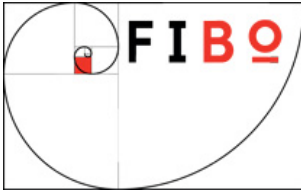


RESTO - LOFT

CUISINE NOVATRICE

Formules groupes:

- 1- 25\$. Formule alpine
- 2- 30\$. Formule cocktail d'înatoire tapas 6 services
- 3- 35\$. Formule tacos moléculaires
- 4- 40\$. Formule souper 3 services
- 5- 45\$. Formules cocktail d'înatoire tapas 9 services
- 6- 50\$. Formule table à dessin et 2 tapas
- 7- 60\$. Formule souper 4 services et 2 tapas
- 8- 65\$. Formule souper 6 services
- 9- 75\$. Formule "Dont vous êtes les héros"
- 10- 10\$. Table à dessert , meringues et versions liquide
- 11- Politiques et contrat



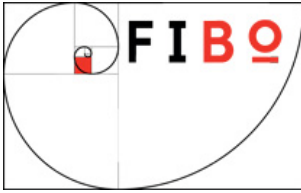
RESTO - LOFT

CUISINE NOVATRICE

1- Formule alpine @ 25\$

Une grande table au centre du loft nappée d'aluminium sur laquelle on retrouve à partager : fromages fins, pâtés, terrines, charcuteries, fruits séchés, olives, noix, grains divers, biscottes et condiments moléculaires.

Idéal pour les lancements de toutes sortes, vernissages, réunions, événements divers.



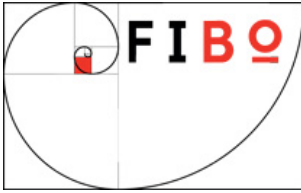
RESTO - LOFT CUISINE NOVATRICE

2- Formule cocktail d'înatoire 6 tapas @ 30\$

**Un service de 6 tapas moléculaires, service au plateau au fil de la soirée:
Idéal pour les fêtes en tout genre, party de bureau et les soirées tardives avec ambiance de nuit.**

- *-Mac n' cheese, caviar de Tabasco et air de beurre**
- Pad Thai de poule de Cornouaille**
- Pieuvre et calmar en bloody Caesar**
- Bonbons de saumon en chimi churi**
- Pâté chinois de canard confit et veau braisé**
- Coca cola chocolat boom**

*** La sélection de tapas est sujet à changement.**

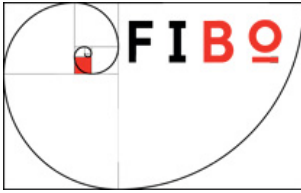


RESTO - LOFT CUISINE NOVATRICE

3- Formule tacos Amigos @ 35\$

Une formule assise où la fête est à l'honneur. Les tables sont nappées d'aluminium. La soirée commence au bar et quand le GO est donné, les invités s'assoient et on sert de façon ludique mais enflammé tout le nécessaire table par table, à la main. On y retrouve différentes techniques moléculaire servant à construire vos tacos. Le tout à volonté. Tacos et fajitas de boeuf et poulet version FIBO, l'originalité est au rendez-vous.

Idéal pour les soirées entre amis, pour les groupes décontractés recherchant une soirée festive.



RESTO - LOFT

CUISINE NOVATRICE

4- Formule souper 3 services @ 40\$

Potage Parmentier, poivre de lardons et air de beurre

Saumon façon Japon en thermo-circulation; ponzu et sriracha

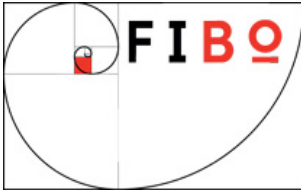
Ou

Composé de viandes braisées en étagé de pomme de terre douce; canard, veau, bœuf, agneau

Ou

Steak frites. NY en chimichuri, vin rouge déshydraté et mayo épicée +16.-

Chocolat en sucre craquant et cheese cake aux pommes

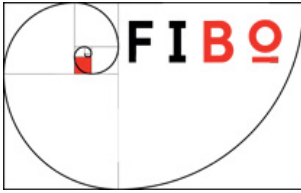


RESTO - LOFT CUISINE NOVATRICE

5- Formule cocktail dînatoire, tapas en 9 services @ 45\$

- *-Mac n' cheese, caviar de Tabasco et air de beurre
- Pad Thai de poule de Cornouaille
- Pieuvre et calmar en bloody Caesar
- Bonbons de saumon en chimi churi
- Pâté chinois de canard confit et veau braisé
- Escargots au bleu et Pastis
- Tacos de homard
- Coca cola chocolat boom
- Cheese cake aux pommes

* La sélection de tapas est sujet à changement.



