



# POCHETTE CORPORATIVE

2026

POUR VOUS FAIRE VIVRE  
UNE RÉUNION DE QUALITÉ



LÉVIS

# Table des matières

## 03

### NOS SALLES

*Notre hôtel offre la possibilité de louer 3 salles de réunion tout équipées. Choisissez la configuration qui correspond à vos besoins selon le type d'événement.*

## 04

### PAUSE-CAFÉ

*Vous aimeriez offrir à vos convives café et viennoiseries pendant votre pause? Il est tout à fait possible pour nous d'organiser votre pause-café.*

## 05

### NOS BOÎTES REPAS

*Nos boîtes repas sont pratiques et permettent à vous et à vos invités de choisir parmi une sélection sur place. Pour gagner du temps lors de votre événement ou pour vous assurer que l'appétit de tout le monde sera satisfait.*

## 07

### NOS BUFFETS FROIDS

*Nous offrons la possibilité de commander un buffet froid pour vos invités pendant votre événement. En formule libre service, découvrez notre choix de menus.*

## 09

### NOS BUFFETS CHAUDS

*Le buffet chaud est apprécié des clients pour sa sélection de menus recherchés. Surprenez vos invités avec un repas réconfortant et rassasiant.*

## 10

### COCKTAIL DINATOIRE

*Le cocktail dînatoire est apprécié pour son ambiance conviviale et élégante. Offrez à vos invités une sélection variée de bouchées, idéale pour une expérience savoureuse et chaleureuse.*



# NOS SALLES

et dispositions

## TARIFS

|           | Format  | École | Théâtre | Conférence | En U | Banquet | Cocktail | 1/2 Journée | Journée |
|-----------|---------|-------|---------|------------|------|---------|----------|-------------|---------|
| Salle A   | 26'x14' | 15    | 28      | 15         | NA   | 20      | 20       | 175\$       | 225\$   |
| Salle B   | 26'x17' | 25    | 34      | 25         | NA   | 25      | 40       | 195\$       | 245\$   |
| Salle C   | 26'x35' | 32    | 50      | 30         | 24   | 64      | 60       | 275\$       | 375\$   |
| Salle AB  | 26'x31' | 32    | 50      | 28         | 24   | 56      | 70       | 275\$       | 375\$   |
| Salle BC  | 26'x52' | 44    | 84      | 40         | 40   | 96      | 100      | 475\$       | 575\$   |
| Salle ABC | 26'x66' | 60    | 120     | 60         | 60   | 128     | 150      | 525\$       | 625\$   |

(Largeur) x (Longueur)

\*Des frais de stationnement peuvent s'appliquer pour les événements de plus grande envergure.

## Équipements disponibles

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Projecteur et écran | 135\$ |
| Écran (ind)         | 40\$  |
| Projecteur          | 105\$ |
| Téléviseur & Fil    | 40\$  |

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Pointeur Laser           | 10\$                |
| 1 micro & système audio  | 125\$               |
| 2 micros & système audio | 140\$               |
| Tableau à feuilles       | Premier sans frais  |
| Extension                | Première sans frais |
| Lutrin                   | Sans frais          |

## Inclus en tout temps dans nos salles

- Tables rectangulaires de 5 pieds ou tables rondes et chaises
- Service de pichets d'eau glacée et verres sur les tables (début de la réunion et au retour du dîner)
- Tables d'appoint
- Nappes sur les tables
- Internet sans-fil haute-vitesse
- Plusieurs multiprises et rallonges électriques fixes dans les salles
- Tablettes de papier individuelles et stylos pour tous les participants



# PAUSES - CAFÉ

## Nos Classiques

|                                         |        |                                                                                                                                                                                      |                |
|-----------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Café, thé, tisane                       | 2.95\$ | Jus (Oranges, pommes)                                                                                                                                                                | 3\$/personne   |
| Café, thé, tisane en permanence         | 5.25\$ | Thé glacé                                                                                                                                                                            | 3\$/personne   |
| Café, thé, jus                          | 4.75\$ | Breuages assortis                                                                                                                                                                    | 2.75\$ l'unité |
| Café, thé, tisane, jus et muffins       | 6.95\$ | (Liqueurs, Perrier, bouteilles d'eau, jus de légumes)                                                                                                                                |                |
| Café, thé, tisane, jus et viennoiseries | 6.95\$ | Note: Lorsque vous prenez une pause café, un réchaud vous est offert dans la même période (exemple: si vous la prenez en avant-midi, le réchaud sera également offert en avant-midi) |                |
| Café, thé, tisane, jus et biscuits      | 6.95\$ |                                                                                                                                                                                      |                |

## Sur - Mesures

|                                               |                |                    |               |
|-----------------------------------------------|----------------|--------------------|---------------|
| Salade de fruits ou pêches ou poires ( 4 oz ) | 2.75\$         | Yogourt individuel | 2.25\$        |
| Chips ou Pretzel                              | 9.50\$/180g    | Biscuits           | 19\$/Douzaine |
| Viennoiseries Mini-mufins assortis            | 19\$/ Douzaine |                    |               |





# NOS BOÎTES REPAS FROIDES

*Service de café inclus avec la commande de repas.*

## Croissant jambon fromage

**20,50\$**

Laitue, tomates et mayo-dijon, salade au choix du chef, fromage, raisins et dessert

## Tortilla tofu cajun

**22,25\$**

Salade de penne aux tomates, crudités avec trempette, fruits et dessert

## Croiss'wich

**20,50\$**

Pain feuilleté, tofu aux fines herbes et légumes, salade au choix du chef, fromage, raisins et dessert

## Wrap végétane aux falafels

**23,75\$**

Pain sandwich sans gluten, poulet, bacon, tomate, laitue, fromage suisse et mayonnaise chipotlé

## Waldorf

**25,98\$**

Pain sous-marin brioiché, salade de poulet, pommes et canneberges, salade au choix du chef, fromage, raisins et dessert

## Fusion

**21,50\$**

1/2 croissant au poulet ranch, 1/2 tortilla au jambon, salade de farfalles à la mexicaine, crudités avec trempette, fruits et dessert

## Gourmande

**25,50\$**

1/2 tortilla au poulet César, 1/2 pain plat au rosbif, salade de couscous légèrement épicée, crudités avec trempette, fruits et dessert

## Baguette Parisienne

**24,50\$**

Dinde, jambon, salami, fromage brie, salade au choix du chef, fromage, raisins et dessert

Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.  
Commande minimum de 5 boîtes identiques. Pour 10 boîtes ou plus, maximum de 2 variétés.  
Si la commande est passée à moins de 72 heures, la boîte à lunch sera choisie par le chef.





# NOS BOÎTES REPAS CHAUDES

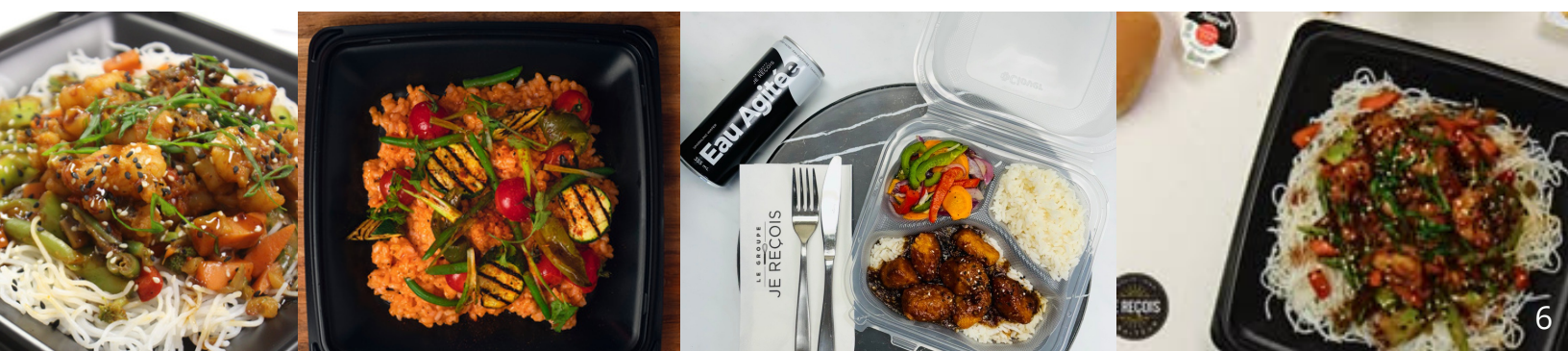
*Service de café inclus avec la commande de repas.*

