

Découvrez l'univers de

Annette



BAR

À

VIN





Gabriel DeRossi



@cravingcurator



@cravingcurator



@twofoodphotographers



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

cocktails créés par
Olivier Quintin

carte des vins de plus de
500 références

menu de partage
local et saisonnier

dégustations de vin animées
par Hugo Duchesne

soirées
DJ

brunch
du dimanche



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

PRIVATISATION DE LA SALLE ARRIÈRE

11h À 15h /// 16h À MINUIT

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

Menu 3 services en partage *
à partir de 85\$ par invités, avant taxes et service (20%)

Menu 5 services en partage*
à partir de 100\$ par invités, avant taxes et service (20%)

*autres options d'huîtres, de canapés et de menus personnalisés disponibles

Additions individuelles ou unique

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

PRIVATISATION DU BAR À VIN EN ENTIER

11h À 15h /// 16h À MINUIT

Jusqu'à 110 invités en mode banquet
Jusqu'à 120 invités en mode cocktail dînatoire

Menu 3 services en partage *
à partir de 85\$ par invités, avant taxes et service (20%)

Menu 5 services en partage*
à partir de 100\$ par invités, avant taxes et service (20%)

*autres options d'huîtres, de canapés et de menus personnalisés disponibles

Additions individuelles ou unique

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



Annette



EXEMPLE DE MENU 3 SERVICES à partir de 85\$

(Menu partage, varie selon les saisons et les arrivages)

Champignon frit, Yogourt aux herbes
Mozzarella, Betterave, Noisette
Pétoncle des Îles-de-la-Madeleine, Carotte, Gingembre

Cavatelli, Courge, Louis d'Or, Noix de pin
Boeuf de l'IPE, Topinambour, Cipollini

Chou, Chocolat, Griotte



EXEMPLE DE MENU 5 SERVICES à partir de 100\$

(Menu partage, varie selon les saisons et les arrivages)

Pétoncle des Îles de la Madeleine, Carotte, Gingembre

Mousse de truite, Mascarpone, Citron
Cromesquis, Boeuf braisé, Oignon caramélisé

Tartare de boeuf, Avonlea, Brioche
Moule, Salsifi, Câpre

Truite, Panais, Fenouil
Boeuf de l'IPE, Topinambour, Cipollini

Moelleux au caramel, Pacane, Canneberge

*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.

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

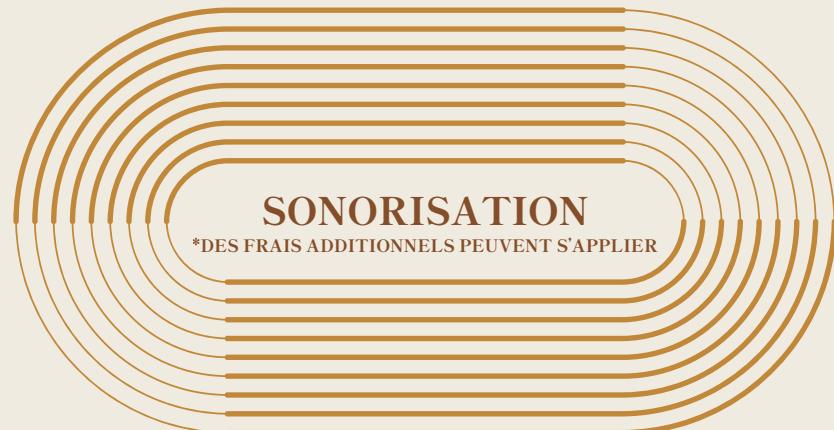
- Si votre événement devait être annulé, aucun remboursement n'est possible, cependant 10 jours avant l'événement : possibilité de déplacer l'événement, sous réserve de disponibilité ; 9 jours et moins : aucun remboursement
- La date peut être reportée sur une période maximum de 12 mois.
- Tout changement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

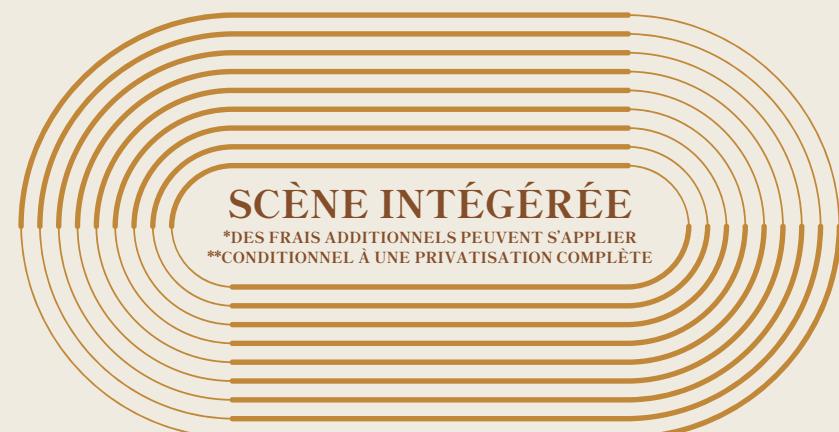
***Les honoraires incluent le service avant et après vente, l'administration du contrat, les assurances, la gestion de fournisseurs additionnels

