

MENU GROUPES

ESPACE PRIVATIF POUR VOS COCKTAILS DINATOIRES

Conception et organisation d'événements corporatifs sur mesure

Découvrez notre forfait à 125\$* tout inclus et à volonté !

*Certaines conditions peuvent s'appliquer.

FAIRE DE VOTRE SOIRÉE UNE EXPÉRIENCE MÉMORABLE ET UNIQUE

Après avoir déployé tout son talent auprès de Céline Dion, du Cirque du Soleil, et tant d'autres, le metteur en scène René Richard Cyr et le chef Jérôme Ferrer ont conçu une première mondiale dans l'univers gastronomique jusqu'ici encore jamais exploré et qui sera certainement toucher vos émotions.

Notre établissement peu accueillir plus de 400 personnes en utilisant toute sa surface. Pour un minimum de 100 personnes, soyez notre locataire unique de la soirée où toutes nos équipes et brigades seront au service exclusif de vos convives.

Notre forfait tout inclus comprend :

- Espace complet de notre établissement privatisé pour vous et votre organisation.
- Le personnel de cuisine, de salle, maitres d'hôtel et sommeliers.
- La location de vaisselle et verrerie nécessaire à votre événement.
- Un menu cocktail dinatoire expérimental en complète immersion où vous serez invités à vous déplacer dans chacune de nos pièces y compris dans nos espaces cuisine et arrière scène où seront servi un assortiment de plusieurs petits plats et stations de bar animées.
- Menu composé de 16 créations salées et 6 sucrées par personne.
- Sélection de vins, bières et divers cocktails à volonté inclus dans le prix.
- Eaux minérales, sodas et jus de fruits à volonté.
- Diverses animations aux nouvelles technologies événementielles.
- Accueil personnalisé de vos invités par nos hôtesses.
- Pochettes cadeaux au départ de vos convives avec une sélection d'attentions gourmandes.

Pour votre projet clé en main sur mesure, nous saurons vous surprendre !

Osez créer l'événement pour vos cocktails dinatoires, galas, congrès, levées de fonds, lancement de produits et tapis rouge vip.

Contactez-nous pour vos projets clé en main sur mesure, nous saurons vous surprendre.

Pour demande d'informations et rencontre contactez-nous à jferrer@europea.ca.

MENU GROUPES

* Pour des groupes de 20 personnes et plus avec réservation et enregistrement au préalable

MENU EXPERIMENTAL SIGNÉ PAR LE CHEF JEROME FERRER
MISE EN SCÈNE DE RENÉ RICHARD CYR

EN 7 SERVICES À 85\$ PAR PERSONNE

(Disponible tous les soirs du lundi au dimanche / Espace privatif disponible)

Scène 1 - BOUCHÉES APÉRITIVES PROVOCANTES

Pop-corn à la truffe et parmesan - Surf N'turf Terre Mer à déguster.

Scène 2 - ENTRÉES AU CHOIX

Soufflé d'une mousseline de saumon Sockeye de l'Ouest Canadien. Sauce onctueuse d'un beurre blanc mais au vin jaune.

ou

Champignons des bois caramélisés au jus de viande et porto, son oeuf poché coulant et crousti-fondant. Escalope de foie gras poêlé au sucre pétillant . Quelques feuilles de jeunes pousses de mesclun.

Scène 3 - EXPÉRIENCE IMMERSION GUSTATIVE EN RÉALITÉ VIRTUELLE

Dégustation Terre ou Mer selon la saison.

Scène 4 - PLATS AU CHOIX

Flétan Canadien en croute de gremolata de citron confit et basilic. Risotto rouge aux crevettes du bas du fleuve. Panacotta de homard au foin.

ou

Filet mignon de boeuf Angus Prime de l'Alberta . Jus de viande monté au beurre baratté et sauce béarnaise. Mille et une feuilles de légumes racines en gratin. Son Short Ribs braisé et fumé , son tartare sur l'os.

Scène 5 - FIN DE SOIRÉE AU COIN DU FEU

Pré-dessert au chocolat à fumer délicatement , guimauves à souhait et digestif à siroter.

Scène 6 : VOULEZ-VOUS DANSER ?

Dessert musical au rythme endiablant par Sennheiser , vaporisation du parfum de Thierry Mugler.

Scène 7 : LA SAINE CULPABILITÉ

Poterie gourmande à briser par vos soin aux éclats de caramel à la fleur de sel.