choix de matériel.

Contraintes alimentaires

- Nous vous prions de nous aviser des allergies alimentaires de vos invités afin que nous puissions prendre un maximum de précautions. Cependant, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'ingrédients allergènes dans nos plats. Nous nous dégageons de toute responsabilité relative à toute allergie. Nous nous dégageons aussi de toute responsabilité advenant le cas où les convives repartent avec des restes de nourriture.

Politique d'annulation et de remboursement

- Si votre événement devait être annulé, aucun remboursement n'est possible, cependant 10 jours avant l'événement : possibilité de déplacer l'événement, sous réserve de disponibilité ; 9 jours et moins : aucun remboursement
- La date peut être reportée sur une période maximum de 12 mois.
- Tout changement au budget global peut entraîner une révision de la tarification des éléments individuels

*Les prix du menu sont basés sur les coûts des produits en date d'aujourd'hui et sont sujets à ajustement selon les fluctuations du marché.

**Le montant pour le personnel de service sera ajusté selon les heures travaillées.

***Le montant alloué à la location est basé sur des événements similaires. Le prix est approximatif et sera confirmé suite à une réunion de production durant laquelle nous pourrions discuter de vos besoins.

****Les honoraires incluent le service avant et après vente, l'administration du contrat, les assurances, la gestion de fournisseurs additionnels

18 ans et +

SONORISATION

*DES FRAIS ADDITIONNELS PEUVENT S'APPLIER

SCÈNE INTÉGRÉE

*DES FRAIS ADDITIONNELS PEUVENT S'APPLIER
**CONDITIONNEL À UNE PRIVATISATION COMPLÈTE

ÉCRAN / PROJECTEUR

*DES FRAIS ADDITIONNELS PEUVENT S'APPLIER

Privatisation du restaurant en entier

Jusqu'à 90 invités en mode banquet
Jusqu'à 120 invités en mode cocktail dînatoire

MENUS DE GROUPE - MIDI

3 services et plus, en partage ou avec choix de plats*
à partir de 58\$ par invités, avant taxes et service (20%)

MENUS DE GROUPE - SOIR

Dégustation 5 services*
110\$ par invités, avant taxes et service (20%)

ACCORD METS ET VINS

HOOGAN 75\$
BEAUFORT 125\$

Paiement: Interac, Visa, Mastercard, Amex, Argent comptant

HORAIRE DU DINER
MARDI AU VENDREDI
11H30 À 13H30

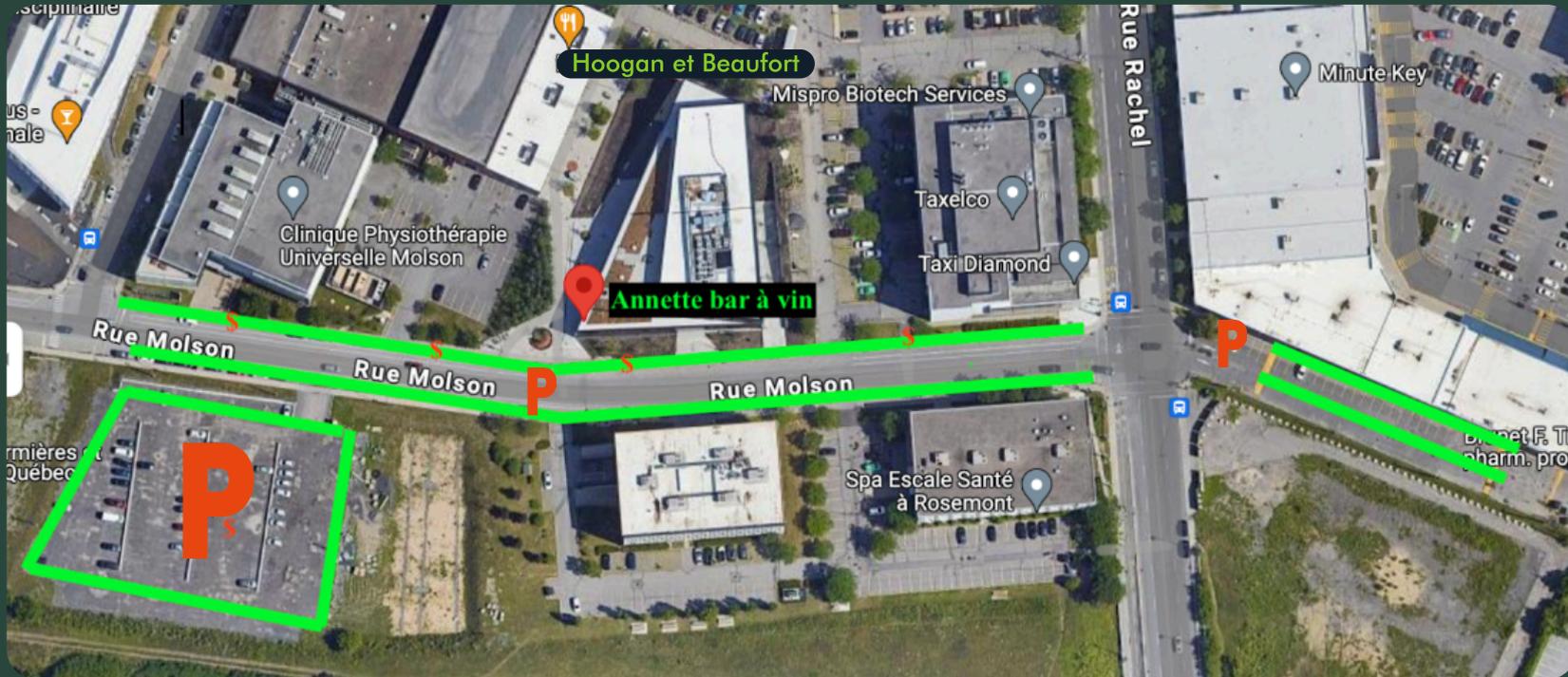
HORAIRE DU SOUPER
MARDI AU SAMEDI
17H30 À 22H30

NOUS JOINDRE
514-903-1233

4095 RUE MOLSON
MONTREAL QC, H1Y 3L1



COMMENT SE RENDRE
EN VOITURE, STATIONNEMENTS AVOISINANTS



EN AUTOBUS:
29: COIN RACHEL ET MOLSON
25: COIN MOLSON ET MONT-ROYAL
97: COIN RACHEL ET MOLSON



EN MÉTRO:
LIGNE VERTE,
STATION PRÉFONTAINE



UNE CUISINE
D'AUTEUR
GUIDÉE PAR LES
SAISONS

