

# TOWNE380



**STEAKHOUSE • BAR**

---

# TOWNE380

## STEAKHOUSE • BAR

### APÉRITIF

(Sélectionnez un item)

**STYLE FAMILIAL - PROPICE AU PARTAGE PLATEAU DE CRUSTACÉS**

(Crevette, Pince de homard, ½ Queue de Homard, Huître)

**PLATEAU DE FRUITS DE MER**

(Calmar, Pieuvre, Crevette, Pétoncle; épinards sautés)

Demandez à votre serveur pour toute question!

### SALADE

**STYLE FAMILIAL - PROPICE AU PARTAGE**

**L'ALIKI**

Tomates, concombres, oignons Français, olives Kalamata, origan, fromage Feta du baril, huile d'olive vierge

### PLAT PRINCIPAL

(Sélectionnez trois items)

**ENTRECÔTE 18oz**

Entrecôte avec Os; choix de pomme de terre

**O & TERRE**

Filet mignon 8oz avec ¼ lbs de crevettes

**FILET MIGNON 10oz**

Purée de pomme de terre, Champignons sauvages, réduction de veau-Porto

**THON EN CROÛTE AU SÉSAME**

Riz panko croustillant, épinards sautés, gingembre, aïoli au wasabi, sauce miso-mirin

**BAR DU CHILI**

Croûté à l'ail caramélisé; salade tiède de lentilles aux champignons sauvages, une soupçon de réduction de Porto-veau(\*la disponibilité des produits)

### DESSERT

Soufflé au chocolat & crème glace à la vanille

Fraisier de Frédéric (Tarte sablée à la fraise)

### BREUVAGE

Café | Caffè Americano

**\$130**

Taxes applicables et pourboire de 18 % sur les aliments et boissons non inclus

# TOWNE380

---

## STEAKHOUSE • BAR

### CANAPES

Une commande de 2 douzaines minimum est requise | \*24-48 heures de préavis est nécessaire  
Les hors-d'œuvres ci-joint sont basés à partir de variance saisonnière et les prix sont sujets à  
changement

\*A minimum of 2 dozens are required | 24-48 hours' notice needed

Menu offerings are based on seasonality of product and prices are subject to change

Rouleaux de feuille de riz aux légumes Vegetable Spring Rolls, Sweet chili sauce	33
Rouleaux de feuille de riz aux poulet et légumes Chicken & Vegetable Spring Rolls, Sweet-chili sauce	42
Asperges enrobées de pâte feuilletée Asparagus wrapped in phyllo	42
Asperge enrobée de prosciutto Asparagus wrapped with prosciutto	42
Cigare phyllo aux épinards et fromage féta Spinach & Feta barrel cigars	42
Prosciutto, Melon et copeaux de parmesan réduction balsamique et copeaux de parmesan Melon, parmesan, prosciutto, balsamic glaze	30
Caprese spiedoni   Cherry tomato on skewer with bocconcini, basil	33
Crostini au fromage de chèvre, fines herbes et bacon glacé au sirop d'érable Goat cheese crostini with herbs and maple-syrup glazed bacon	33
Sandwich au fromage; confit d'oignon, tomate rôtie et marmelade Grilled Cheese - Onion confit, roasted tomato, marmalade	42
Brioche garnie de fromage brie fondu, figes et amandes caramélisées Brioche garnished with caramelized figs, melted brie & candied almonds	42
Arancini et champignons sauvages   Arancini infused with wild mushrooms	33
Boulettes de viande, aneth et sauce tomate ou sauce au yaourt et aneth Meat balls with tomato sauce or Yogurt-dill sauce	33
Le Végétarien: Verrine de tomate cerise sur bâton, carotte, céleri	24

Vegetarian - Cherry tomatoes, carrots, celery in a vessel	
Mini Burger avec fromage cheddar   Burger Sliders with cheddar cheese	48
Mini Tempura Tacos Poisson   Mini Tempura Fish Tacos	48
Satay au poulet avec beurre d'arachide et graines de sésame rôtis Chicken satay with a peanut butter glaze & toasted sesame seeds	48
Fish 'n chips sur bâton   Fish 'n Chip on a stick	48
T & T : Tacos & Tequila   mini Tempura Tacos & shot of Tequilla	
B & B : Tacos & Bière   mini Burger and shot of Beer	
Carré d'agneau NZ   NZ Lamb Rack – individually sliced	60pc
Contre-filet coupe New York 12oz   NY Strip, sliced, Port-veal reduction	45pc
NY Strip 8oz - sliced, Port reduction	
Crevettes tigrées (u6/8) enrobées de prosciutto   Black Tiger Shrimps (u6/8) wrapped in prosciutto	
Crevette u6/8 et saucisse chorizo sur bâtons, sauce crémeuse au citron u6/8 Shrimp and Chorizo Skewers with creamy lemon dip	115
Tartare de saumon, crostini   Salmon tartare, crostini	48
Calmars frits (3 commande)   Fried calamari platter (3orders)	65
Pieuvres grillées 12oz   Tunisian Octopus platter 12oz	95
Huitres du marché   Market Oysters	pm



# TOWNE380

STEAKHOUSE • BAR

## VINS DE GROUP

### Rouge/Red:

Santa Cristina Chianti	\$48
Sterling Cabernet Sauvignon	\$48
Moustache Cabernet Sauvignon	\$50
Old soul Cabernet Sauvignon	\$65

