

CATALOGUE 2011-2012

<u>DÉJEUNER (C'EST L'HEURE DU RÉVEIL)</u>	<u>2</u>
<u>BOÎTE À LUNCH (C'EST L'HEURE DE DÎNER)</u>	<u>3</u>
<u>SUR PLATEAU OU EN STATION</u>	<u>4</u>
<u>BOUCHÉE AUTOMNE/HIVER 2011</u>	<u>5</u>
<u>PLAT (À PLUSIEURS À EMPORTER)</u>	<u>6</u>
<u>PLAT CLASSIQUE (À TITRE D'EXEMPLE)</u>	<u>6</u>
<u>BUFFET FROID</u>	<u>6</u>
<u>BUFFET CHAUD</u>	<u>6</u>
<u>SERVICES COMPLÉMENTAIRES</u>	<u>6</u>
<u>CONDITION DE VENTES</u>	<u>6</u>



VENEZ NOUS VISITER AU 179 SAINT-VALLIER OUEST
418-914-3554

DÉJEUNER (C'EST L'HEURE DU RÉVEIL)

MATINAL

Individuel 11,00\$
Jus, viennoiseries, morceaux de fromage, salade de fruits, confiture et beurre

Pour emporter 12,50\$
Jus, muffin anglais du pied Bleu, salade de fruits, yogourt et granola

Collectif 14,00\$
Jus, assiette de charcuterie et fromage, panier viennoiserie et salade de fruits

CHAUD

*À l'assiette 15,00\$
Œufs, saucisses, bacons, fèves aux lards et brioche

*En brunch 18,00\$
Œuf brouillé, crêpe, quiche, fèves aux lards, saucisses, boudins, rillettes et viennoiserie

Breuvage (froid) 2,95\$

Eau Saint-Justin
Moût de pomme pétillant
Jus de fruit (sans sucre ajouté)

Breuvage (chaud)

Café filtre 12 tasse 24,00\$
24 tasse 42,00\$
Café allongé min 50,00\$ + café

En supplément 2,95\$

Salade de fruits
Yogourt nature, granola et sirop d'érable
Muffin anglais du Pied Bleu (+2,00)
Mini cake



FRAIS D'ADMINISTRATION DE 15%
MINIMUM DE 15 PERSONNES
*PRÉVOIR PERSONNEL DE SERVICE
APPELER 48H À L'AVANCE (418.914.3554)

BOÎTE À LUNCH (C'EST L'HEURE DE DÎNER)

Boîte à sandwich

Sélection du chef

16 morceaux (4 à 6 personnes) 25,00\$

25 morceaux (6 à 8 personnes) 40,00\$

Boîte individuel

Sandwich, salade, dessert ou breuvage 12,00\$

Sandwich, salade, dessert et breuvage 13,00\$

Sandwich, salade, dessert, fromage et breuvage 14,00\$

Boîte repas

Repas, dessert et breuvage

Plat du jour 16,00\$

Assiette de charcuterie 17,00\$

Assiette de fromage 17,00\$

Sélection de sandwich

Jambon ou terrine du moment

Rillettes de porcelet

Saumon fumée

*Tasso

*Pastrami

*Longe de porcelet fumé

Pain bagnat

*Agneau braisé

*Canard confit

Salade

2,95\$

Salade de pomme de terre

Salade à base de légumineuse

Salade à base de légumes

Breuvage

2,95\$

Eau Saint-Justin

Moût de pomme

Jus de fruit

Liqueur

Dessert

2,95\$

Biscuit

Gâteau

Tartelette

Dessert du moment



FRAIS D'ADMINISTRATION DE 15%
UNE BOÎTE À LUNCH GRATUITE À CHAQUE TRANCHE D'ACHAT DE 150\$ (PEUT-ÊTRE COMPTABILISÉ)

APPELER AVANT 16H00 LA VEILLE (418.914.3554)

SUR PLATEAU OU EN STATION

Bar à charcuterie

Juste du Pied Bleu

Bar à fromage

Sélection Chaput

*Bar à sushi

Confection de sushi devant le client

*Bar à tartare

Confection de tartare devant le client

Bar ambulant d'antipasti

Olives marinés, viandes séchés, humus, chèvre marinés, pastille au olives...