## REPAS CHAUDS

**24,25\$**

- Poulet Général Tao
- Suprême de poulet farci à la jardinière avec sauce rosée
- Rosbif au jus et sauce au romarin
- Lasagne à la viande
- Pavé de saumon grillé avec beurre blanc citronné
- Polpette de veau, gemelli au pesto et légumes du chef
- Tofu Général Tao et légumes à l'orientale
- Boîte adaptée aux allergies +5,00\$

Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.  
Commande minimum de 8 boîtes identiques. Pour 16 boîtes ou plus, maximum de 2 variétés.  
Si la commande est passée à moins de 72 heures, la boîte à lunch sera choisie par le chef.



# NOS BUFFETS FROIDS

*Service de café inclus avec la commande de repas.*

## Menu 2

- Choix de 2 salades classiques  
(ou salades gourmandes pour 1,25\$ de plus par personne)
- Sandwichs (jambon, oeuf) 4 pointes

**17,50\$/personne**

- Plateau de mini baguette briochée au porc effiloché  
Salade de chou maison, fromage suisse
- Plateau de gourmandises sucrées  
(beigne, morceau de gâteau, mini éclair - 1/personne)

## Menu 3

- Choix de 2 salades classiques  
(ou salades gourmandes pour 1,25\$ de plus par personne)
- Sandwichs (jambon, oeuf) 2 pointes
- Plateau de mini croissant au poulet
- Plateau de pain plat à la dinde  
Mayonnaise au pesto, épinards frais, mozzarella, tomates séchées

**23,00\$/personne**

- Plateau d'oeufs farcis (1/2 oeuf/personne)
- Assiette de viandes froides  
(Porc, rosbif, jambon - 2/personne)
- Plateau de gourmandises sucrées  
(beigne, morceau de gâteau, mini éclair - 1/personne)

Choix de salades et options supplémentaires à la page suivante

.....

Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.  
Commande minimum pour 12 personnes  
Personnel de service non inclus. Informations sur demande.



# NOS BUFFETS FROIDS

*Choix de salades et options supplémentaires*

## Choix de salades classiques

- Salade de chou crémeuse
- Salade de macaroni crémeuse au jambon
- Salade de fusilli à la jardinière
- Salade mesclun à la grecque
- Salade César classique

## Choix de salades gourmandes

+1,25\$/personne

- Salade de penne crémeuse aux tomates
- Salade de pommes de terre à la César
- Salade de couscous épicée, tomates séchées et feta
- Salade de farfalle à la mexicaine

.....

## Options supplémentaires pour votre buffet

- |                                                                                            |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| • Plateau de crudités et trempette                                                         | 4,25\$/pers. |
| • Plateau de fruits frais, fromages cheddar, cheddar marbré et mozzarella                  | 4,50\$/pers. |
| • Plateau de fruits frais                                                                  | 3,25\$/pers. |
| • Plateau d'oeufs farcis (1/2 oeuf/personne)                                               | 1,25\$/pers. |
| • Plateau de mini croissant au poulet                                                      | 2,00\$/pers. |
| • Plateau de viandes froides (porc, rosbif, jambon - 2/personne)                           | 3,50\$/pers. |
| • Plateau de mini beignes gourmands et macarons (1 de chaque/personne)                     | 5,25\$/pers. |
| • Plateau de gourmandises sucrées<br>(beigne, morceau de gâteau, mini éclair - 1/personne) | 4,00\$/pers. |
| • Plateau de barres granola maison (1/pers)                                                | 4,75\$/pers. |

Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.  
Personnel de service non inclus. Informations sur demande.