18 ans et +



SONORISATION

*DES FRAIS ADDITIONNELS PEUVENT S'APPLIER



SCÈNE INTÉGRÉE

*DES FRAIS ADDITIONNELS PEUVENT S'APPLIER

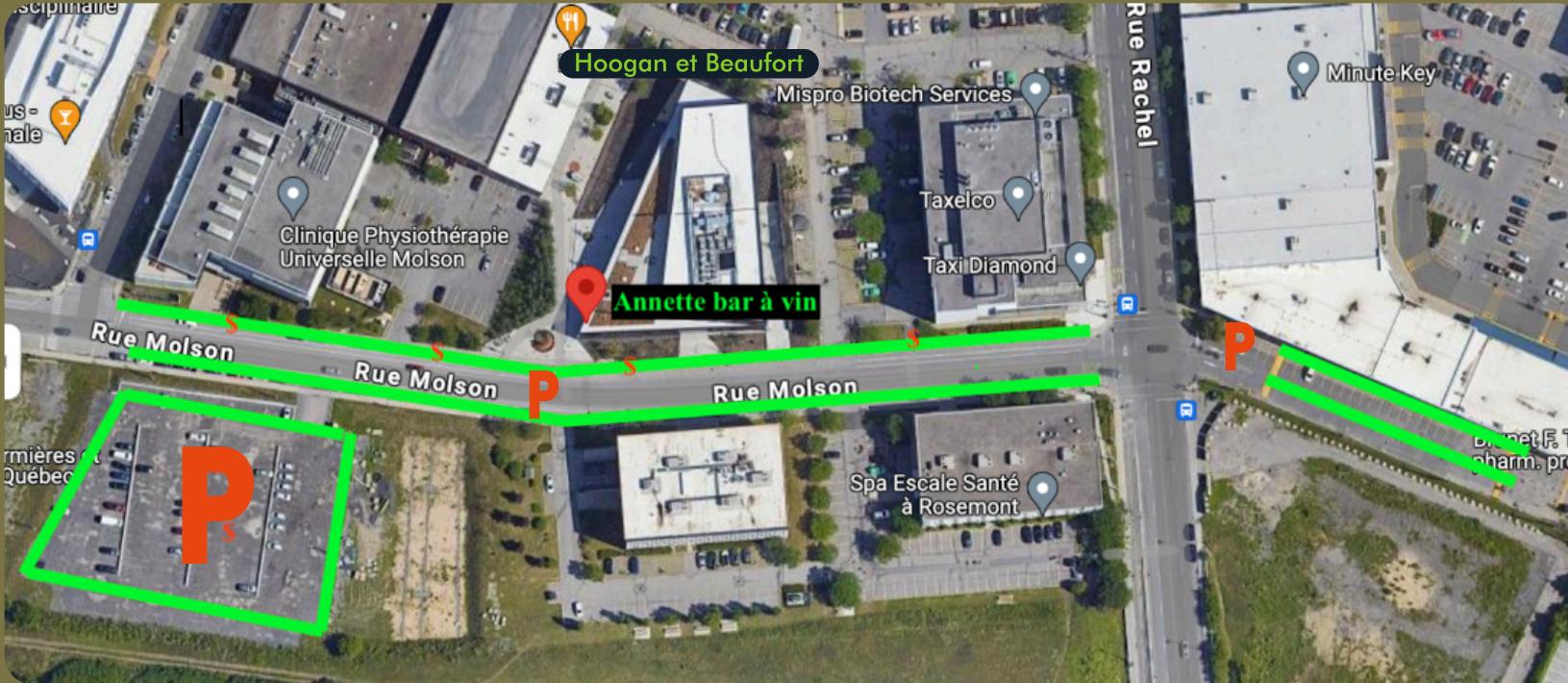
**CONDITIONNEL À UNE PRIVATISATION COMPLÈTE



ÉCRAN / PROJECTEUR

*DES FRAIS ADDITIONNELS PEUVENT S'APPLIER

COMMENT SE RENDRE EN VOITURE, STATIONNEMENTS AVOISINANTS



LUNDI - VENDREDI - 16H À MINUIT

SAMEDI - 16H À MINUIT

DIMANCHE - 11H À 22H

4051, RUE MOLSON, LOCAL 120
MONTRÉAL (QUÉBEC) H1Y 3L1

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



EN AUTOBUS:

29: COIN RACHEL ET MOLSON

25: COIN MOLSON ET MONT-ROYAL

97: COIN RACHEL ET MOLSON



EN MÉTRO:
LIGNE VERTE,
STATION PRÉFONTAINE



“

Annette dit : “Plaisir + partage + rigueur/
Matière première / texture / saison/
complicité cuisine+bar.”

Contactez nous, Annette adore recevoir !