RESTO - LOFT

CUISINE NOVATRICE

6- Formule table à dessin @ 50\$

Une soirée qui a de l'ambiance et où les photos et vidéos se multiplient. Un service de trois bouchées au plateau suivit d'une grande table artistique, sur laquelle certains invités aident à monter l'oeuvre pendant que les autres filment, photographient et encouragent.

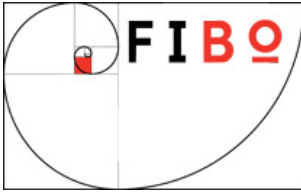
On retrouvera sur cette table tous les concepts de cuisine moléculaire, des caviars aux spherifications inversées, des caramels aux espumas en passant par les aérations, terres et sables d'épices.

Le tout devient buffet à la suite, se dessert rapidement et la fête continue.

Idéal pour les anniversaires surprises, groupes festifs et soirées animées où d'autres de vos activités sont prévues au programme.

On retrouve en canapés, par exemple, notre fameux le mac n' cheese, caviar de Tabasco et air de beurre.

Sur la table, autours des jeux moléculaires, poissons en thermo-circulation, viandes et plus encore, le tout, à notre manière.



RESTO - LOFT CUISINE NOVATRICE

7- Formule souper 4 services et 2 tapas 60\$

Mac'n Cheese et pieuvre, calmar bloody cesar en tapas

Menu:

Potage Parmentier, poivre de lardons et air de beurre

Escargots en flamme instantanée, bleu et Pastis

Ou

Poutine axée en truffe et joue de bœuf

Ou

Tacos de homard, version novatrice +7

Saumon façon Japon en thermo-circulation; ponzu et sriracha

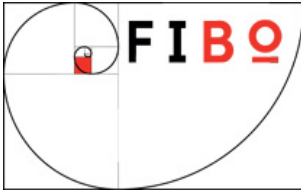
Ou

Composé de viandes braisées en étagé de pomme de terre douce; canard, veau, bœuf, agneau

Ou

Steak frites. NY en chimichuri, vin rouge déshydraté et mayo épicée +16.-

Chocolat en sucre craquant et cheese cake aux pommes



RESTO - LOFT

CUISINE NOVATRICE

8- Formule souper 6 services @ 65\$

Fougasse repensée; olive, tomate, ail, origan

Potage Parmentier, poivre de lardons et air de beurre

Escargots en flamme instantanée, bleu et Pastis

Ou

Poutine axée en truffe et joue de bœuf

Ou

Tacos de homard, version novatrice +7

Entremet encapsulé

Saumon façon Japon en thermo-circulation; ponzu et sriracha

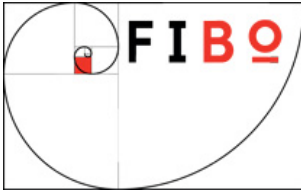
Ou

Composé de viandes braisées en étagé de pomme de terre douce; canard, veau, bœuf, agneau

Ou

Steak frites. NY en chimichuri, vin rouge déshydraté et mayo épicée +16.-

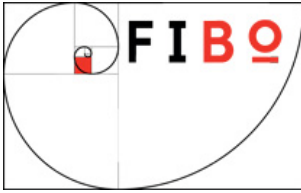
Chocolat en sucre craquant et cheese cake aux pommes



RESTO - LOFT CUISINE NOVATRICE

9- Formule soirée "Dont vous êtes les héros", cours de cuisine moléculaire inclus pour 4 à 6 personnes @ 75\$

Une soirée comme la table à dessin mais dont on en choisira le menu ensemble, travaillerons de concert vos saveurs via une multitude de techniques moléculaires qui vous seront enseignées tout au long du cours de 6 heures. Vous devenez alors chef, êtes aptes et chargé d'expliquer et de présenter votre création. Le menu peut se faire selon vos inspirations ou thématiques, tout est possible. Une rencontre au préalable avec le chef au restaurant est indispensable.



RESTO - LOFT

CUISINE NOVATRICE

10- Table à dessert @ 10\$

Chocolat fabriqué d'or, espuma de dulce de leche, sucre explosif, bubble gum cheese cake, bonbons, éponges de saveurs & garnitures en formule buffet à partager. Idéal pour une surprise d'anniversaire.

Le bar « cash & carry » ou facturation unique:

Chacun se présente au bar et consomme ce qu'il veut, à être facturé sur une seule facture payable au compte maître ou individuellement.

Bières 7\$, Vins au verre à compter de 12\$, mix drinks à compter de 8\$, bouteilles d'alcool pleines disponibles et bar complet à prix compétitif.

Cocktail moléculaire en spectacle @ 15\$

Une session au bar avec Jonathan Bédard, sommité mondiale en cocktails scientifiques et surtout charismatique, le spectacle est un préambule à la science moléculaire démocratisée en toute convivialité. Il est possible d'adapter vos couleurs et goûts aux créations de Jonathan. De jour en jour, le bar innove et invente. Les grands classiques sont le Iceberg qui se boit à l'envers, le tropical en zombie à 4 étages et le martini à croquer dans un nuage cosmique.

Le bar propose toujours trois cocktails du jour avec certaines "twists" selon l'humeur, comme le rocket bleu blanc rouge quand les Canadiens sont à l'honneur, les versions girly pour bachelorettes ou avec un faux œil shooter en fond de verre pour l'Halloween. Vos couleurs, notre inspiration!

Une demi bouteille de vin, rouge ou blanc par personne 25\$/30\$/35\$/40\$

Nous ne travaillons qu'en importation privée et vous offrons divers vins selon votre budget et nos arrivages.

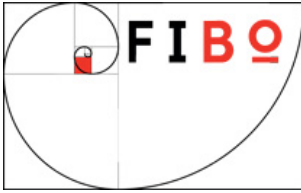
Meringues à l'azote liquide @ 7\$

Souffler de la fumée tel un dragon en embrassant la personne qui porte un parfum Chanel, idée ludique, explication et jeu d'azote liquide et plus value niveau photo

Duo de shooters @ 10\$

Chausson aux pommes et gâteau aux carottes.

En deux rondes à boire en groupe, cul sec festif dont le nom est exactement le goût, en version alcoolisée.



RESTO - LOFT

CUISINE NOVATRICE

11- Politiques et contrats:

Lors d'une réservation, un dépôt est demandé de 500\$ ainsi qu'une empreinte de carte de crédit.

Le dépôt est remboursable si annulation plus de 30 jours avant l'événement.

Entre 15 et 30 jours avant l'événement, si annulation, le dépôt n'est pas remboursable

Entre 5 et 14 jours avant l'événement, si annulation, un montant de 50% du contrat, moins dépôt, vous sera facturé sur carte de crédit.

Entre 0 et 4 jours avant l'événement, si annulation, un montant de 100% du contrat vous sera facturé sur carte de crédit.

Un minimum de dépenses avant taxes et service est demandé pour un groupe en exclusivité. 2500\$ du dimanche au jeudi et de 3500\$ vendredi, samedi et le mois de décembre.

Inclusions et extras

Inclus: Le Resto Loft Fibo met à votre disposition un micro ainsi que 2 systèmes de son, un premier d'ambiance jusqu'à très fort où il est possible d'être votre propre DJ via Ipod et/ou ordinateur portable ou encore de nous en laisser le soin. Le second consiste en 2 gros speakers et un subwoofer, lequel un dj, avec ses instruments, se chargera de faire résonner tel une discothèque.

Extras: Nous sommes à votre disposition pour vous assister via nos contacts pour location de projecteur, photo boot, vidéaste, photographe, artistes en tout genre, casino, poker et encore.