

TOWNE380



STEAKHOUSE • BAR

TOWNE380

STEAKHOUSE • BAR

APÉRITIF

(Sélectionnez deux items)

VERDURES BIOLOGIQUES

Vinaigrette au miel et balsamique blanche

CÉSAR

Romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail faits maison

PROSCIUTTO & MELON

Réduction balsamique, copeaux Parmigiano Reggiano, ciboulette

CARPACCIO DE BETTERAVES RÔTIES

Betteraves rouges et jaunes, roquette, feta émiettée, réduction balsamique

ROULEAU DE PRINTEMPS AU BŒUF

Sauce à la mangue et prunes, sésames, réduction balsamique

PLAT PRINCIPAL

(Sélectionnez trois items)

FILET MIGNON 6oz

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

CONTRE FILET 10oz

Purée de pomme de terre, oignons caramélisées, réduction de Porto-veau

RAVIOLI AU HOMARD

½ Queue de homard, tomates cerises séchées, réduction de bisque de homard à la crème et brandy,

poivrons Madagascar, oignons verts

FILET DE LOUP DE MER

Loup de mer, oignons cipollini, tomates cerises, olives Kalamata câpres, vin blanc, fines herbes; épinards

sautés

SAUMON EN CROÛTE DE SÉSAMES

Pousses de bok-choy, graines de sésame, gingembre

DESSERT

Soufflé au chocolat & crème glace à la vanille

Fraisier de Frédéric (Tarte sablée à la fraise)

BREUVAGE

Café | Caffè Americano

70\$

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

Pâtes Cours

- Penne pomodoro : 10\$
- Ravioli d'homard : 15\$

*Canapés disponibles sur demande

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, figues 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.