



L'INTERNATIONAL
DES FEUX
LOTO-QUÉBEC

EN COLLABORATION AVEC

Tim Hortons.

QUE LA FÊTE RECOMMENCE

NOUVEAU CONCEPT
FORFAIT REPAS & LOUNGE

DU 25 JUIN AU 6 AOÛT 2022



Grâce à une expérience de plus de 40 ans et à une équipe du tonnerre, Robert Alexis Traiteur est passé maître dans l'art de créer des menus gastronomiques pour tous les types d'événements. Servis dans un espace lounge intérieur, vos invités seront charmés par la qualité des repas proposés.

VOTRE EXPÉRIENCE COMPREND

- ✦ Stationnement
- ✦ Cocktail sur la terrasse du Belvédère de la Marina
- ✦ Boîte gastronomique servie dans un espace lounge intérieur
- ✦ Bar avec service au balcon – Groupe de 12 à 15 personnes
- ✦ Vue exceptionnelle sur le feu d'artifice
- ✦ Manèges inclus dès 13 h
- ✦ À partir de 150 \$/personne - Taxes en sus.

Soirées sans repas également disponibles,
avec sièges dans les gradins.

Renseignez-vous!



UFROST
Service de cocktails

ROBERT ALEXIS
traiteur

LaRonde
Un parc six fleurs



L'INTERNATIONAL
DES FEUX
LOTO-QUÉBEC

EN COLLABORATION AVEC

Tim Hortons.

QUE LA FÊTE RECOMMENCE

DU 25 JUIN AU 6 AOÛT 2022

Samedi, 25 juin	Mercredi, 13 juillet	Mercredi, 27 juillet
Samedi, 2 juillet	Samedi, 16 juillet	Mercredi, 3 août
Samedi, 9 juillet	Mercredi, 20 juillet	Samedi, 6 août (finale)

Note: Le parc sera ouvert de 14 h à 23 h 30 les jours de feux d'artifice.



REPAS GASTRONOMIQUE SERVI EN BOÎTE INDIVIDUELLE
DANS UN ESPACE LOUNGE



OPTION VIANDE

Fines tranches de mignon
de bœuf mi-cuit, chanterelles
marinées au Vieux
Balsamique, micro-roquette et
moutarde de Maux à l'estragon

OU

OPTION POISSON

Tataki de thon Albacore
au sésame rôti, émincé de
fenouil croquant et suprême
d'orange, vinaigrette au yuzu
et wakamé

OU

OPTION VÉGÉTARIENNE

Asperges vertes du Québec,
crème de tartufata et œufs au
poivre, lentilles Beluga à l'huile
vierge, gremolata à l'orange

ET

Salade d'orzo citronnée, roquette et canneberges, olives noires
Pointe de Douanier, marmelade d'orange amère et pain aux olives
Brochette de fruits frais
Palais royal à la framboise pépin, crème anglaise à la vanille, tuile de grué
Mini tartelette au citron Meyer, meringue italienne brûlée

Notes: Aucune substitution. Les repas sont créés dans un atelier artisanal et peuvent avoir été en contact avec des produits allergènes. Le délai de confirmation des choix est de 7 jours ouvrables avant votre soirée.

SCÉNARIO DE VOTRE SOIRÉE

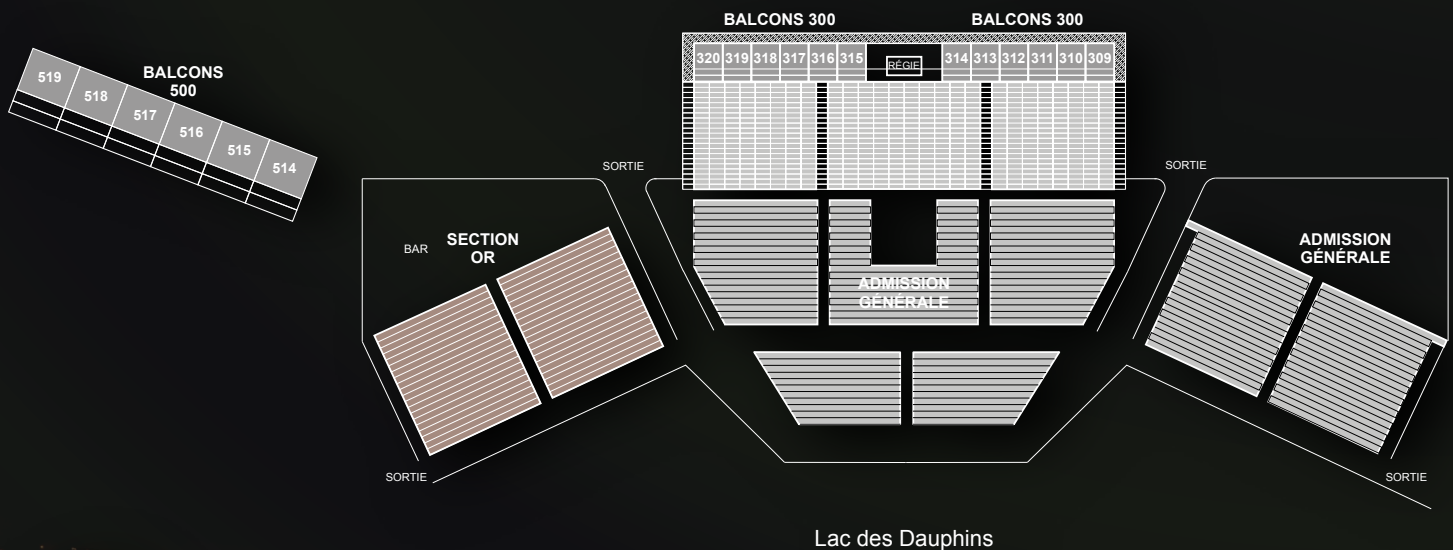
- † 18 h *Cocktail*
- † 18 h 45 *Repas dans un espace lounge*
- † 20 h *Ouverture des balcons*
- † 21 h - 22 h 30 *Service au balcon (vin, bière, maïs soufflé, barbe à papa)*
- † 22 h *Spectacle pyromusical de 30 minutes*
- † 23 h *Fermeture des balcons*

GRILLE TARIFAIRE	Mercredi	Samedi
Groupe de 12 personnes - (pour section 300)	175 \$	160 \$
Groupe de 12 à 15 personnes - (pour section 500)	160 \$	150 \$

Prix par personne, taxes en sus. Billets sous forme électronique.

Rabais disponible à l'achat de 4 balcons

PLAN DES GRADINS



Lac des Dauphins

L'INTERNATIONAL
DES FEUX
LOTO-QUÉBEC

EN COLLABORATION AVEC

Tim Hortons

COMMUNIQUEZ AVEC NOUS
EN CLIQUANT ICI
POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS