



## Événements chez SOIF

### Souper assis

#### L'approche non-traditionnelle

*Minimum de 15 personnes, jusqu'à notre capacité maximale de 75 personnes.*

Ceci est ce que nous faisons de mieux chez SOIF.

Nous adorons boire et manger, partager et échanger. Nous choisirons des plats à partager selon votre budget, habituellement au coût de 40\$ - 45\$/personne. Ce sera une sélection de petites assiettes que nous avons sur notre menu régulier, qui change selon les saisons et les arrivages. *Veillez nous contacter afin d'obtenir un exemple de notre menu.*

Il nous fera aussi plaisir de choisir des vins pour accompagner les plats, en fonction de votre budget et de vos préférences.

#### L'approche traditionnelle

*Minimum de 15 personnes, jusqu'à notre capacité maximale de 75 personnes.*

Choisissez un menu de 3 services (45\$/personne) ou 4 services (55\$/personne). Nous offrons une seule option par service, en tenant compte des allergies. *Veillez nous contacter afin d'obtenir un exemple de notre menu.*

Laissez-nous choisir des vins pour accompagner votre menu (35\$/personne pour un 3 services et 45\$/personne pour un 4 services). Nous pouvons aussi choisir des bouteilles selon votre budget et vos préférences.

### Dîner assis

*Minimum de 15 personnes, jusqu'à notre capacité maximale de 75 personnes.*

Choisissez un menu de 2 services (27\$/personne – entrée et plat principal OU plat principal et dessert) ou 3 services (34\$/personne). Nous offrons deux ou trois options par service, en tenant compte des allergies. *Veillez nous contacter afin d'obtenir un exemple de notre menu.*

Laissez-nous choisir des vins au verre ou à la bouteille pour accompagner votre menu.



## Réception de style cocktail

*Minimum de 15 personnes, jusqu'à un maximum de 45 personnes assises ou de 60 personnes debout.*

Nous pouvons vous offrir un ensemble de canapés, de stations de nourriture et de plats à partager – soit pour des bouchées, soit pour un repas complet. Il y a également l'option de faire une dégustation de vins guidée par un sommelier. Veuillez nous informer de votre budget, et nous vous proposerons une belle formule pour votre soirée.

## 5 à 7

*Jusqu'à un maximum de 30 personnes. Seulement à la section des bars. Heure d'arrivée à partir de 15h ou 16h et départ au plus tard à 19h.*

Une belle façon de vous rassembler avec vos collègues de travail ou de vous retrouver entre amis avant une sortie en ville. Nous vous offrons un menu réduit de vins et de nourriture, et il est possible de faire des factures individuelles.

## Dégustation de vins

*Pour groupes de toutes tailles, jusqu'à un maximum confortable de 25 personnes. Préférable quand toutes les personnes sont assises. Des limitations de jours et d'heures peuvent être fixées.*

Une façon d'essayer des vins intéressants en groupe et d'en apprendre plus sur le vin.

Choisissez de déguster 3 différents vins de 2 oz chacun, accompagnés de 3 canapés pour 30\$/personne, ou jusqu'à 6 vins et 6 canapés pour 60\$/personne.

Les dégustations de vins ont lieu avec l'un de nos sommeliers, qui vous accompagnera tout au long de la dégustation au coût de 100\$ par heure. Nous vous suggérons d'allouer 1 heure pour un groupe de moins de 15 personnes et 2 heures pour des plus grands groupes, afin de laisser du temps pour des questions et des échanges.

Vous ne voyez pas ce que vous aviez en tête? Envoyez-nous au courriel à l'adresse [roxanne@soifbaravin.ca](mailto:roxanne@soifbaravin.ca).



### ***Les petits caractères***

*Nous sommes un bar au sens de la loi; les mineurs sont donc interdits. Notre menu et notre carte des vins sont saisonniers, donc les items et les prix peuvent varier. Afin de vous servir de notre mieux, veuillez nous informer à l'avance de toutes allergies ou intolérances alimentaires. Un dépôt de 15% du tarif minimum ou de 100 \$ – lequel montant est plus grand – peut être requis afin de réserver.*