Bar à dessert

Biscuits, meringues, chocolat, caramel, jujubes



Cocktail de 6 bouchées par personne et 2 stations au choix, 22,00 \$ par personne

Cocktail de 6 bouchées par personne et 3 stations au choix, 27,00 \$ par personne

Location d'accessoires et personnel de service en sus, minimum 50 personnes



**6,00\$ PAR PERSONNE
MINIMUM DE 10 PERSONNES**

***PRÉVOIR PERSONNEL DE SERVICE
APPELER 72H À L'AVANCE (418.914.3554)**

BOUCHÉE AUTOMNE/HIVER 2011

BOUCHÉE SALÉE

*Veau

Pot-au-feu de veau et bouillon au thé du labrador

*Lapin

Râble de lapin aux champignons et carotte marinés à l'estragon

Canard

Compressée de canard et foie gras, compote de figue

*Porcelet

Tomates farcis au porcelet et lardons

Pétoncle

Pétoncle fraîche sur coquillage, pamplemousse, concombre et coriandre

Boudin blanc

Verrine de boudin blanc, pomme, truffe et pistache

Saumon fumée

Blinis de saumon fumée et aigrelette

*Agneau

Parmentier d'agneau et oignons caramélisés

Tête

Tête fromagée en suçon et sauce gribiche

BOUCHÉE SUCRÉE

Fruits

Petits pots de fruits et crème anglaise

Crème prise

Petits pots de crème caramel, vanille et chocolat

Sucre à la crème

Biscuit de Savoie, sucre à la crème, ganache

Beignet

Beignet au chocolat et Bailey's

Bombe Alaska

Glace à la vanille et flambé au vieux-rhum

Opéra

Sur tourne disque



2.50\$ LA BOUCHÉE
12,00\$ LA ½ DZ
20,00\$ LA DZ

*BOUCHÉE CHAUDE, PRÉVOIR ÉQUIPEMENT DE CUISSON
APPELER 72H À L'AVANCE (418.914.3554)

PLAT (À PLUSIEURS À EMPORTER)

Plat sous-vide

Ballottine de dindon aux canneberges	30\$/kg
Ballottine de canard, foie gras et figue	60\$/kg
Épaulé de porc braisé à la Sainte-Ambroise noir	35\$/kg
Corned Beef	40\$/kg
Porchetta	50\$/kg
Râble d'agneau aux champignons	45\$/kg



Compter de 150 à 200g par personne

Il suffit de finir la cuisson dans une eau frémissante

Accompagnement disponible au choix pour 5\$ supplémentaire par personne



FRAIS D'ADMINISTRATION DE 15% SI LIVRAISON
APPELER 1 SEMAINE À L'AVANCE (418.914.3554)

PLAT CLASSIQUE (À TITRE D'EXEMPLE)

Entrée

Saumon fumée, aigrette, huile vierge et blinis

Nage de poisson

Vol-au-vent et ragoût d'abats

Risotto aux champignons

Ail, Fromage et foie gras en croquette

Plat

Aiguillette de bœuf, morbiflette, marmelade de griotte et bette à cardes

Porcelet de lait rôti, boudin de tête, lardons, petits oignons, pommes et purée d'haricot

Darnes de poissons, tomates séchés, beurre grenoblois, pomme fondante et croûte de noisette