# NOS BUFFETS CHAUDS

*Service de café inclus avec la commande de repas.*

## Créez votre buffet chaud

39,25\$/personne

**Minimum de 12 personnes**

Deux salades

Deux plats principaux

Un accompagnement

Légumes de saison

Plateau de pâtisseries

.....

### Salades (choisir 2)

- Salade de chou crémeuse
- Salade de macaroni crémeuse au jambon
- Salade jardinière de fusili
- Salade à la grecque
- Salade César classique

### Accompagnement (choisir 1)

- Gratin dauphinois
- Riz pilaf
- Gemelli au pesto
- Purée de pommes de terre aux poireaux

### Plats principaux (choisir 2)

- Rosbif de boeuf au jus, accompagné de sauce au romarin
- Pavé de saumon grillé, sauce au poivre rose et citron
- Polpettes de veau, sauce marinara maison
- Poitrine de poulet farci à la jardinière, sauce romesco
- Raviolis aux champignons, sauce au vin blanc délicate +2,25\$

.....

### Options supplémentaires pour votre buffet

- Trilogie de bouchées froides 9,75\$  
Rillettes de saumon à l'aneth et au citron sur croûton  
Tartelette aux poireaux et aux lardons  
Cake salé aux herbes et mousse de tomates séchées

- Plateau de viandes froides 3,50\$  
Rosbif, jambon et porc

Prix sujets à changement sans préavis. Des frais pour les réchauds peuvent s'appliquer. Taxes en sus.  
Personnel de service non inclus. Informations sur demande.



# COCKTAIL DINATOIRE

*Service de café inclus avec la commande de repas.*

## Formules disponibles

### À l'unité

Minimum de 12 bouchées par choix de bouchées

### Formule 5 à 7

6 à 8 bouchées par personne

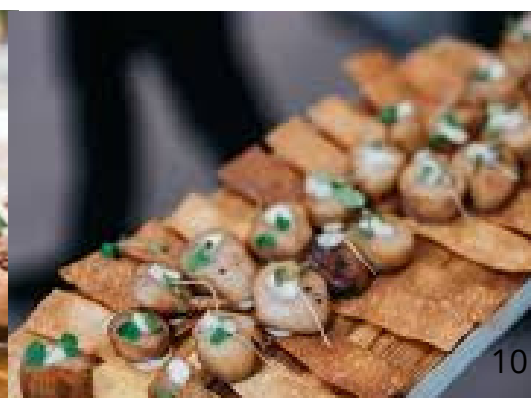
### Formule dînatoire

10 à 15 bouchées par personne

Minimum de 12 par choix de bouchées

## Bouchées froides

|                                                                                                                          |        |                                                                                        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| • Bacon "candy"<br>Érable, sésame et cardamome                                                                           | 4,00\$ | • Caviar d'aubergine rôtie (végé)<br>Tahini, pistaches, grenade et naan grillé         | 4,00\$ |
| • Tartare de saumon<br>Riz sauvage soufflé, shiitaké caramélisé, érable, zeste de citron confit sur chip de wonton frits | 4,50\$ | • Tartare de boeuf<br>Jaune d'oeuf fumé, purée d'oignon à l'ail noir et noix de pain   | 4,25\$ |
| • Satay de boeuf en croûte d'épices façon chimichurri<br>Aïoli au curcuma                                                | 4,25\$ | • Canard fumé<br>Mousse de chèvre et poire caramélisée                                 | 4,50\$ |
| • Mousse de ricotta citron et tomate (végé)<br>Crumble aux herbes, pistaches et sablé au parmesan                        | 4,00\$ | • Gravlax d'omble chevalier<br>Crème au yuzu, pickle maison et rösti de pomme de terre | 4,75\$ |
| • Lollipop de pétoncle et prosciutto<br>Sirop d'argousier, gingembre et miel                                             | 4,75\$ | • Tataki de thon<br>Sésame, émulsion de thé vert et endamame rôti                      | 4,50\$ |
| • Terrine de porc et abricot<br>Cassis de l'île et bretzel                                                               | 4,00\$ | • Crème de fromage Bulgare (végé)<br>Compotée de figues et feuilleté au miel           | 4,00\$ |
| • Rillettes de cerf et foie gras<br>Gelée de griotte au sapin baumier et pain façon pancake                              | 4,50\$ |                                                                                        |        |





