

BAR - Événements 2026



Fonctionnement

Si vous désirez offrir 1 ou plusieurs consommations à vos invités; ce sera sous forme de coupons à remettre à chacun des invités.

Les cocktails d'arrivées sont normalement facturés à une seule personne comme ils sont présentés sous forme de pichet qui contient plusieurs verres.

Chaque personne peut payé sa facture au bar, tout au long de la soirée ou il est également possible de faire un "bar bill" par invité.

Il est possible de faire une seule facture finale pour toute la soirée qui sera payée par une seule personne, la soirée même ou en recevant la facture du Club de golf Venise.

Coupon pour consommation

1 coupon donne droit à 1 consommation
Les coupons sont à 8\$ chacun avant taxes (+ pourboire à payer).

Voici ce que vos invités auront comme choix avec ce coupon :

- 1 grande cannette de bière de 473 ml
- 1 verre de vin rouge ou vin blanc
- 1 cocktail classique : Gin Tonic, Rhum and coke, Bloody Ceasar, Vodka canneberge

Vos invités ont le choix de prendre une bière, une coupe de vin ou un cocktail avec leur coupon. Pour les personnes qui ne prennent pas d'alcool; il y a la possibilité d'échanger leur coupon contre une liqueur, thé glacé, Gatorade ou autres. Le prix du coupon reste le même.

Nous fournissons les coupons la journée même.

Fonctionnement; si vous êtes 50 personnes et que vous prenez 50 coupons (1 par personne), nous ne sommes pas responsables de la gestion et la distribution des coupons.

Les serveuses du bar ne sont pas responsables de faire le décompte au moment d'échanger les coupons au bar. Si des coupons sont perdus ou si une personne se retrouve avec 4 coupons ce n'est pas de notre responsabilité.

Si des coupons sont non-utilisés; il n'est pas possible de retourner des coupons et d'obtenir un remboursement.

Vous retrouverez sur votre facture le montant du nombre de coupons distribués, dans ce cas-ci 50 coupons à 8\$ avant taxes (+ pourboire).

À tout moment durant la soirée, il est possible d'ajouter des coupons à la facture, mais il n'est pas possible d'en rapporter.

Cocktail d'arrivée

Pichets de sangria rouge et/ou blanche. Les serveuses vont prévoir un verre par invités et chacun se fait servir une coupe.

Un pichet remplit environ 12 coupes (petites coupes de champagnes évasées «à la Gatsby»).

Les pichets de sangria: 27,50\$ avant taxes.

Il est également possible de servir un cocktail classique, sous forme de pichet, en guise de cocktail d'arrivée. À discuter.

Pichet sans alcool: 12,50\$ avant taxes.

Choix; limonade, jus tropicale ou cocktail sans alcool possible, à discuter.

Paiement

Pour les factures de groupe, le pourboire (15% de service) sera automatiquement ajouté à la facture.

Paiement la soirée même:

La facture d'alcool est payable au bar. Paiement acceptées: carte de crédit, carte de débit ou argent comptant. AUCUN chèque ne sera accepté.

Paiement à la suite de l'événement:

Il est possible de payer la facture du bar lors du paiement de votre facture finale. Les serveuses au bar vous feront signer la facture en fin de soirée et vous pourrez repartir avec votre copie. Cette facture sera ajoutée à la facture finale de l'événement que vous recevrez par courriel.

Liste de vins - Événements 2026

Vins rouges:

- Les Vallons de Wadleigh, Frontenac noir, Québec: 35\$
- Fantini Puglia, Sangiovese, Italie: 36\$
- Cono Sur, Pinot noir, Chili (bio): 38\$
- Bodega Volver Paso a Paso, Tempranillo, Espagne (bio): 38\$
- Sirius Bordeaux, Cabernet Merlot, France: 39\$
- Folonari Valpolicella, Ripasso, Italie: 42\$
- Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo, Italie: 44\$

Vins blancs:

- Les Vallons de Wadleigh, Frontenac Blanc, Québec: 35\$
- Bodegas Latue Nature du vin, Espagne: 35\$
- Adobe, Chili: 36\$
- Le Grand Ballon, Sauvignon Blanc, France: 38\$
- Errazuriz, fumé blanc, Chili: 38\$
- Blanc à la Quatre (Les Vallons de Wadleigh), Acadie et Saint-Pépin, Québec: 39\$
- Piedra Negra, Pinot gris, Argentine: 40\$

Vins rosés:

- Le Rosé, Cep d'Argent, Québec: 34\$
- Pive gris Sable de Camargue, France: 36\$
- Côte des Roses Gérard Bertrand, France: 37\$

Mousseux et Champagne:

- Mousseux Wolfberger crémant d'Alsace, France: 46\$
- Mousseux Sélection Blanc de Blanc, Cep d'Argent, Québec: 55\$
- Mousseux l'Orpailleur Brut, Québec: 60\$
- Champagne Lallier Grande Réserve Grand Cru Brut, France: 88\$

Menu du BAR complet :

