

VOTRE
ÉVÉNEMENT

VOTRE
ÉVÉNEMENT
DES FÊTES AU
BAIN MATHIEU

DÉVELOPPONS VOTRE PROJET ENSEMBLE

VOTRE ÉVÉNEMENT

LA SALLE	p 3
L'AUDIOVISUEL	p 4
L'EXPÉRIENCE CIRCASIA	p 5
LA GASTRONOMIE	p 8



LA SALLE DU BAIN MATHIEU



LA SALLE

Le Bain Mathieu est une ancienne piscine publique inaugurée en 1931. Elle a été transformé en salle de réception au début des années 2000. La présence du bassin confère à cet édifice historique un cachet hors du commun pour y tenir votre événement.

La salle principale peut accueillir jusqu'à 300 personnes (+- 4000 pieds carré) Tandis, qu'une seconde salle adjacente à la principale peut accueillir jusqu'à 150 personnes (+- 2000 pieds carré). Les deux salles se combinent parfaitement.

L'AUDIOVISUEL

Outre son cachet indéniable, la salle possède des installations audiovisuelles impressionnantes. En effet c'est plus de 50 lumières LED, des moving light, des projecteurs et des écrans qui sont mis à votre disposition. De plus, un système de sonorisation hors pair a été pensé expressément pour la salle. Le tout est opéré par une équipe technique professionnelle.

L'EXPÉRIENCE CIRCASIA

UNE AMBIANCE FEUTRÉE ET HAUTE EN
COULEUR, DES ARTISTES SURPRENANTS
ET UN DÉCOR ENVOUTANT. TOUS LES
INGRÉDIENTS Y SONT POUR OFFRIR UN
ÉVÉNEMENT MÉMORABLE





COCKTAIL DÎNATOIRE - (OPTION A)



Bouchées : Passage de 4 bouchées par personnes, sélection de 8 bouchées variées parmi les choix offerts

Station 1 : Sushis / sélection de bouchées traditionnelles + végétarienne + vegan. Cette station est parfaite pour accompagner le mousseux en cocktail de Bienvenue.

Station 2 : Viande fumée / boeuf fumée servie en sandwich ou en lanière. La station est pourvue de pain de seigle, de cornichons, de salade de choux et de choix de moutarde

Station 3 : La terroir / superbe table agrémentée de fromages du terroir, de crudités, d'olives variées, de 2 variétés de salades, de viandes froides, de pain frais et de biscottes

Station 4 : Dessert / une combinaison de cupcakes, de bonbons et/ou de pâtisseries haute en couleur

Station 5 : Pizza fin de soirée / de délicieuses pizzas incluant une variété de 4 options + l'incontournable pizza sucrée chocolat noisette et banane

COCKTAIL DÎNATOIRE - (OPTION B)



Bouchées : Passage de 4 bouchées par personnes, sélection de 6 bouchées standards

Station 1 : Poêlon Paella / Poulet + chorizo + crevettes + calamars + moules ou Viandes uniquement (chorizo, poulet, porc) Riz, poivrons, oignons, épices paella, pois verts, citron, persil.

Station 2 : Poêlon à l'érable et à la sauge / Filet de poulet ou Filet de Porc ou boulette 100% bœuf ou bœuf braisé (+4\$)/ Pommes de terre et purée de courge butternut (ou haricots verts) Oignons, érable, vinaigre de xérès, sauce demi glace, sauge fraîche

Station 3 : Poêlon salades / Salades Mexicaine de légumineuses, poivrons, cumin, chili, mais, oignon rouge, coriandre, vinaigrette vin rouge + Salade Taboulé Oriental, semoule couscous, mais, oignon rouge, menthe, poivrons, huile olive

Station 4 : Poêlon tacos / Tortillas souples 7po (environ 2,5 par invité) , bœuf haché, poulet, tofu si nécessaire. Poivrons, crème sure, salsa, laitue, Mozzarella, coriandre fraîche, sauce piquante à part

Station 5 : Dessert / une combinaison de cupcakes, de bonbons et/ou de pâtisseries haute en couleur

Station 6 : Pizza fin de soirée / de délicieuses pizzas incluant une variété de 4 options + l'incontournable pizza sucrée chocolat noisette et banane

MERCI !

N'HÉSITEZ PAS À COMMUNIQUER AVEC MOI POUR TOUTE QUESTION

YAËLLE RENAUD
YAELE.RENAUD@VIVAPROD.CA