# COCKTAIL DINATOIRE

Service de café inclus avec la commande de repas.

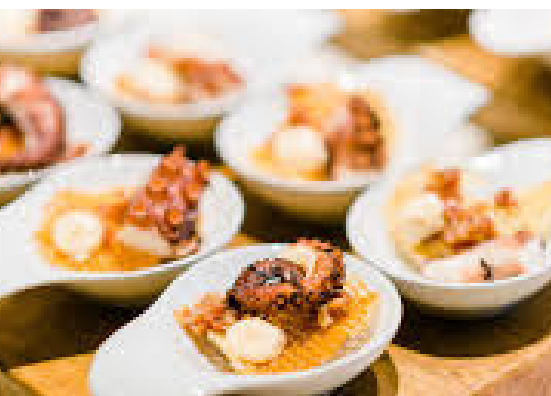
## Bouchées chaudes

|                                                                                                    |        |                                                                          |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------|--------|
| • Arancini à la mozzarella et boeuf braisé<br>Sauce ranch maison au raifort                        | 4,00\$ | • Poulet frit au babeurre<br>Cornichon maison et mayonnaise au bacon     | 4,25\$ |
| • Crevette en wonton<br>Laque à la mangue épicée                                                   | 4,25\$ | • Tatin de tomate et d'échalote (végé)<br>Fromage de brebis              | 4,00\$ |
| • Kefta d'agneau aux épices Garam Masala<br>Tzatziki citronné au gingembre                         | 4,25\$ | • Birria au boeuf<br>Féta, oignon mariné maison, sauce chipotle lime     | 4,00\$ |
| • Cake de crabe<br>Crème de maïs au safran                                                         | 4,25\$ | • Beignet de morue aux épices<br>Émulsion au citron et à l'ail rôti      | 4,25\$ |
| • Dumpling au canard confit<br>Farci de shiitaké, légumes croquants et sauce à l'orange et au miso | 4,25\$ | • Satay de cerf aux épices boréales<br>Émulsion aux champignons sauvages | 4,50\$ |
| • Fondant au fromage<br>Nappé caramel de bière noire et pop corn sucrée                            | 4,50\$ |                                                                          |        |

## Bouchées sucrées

|                                                                                             |        |                                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| • Mini beignet<br>Choco-noisette                                                            | 3,25\$ | • Brownie Caramel<br>Brownie aux noix de pécan, crémeux chocolat lacté au caramel salé          | 5,50\$ |
| • Macarons<br>Framboise ou amande                                                           | 3,75\$ | • Chouquette érable et coureur des bois<br>Pâte à choux, crémeux coureur des bois et mascarpone | 5,50\$ |
| • Mini Royal chocolat<br>Croustillante praliné, dacquoise noisette, mousse de chocolat noir | 5,50\$ |                                                                                                 |        |

Commande minimum de 150\$ avant taxes. Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.  
Personnel de service non inclus. Informations sur demande.





**Tomalie Dussault**

Coordonnatrice aux ventes

Tel. : (418) 830-1652 #101

Sans Frais : 1(866) 955-7733

*[tdussault@qualityinnlevis.com](mailto:tdussault@qualityinnlevis.com)*