

GROUPES & ÉVÉNEMENTS



LE POURVOYEUR POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Par son amour des rassemblements festifs et gourmands, Le Pourvoyeur Gin Pub est l'endroit par excellence pour vos party de groupe à Montréal. Situé au marché Jean-Talon, il est facile d'accès en voiture ou en métro. Dans son ambiance typiquement montréalaise, il vous offre la plus grande sélection de gins en ville. Hôte d'expérience, il vous accompagnera afin que vos événements soient toujours une réussite mémorable.

SALLES PRIVÉES

LA «MEZZ»

20 à 25 personnes

LE 2^e ÉTAGE

50 à 125 personnes

LA «MEZZ» + LE 2^e ÉTAGE

100 à 150 personnes



Avec sa splendide vue sur le marché Jean-Talon, et sur le Mont-Royal **La Mezzanine** est disponible pour des groupes de **20 à 25 personnes** avec 4 différents menus. L'endroit vous rassemblera comme vos familles le faisaient à l'époque. Renseignez-vous !

Location

- Sans frais

Menus

- Dîatoire
- Table d'hôte
- À la carte
- Menu gourmand ou classique

Options

- Lecteur DVD
- projecteur et écran

Le 2^e Étage est disponible pour des groupes de **25 à 125 personnes** et propose deux différents menus. Le bar est à votre entière disposition. Assurément, il est possible de danser, boire et manger pour s'y faire un beau gros party! Renseignez-vous!

Location

- Un minimum d'achats est requis ou des frais sont applicables pour la salle en privée.

Menus

- Menu gourmand ou classique
- Dîatoire

Options

- Dj / karaoke
- Animation
- Scène
- Micro
- Moniteur
- Console 12 entrées
- Lecteur dvd
- Projecteur et écran
- Entrée privée
- Événements sportifs

Ensemble, **Le 2^e Étage** et «**La Mezz**» peuvent accueillir **jusqu'à 150 pers.** Idéal pour un rassemblement d'envergure, un lancement, un événement média ou bien sûr... danser, boire et manger pour s'y faire un beau party! Renseignez-vous !

Location

- Un minimum d'achats est requis ou des frais sont applicables pour la salle en privée.

Menus

- Menu gourmand ou classique
- Dîatoire

Options

- Dj / karaoke
- Animation
- Scène
- Micro
- Moniteur
- Console 12 entrées
- Lecteur dvd
- Projecteur et écran
- Entrée privée
- Événements sportifs



LE POURVOYEUR

pourvoyeur evenement@gmail.com ou 514 277-5858

PRODUITS & MENUS

MENU DÎNATOIRE

Minimum 25 personnes

Suggestion

5@7: 3-6 bouchées / personne

Dînatoire: 10-15 bouchées / personne

*Prix à l'unité

*Minimum de 1 bouchée par personne selon chaque choix sélectionné

VIANDE

Mini-pogo	1,75
Poutine canard	4
Rillettes de canard	1,75
Grilled cheese au bacon	2
Poulet frit	1,50
Tartare de viande	4

POISSON

Cube de Gravlax de truite et crème sûre	2,25
Crevette Panko	2,5
Guédille aux crevettes	2
Fish n'chips, sauce tartare	2
Tartare de saumon	3

VÉGÉTARIEN

Mac n' cheese	2
Légumes rôtis de saison	1,75
Crouton de chèvre & miel	2
Risotto du moment	2

À PARTAGER (BOL) 6 PERS.

Chips	6
Noix sucrées salées	20
Olives	12
Nachos (plateau)	25

DESSERTS

Brownies	2
Cheese Cake	3

TABLE D'HÔTE

Minimum 20 personnes

Table d'hôte groupe (30\$/pers.)

ENTRÉES

Petite salade des maraîchers
ou

Soupe du jour

PLATS

Burger végétarien, frites ou salade
ou

Pavé de saumon

ou

Poutine (canard confit ou braisé)

ou

Poulet frit, frites, salade de chou

DESSERT

Brownie Maison

PICHETS de 60 oz

Bières locales	18
Cidre	25
Sangria blanche ou rouge	22
Gin Limonade / romarin	29
Gin Limonade / concombre	29

BOUTEILLES

La vente de bouteilles de forts est disponible. Les prix varient selon l'alcool et la quantité choisi.



LES COUPONS

Bières locales et forts

6\$
CHACUN

Bières locales, forts et vins

7\$
CHACUN

Bières, forts, vins et autres produits sélectionnés

8\$
CHACUN

Bières locales :

- Sleeman Original Silver Creek
- Sleeman Rousse
- Tremblay
- Blanche de Chambly
- Cheval Blanc
- Carlsberg
- St-Ambroise Cream Ale
- St-Ambroise IPA

Forts:

- Vodka Polar Ice
- Beefeater Dry Gin
- Rhum Lamb's blanc
- Cognac Global
- Havana Anejo
- Téquila Sauza Silver*
- Jameson*

* Avec coupon à 7\$

Vins :

- Stoneleigh
- Big House Red



LE POURVOYEUR

pourvoyeurevenement@gmail.com ou 514 277-5858

NOS MENUS

(à la carte / 25 pers. et +)

GOURMAND

PLATS

CUISSE DE CANARD CONFITE SUR SALADE DE LÉGUMES	18
TARTARE DE SAUMON & VERDURE	17
FISH & CHIPS (CHOIX DE FRITES OU SALADE)	14
RIBS DE PORC, SAUCE BBQ AU RHUM CHIC CHOC, FRITES	19
SALADE DES MARAÎCHERS	12
CHEESEBURGER AAA & FRITES	17

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE	6
BROWNIE AU CHOCOLAT	7

CLASSIQUE

PLATS

POUTINE CLASSIQUE (EXTRA CANARD OU BACON : 8\$ / 4\$)	10
FISH N CHIPS (CHOIX DE FRITES OU SALADE)	14
POULET FRIT, SALADE DE CHOU, FRITES OU SALADE	15
PAVÉ DE SAUMON, PURÉE ET LÉGUMES	19
SALADE DES MARAÎCHERS	12
CHEESEBURGER AAA & FRITES	17

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE	6
BROWNIE AU CHOCOLAT	7

LE POURVOYEUR

pourvoyeurevenement@gmail.com ou 514 277-5858

VINS & BULLES

LE POURVOYEUR
GIN PUB FESTIF & GOURMAND

ROUGE

	V	B
Plan de Dieu, Côte du Rhône, France	-	42
Slow Press, Cabernet Sauvignon, États-Unis	9	40
Campo Viejo, Tempranillo, Rioja, Espagne	8	36
Château Pennautier, Assemblage, France	-	38
Mezzacorona, Pinot noir, Italie	-	38
Trivini Primitivo, Merlot, Italie	7	32

BLANC

Chloe, Chardonnay, États-Unis	-	40
Graffigna, Pinot gris, Argentine	8	36
Stoneleigh, Sauvignon blanc, Nouvelle-Zélande	9	40
Cupcake, Chardonnay, États-Unis	9	40
Trivini Primo, Chardonnay / Pinot Grigio, Italie	7	32

ROSÉ

C'est la vie, Syrah, France	7	32
-----------------------------	---	----

MOUSSEUX

Antech, 2013, Crémant de Limoux, France	10	44
Mumm Napa, Brut Prestige, Californie	-	65
Mumm Napa, Rosé, Californie	-	75

CHAMPAGNE

Mumm, Champagne, France	-	130
-------------------------	---	-----