### Blanc /White:

Stoneleigh Sauvignon Blanc	\$52
Sterling Chardonnay	\$48
Old Soul Chardonnay	\$60



**TOWNE380**



STEAKHOUSE • BAR

**TOWNE380**

STEAKHOUSE • BAR

## LISTE DES BOUTEILLES

<u>VODKA</u>	FORMAT	\$
Absolut	1.14L	160
Grey Goose	750ML	195
Ketel One	750ML	140
Tito's	750ML	140
<u>GIN</u>		
Bombay Sapphire	1.14L	165
Beefeater	1.14L	140
Hendrick's	750ML	195
<u>GRAPPA</u>		
Poli di Bassano	500ML	100
Poli Jacopo Moscato	500ML	300
<u>RUM</u>		
Appleton Estate	1.14L	145
Bacardi Superior	1.14L	135
Ron Zacapa 23	750ML	275

## WHISKY | SOCTCH

Jack Daniel's	1.14L	160
Jamesons	1.14L	185
Bulleit Barrel Strength Bourbon	750ML	250
Glenlivet Double Oak, 12ans	750ML	200
Ardberg, 10ans	750ML	295
Aberlour Speyside Double Cask, 12ans	750ML	200
Macallan Double Cask, 12ans	750ML	285
Dalmore, 15ans	750ML	450
Chivas Regal, 12ans	1.14L	195
Johnnie Walker Black Label, 12ans	1.14L	225
Johnnie Walker Red Label	1.14L	135

## TÉQUILA

Jose Cuervo Especial Dorée	750ML	145
Patrón Silver	750ML	250
Patrón Añejo	750ML	300

## COGNAC

Remy V.S.O.P.	750ML	295
Remy X.O.	750ML	700

TAXES & SERVICE NON INLCUS

CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION !





Information Menu & Évènement  
Information & Réponses aux questions posées

**Dépenses Minimum Requisite**

Exigences de dépenses minimales

L'utilisation exclusive de notre salle privée est soumise à une exigence de dépenses minimales pour la nourriture et les boissons ; hors taxes et pourboires

Ouverture du restaurant un Samedi (midi) ou Dimanche est sujet est sujet à un minimum de dépense excluant la gratuité et les taxes.

La charge de gratuité est 18% pour évènement cocktail dinatoire

Tous prix exprimés exclus la gratuité et les taxes

**Services Complémentaires**

Équipe de Service

Tables et chaises du restaurant

Verres et assiettes de tables blanches standard

Menus imprimer

Chandelles

Numéros de tables

**Frais applicables**

Service DJ

Microphone

Écrans Projecteur

**Coûts de Breuvage**

Tous breuvages sont chargés par consommation. (Alcoholic et non-alcoholic)

Les breuvages peuvent être adaptés avec la coordinatrice d'évènements pour gérer vos coûts et la consommation de consommation.

La sélection d'un vin rouge et blanc pour servir à vos convives est requise.

Vous êtes chargé par bouteilles consommées

Le vin doit être sélectionné de la liste disponible.

En conformité avec la loi, nous ne pouvons pas permettre les clients d'apporter leur propre vin.

Nous ne pouvons pas commander de vin ne faisant pas parti de notre liste.

### **Sélection de Menu**

***Tous les menus doit être prédéterminé (maximum choix de deux entrées, trois repas principaux et dessert)***

***Les items et prix sont déterminés sur la disponibilité et prix du marché.***

***Les menus sont sujets à des ajustements de prix sans avis.***

***La fusion d'items entre menus est possible; Le prix sera ajuste et base sur vos sélections finales  
Seules les gâteaux et cupcake sont permis avec un frais***

***Toutes autre marchant extérieur requis l'autorisation de la gestion. (Charge de service pourrait s'appliquer)***

### **Capacités**

BAR 40 convives

SALLE A MANGER 100 convives

SALLE PRIVEE 16 convives

RESTAURANT ENTIER 180 convives

### **Contact sur place**

-Un gérant sera disponible en tant que contact sur place la journée de votre évènement..

### **Stationnement**

Towne380 possède deux stationnements avec approx. 120 espaces.

### **Vestiaire**

Un service de vestiaire est disponible

### **Autre**

Si vous assigner des places à vos convives; vous êtes requis de nous procurer vos cartes de place et plan de table.

Accès au restaurant pour l'installation et les livraisons set permis deux heures avant l'arrives des convives; l'accès plus que deux heures avant peut être possible mais a une charge de service supplémentaire.

### **Nombres de Convives Confirmees**

Les nombres de convives confirme doit être confirmées trois (3) jours ouvrables avant l'évènement.  
A moins d'aviser la coordinatrice d'évènement d'un changement de nombre de convives, celui confirme sur le contrat ou le nombre de convives présent sera charge.

### **Dates Importantes**

La sélection de menu et des breuvages est requis deux semaines avant la date de l'évènement..  
Le nombre de convive et le plan de table est requis 3 jours avant la date de l'évènement.  
Paiement de l'évènement est dû la journée même de l'évènement.

**Il y aura une pénalité si dommage est subi a l'établissement tel que les planchers, les murs, les rideaux, les chaises, les tables, les toilettes. Intérieur et extérieur de l'établissement Towne380.**