Ballottine de canard, tombé d'épinard, raisin et noix de pin

Choucroute

Féculents

Polenta

Couscous Israéliens

Gratin dauphinois

Pomme de terre boulangère

Légumes

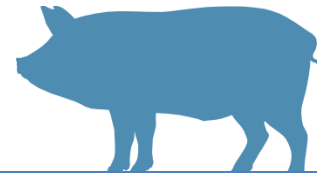
Légumes rôties

Pots de légumes marinés

Poêlés de champignons

Salade verte

Salade de légumes



Entrée, plat et dessert 28,50\$

Entrée, plat, salade et dessert 32,50\$

Entrée, plat, salade, fromages et dessert 38,50\$



FRAIS D'ADMINISTRATION DE 15% SI LIVRAISON

***PRÉVOIR PERSONNEL DE SERVICE**

MINIMUM DE 10 PERSONNES

FRAIS SUPPLÉMENTAIRE POUR VAISSELLE DE PORCELAINES

APPELER 72H À L'AVANCE (418.914.3554)

BUFFET FROID

Sur le pouce

2 salades de légumes	
1 salade de féculents	
Boîte à sandwich	15,00\$

Pour bien débiter

Assiette de charcuterie	
2 salade de légumes	
1 salade de féculents	
1 boîte de sandwich	18,00\$

Pour poursuivre le plaisir

Assiette de charcuterie	
2 salades de légumes	
1 salade de féculent	
1 boîte de sandwich	
Assiette de fromage	21,00\$

La totale

Assiette de charcuterie	
2 salade de légumes	
1 salade de féculents	
1 boîte de sandwich	
Assiette de fromage	
Buffet de dessert	24,00\$

Je m'éclate

Assiette de charcuterie	
2 salade de légumes	
1 salade de féculent	
Boîte à sandwich	
Plat froid	
Assiette de fromage	
Buffet de dessert	27,00\$



FRAIS D'ADMINISTRATION DE 15% SI LIVRAISON

*PRÉVOIR PERSONNEL DE SERVICE

MINIMUM DE 10 PERSONNES

FRAIS SUPPLÉMENTAIRE POUR VAISSELLE DE PORCELAINES

APPELER 72H À L'AVANCE (418.914.3554)

BUFFET CHAUD

Repas entre ami

2 salades
Légumes et féculent
2 plats de viande 25,00\$

Repas entre vrai ami

Assiette de charcuterie et antipasti
2 salades
Légumes et féculent
2 plats de viande 28,00\$

Repas pour la famille

Assiette de charcuterie et antipasti
2 salades
Légumes et féculent
2 plats de viande
Assiette de fromage 31,00\$

Repas pour la belle-famille

Assiette de charcuterie et antipasti
2 salades
Légumes et féculent
2 plats de viande
Assiette de fromage
Buffet de dessert 34,00\$

Long repas

2 bouchées
Assiette de charcuterie
2 salades
Légumes et féculent
2 plats de viande
Assiette de fromage
Buffet de dessert 37,00\$



FRAIS D'ADMINISTRATION DE 15% SI LIVRAISON
PRÉVOIR PERSONNEL DE SERVICE
MINIMUM DE 10 PERSONNES
FRAIS SUPPLÉMENTAIRE POUR VAISSELLE
APPELER 1 SEMAINE À L'AVANCE (418.914.3554)

SERVICES COMPLÉMENTAIRES

Main d'œuvre

minimum de 3h

Chef cuisinier	30,00\$
Cuisinier	20,00\$
Maître d'hôtel	30,00\$
Serveur	20,00\$
Barmaid	20,00\$
Commis	20,00\$

Décoration

Designer d'événement	30,00\$
----------------------	---------

matériel en sus

Frais de location (à titre indicatif)

Assiette à dessert	0,35 \$
Assiette	0,40\$
Couverts nécessaire	0,90\$
Verre à vin	0,60\$
Verre à eau	
Accroche verre	0,60\$
Tasses, cuillères à café	0,80 \$
Nappes blanches	12,00\$
Centre de tables	12,00\$
Serviette de table	0,75\$
Table 60 pouce	8,85 \$
Chaise coussinées blanche	4,75 \$
Table rectangle 8 pied	8,75 \$
Frais d'installation	60,00\$

