

événements privés

cowansville

VOUS ORGANISEZ UN ÉVÉNEMENT? LE RESTAURANT EST À VOUS!

Privatisation complète du restaurant pour votre événement :

- Jusqu'à 50 convives pour un repas à table en service familial
- Jusqu'à 75 convives pour un cocktail dînatoire.

La privatisation complète du restaurant vous donne un accès exclusif à Conserve pour la soirée, vous permettant de créer une expérience entièrement personnalisée-- parfaite pour les événements d'entreprise, les réceptions et les célébrations.

ORGANISATION DE VOTRE ÉVÉNEMENT

Nous commençons toujours par une consultation pour discuter de chaque détail pour personnaliser votre événement :

- Votre vision pour l'événement
- Préférences de menu
- Sélection de boissons, bières de micro-brasseries, vins (locaux et d'importations privées)
- Déroulement et logistique.

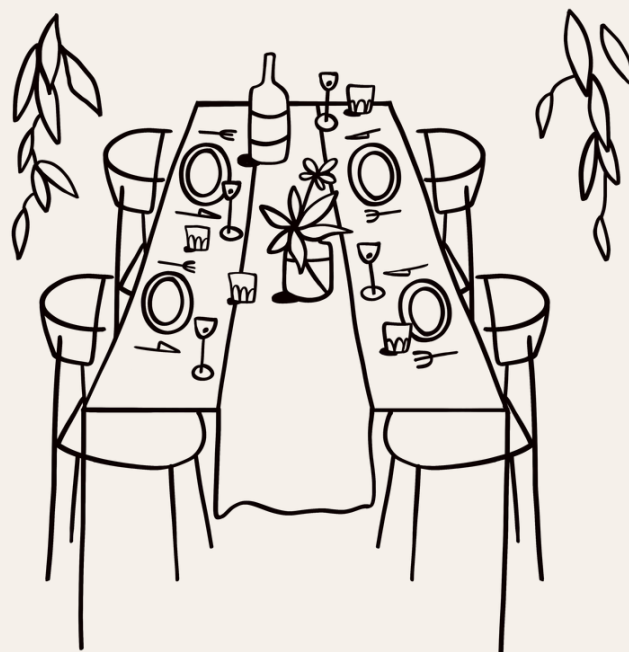
LE MENU

Nos menus varient au gré des saisons et s'harmonisent en tout temps avec l'offre de nos partenaires.

Nos menus sont conçus pour être partagés et pour encourager les invités à découvrir une variété de saveurs.

Nous accommodons la plupart des allergies et restrictions alimentaires.

Voir menu exemple à la fin.



événements privés

cowansville



TARIFS ET CONDITIONS

Le montant minimum pour toute réservation est de **1 500\$** (avant taxes).

- Nous demandons un minimum de 15 personnes pour un repas à table et de 20 personnes pour un cocktail dînatoire.
- Pour un repas à table en salle, les forfaits débutent à 50\$ per personne. Pour un cocktail dînatoire, les forfaits débutent à 35\$ par personne. Un forfait final sera proposé après une consultation.
- Ces conditions nous permettent de garantir un service qualité, une logistique fluide et une expérience complète.
- Les boissons ne sont pas incluses dans le montant minimum et seront facturées selon la consommation.

POUR SÉCURISER LA RÉSERVATION DE VOTRE ÉVÉNEMENT

- Un dépôt de 50% est requis pour confirmer votre réservation.
- Votre réservation est garantie dès la réception du dépôt.
- Le solde restant est dû 24hr avant le début de l'événement.
- Le nombre final de convives doit être confirmé 7 jours avant l'événement.

POLITIQUE D'ANNULATION

Les acomptes sont entièrement remboursables pour les annulations effectuées 30 jours ou plus avant l'événement.

Les annulations à moins de 30 jours de l'événement ne sont pas remboursables.



MENU EXEMPLE

printemps

– POUR COMMENCER

PINZIMONIO

légumes du moment, aïoli à la fleur d'ail

ARANCINI

orge perlé, pleurote

SFINCIONE

focaccia aux tomates, parmigiano reggiano

– ENSUITE

RADIS

ricotta maison, salsa verde de fanes

ASPERGES

miso blanc, graines de tournesol

ROTOLO

pâtes fraîches, légumes du moment, tomates

SALADE VERTE

laitues locales, vinaigrette au verjus

– DESSERTS

BUDINO

crèmeux chocolat noir, huile d'olive

ZEPPOLE

beignets de ricotta, sirop d'érable