Salle de réunion (quelques lieux inspirant)

[Centre Morrin](#)
[Domaine Maizeret](#)
[Parc du Bois-de-Coulonge](#)
[Observatoire de la Capitale](#)
[Promenade Samuel-De Champlain](#)
[Musée de la civilisation](#)
[Espace Dalhousie](#)
[Parc de l'Artillerie](#)
[Espace Félix Leclerc](#)
[Grand théâtre de Québec](#)
[Salle multi \(complexe Méduse\)](#)
[Moulin du petit-pré](#)
[Palais Montcalm](#)
Marina de Cap-rouge
[Studio P](#)
[Centre Montmartre](#)
[Centre de ski de fond de Charlesbourg](#)
[Centre Le Trait-carré](#)
[Moulin des Jésuites](#)
[Maison Sansfacon-Paradis](#) (loisir Bourg-Royal)
[Centre communautaire du Lac Beauport](#)
[Club nautique Lac Beauport](#)
[Maison Belle-Eau](#)
[Chalet village Mont-Saint-Anne](#)



FRAIS D'ADMINISTRATION DE 15%
APPELER 72H À L'AVANCE (418.914.3554)

CONDITION DE VENTES

Ces conditions générales de vente régissent les rapports entre le client et Le Pied Bleu ainsi que l'organisation et la livraison. Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toute commande et/ou tout contrat.

1. MODALITES DE COMMANDES

Toute commande de prestations doit être passée **15 jours** avant le début de la manifestation. Pour toute prestation, le client s'engage à verser **un acompte équivalent à 25%** du montant total du repas. Cet acompte est versé lors de la signature du devis, et est encaissable immédiatement. Il garantit la réservation de la date du repas comme ferme et définitive et sera non remboursable en cas d'annulation de la part du client. La confirmation du nombre d'invités doit être faite **7 jours à l'avance**, en deçà, tous les repas prévus seront facturés.

Les informations énoncées par le client engagent celui-ci : en cas d'erreur du client dans le libellé de ses coordonnées ou de celles du lieu de livraison ou prestation, notamment nom, prénom, adresse, N° de téléphone, courrier électronique, Le Pied Bleu ne peut être tenu responsable de retard ou de non livraison.

De plus, Le Pied Bleu ne peut être tenu responsable de dommages relatifs au retard ou à l'absence de livraison en cas d'évènements considérés comme force majeure tels que guerre, catastrophes naturelles, émeutes, incendie, grève, impossibilité d'être approvisionné en matières premières, ou autres évènements

2. MODALITES DE PAIEMENT

L'acompte, équivalent à 25% du montant total, est versé à la signature du contrat et encaissable de suite.

La somme restant due sera acquittée le jour de la prestation. Toute facture est payable comptant à la livraison et sans escompte. Le paiement peut s'effectuer par chèque ou espèces. Toute partie du coût non réglée à l'échéance du paiement (en dedans de 30 jours) portera intérêt à un taux de **1,25 % par mois**.

3. PRODUITS ET PRIX

Les photos illustrant les produits ne sont pas contractuelles, mais seulement indicatives. Le Pied Bleu se réserve le droit de modifier la composition des prestations en fonction des aléas d'approvisionnements des produits.

Les marchandises doivent être consommées dans un délai de **7 heures** suivant la réception et conservées à une température comprise entre 4°C et 6°C. Par mesures évidentes d'hygiène, les marchandises ne pourront être ni reprises ni échangées.

Le Pied Bleu peut prendre en charge sur demande du client : personnel de service, nappage, serviette, vaisselle, décoration personnalisée des tables, fleurs ou tout autre extra qui sera facturé en supplément.

Les horaires sont indiqués sur le devis et tiennent compte de la gestion du marché, des temps de production, de service et de nettoyage et de la cuisine exclusivement.



VENEZ NOUS VISITER AU 179 SAINT-VALLIER OUEST
418-914-3554