LE POURVOYEUR

GIN PUB

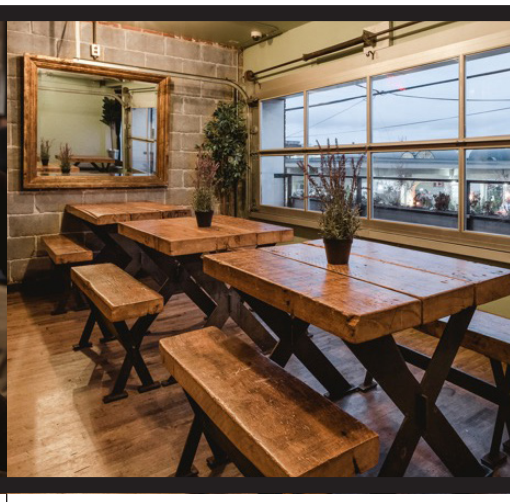
FESTIF & GOURMAND

GROUPES & 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***. Dans son ambiance typiqment 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.

Situé au marché Jean-Talon, il est facile d'accès en voiture ou en métro. Le stationnement est possible sur la rue Jean-Talon (avec parcomètres) ainsi que dans les rues avoisinantes. De plus, le marché Jean-Talon a deux stationnements payants (intérieur et extérieur). En transport en commun, le Pub se situe à distance de marche des stations de ***Métro De Castelnau et Jean-Talon***. L'autobus 55 St-Laurent est également à proximité.

ESPACES DE GROUPES



ESPACE REZ-DE-CHAUSSÉE
(DIFFÉRENTS ESPACES DISPONIBLES)

10 à 35 personnes

Située au coeur du Marché Jean-Talon,**l'espace rez-de-chaussée** est idéal pour les 5@7, partys de bureau et pour simplement prendre un verre en groupe.

Réservation

- Sans frais

Menus

- Table d'hôte
- À la carte
- Menu Groupe (25 pers et plus)
- Dînatoire (bouchées)

Venez Visiter!

ESPACE MEZZANINE
(MARCHÉ JEAN-TALON/TABLES HAUTES)

15 à 25 personnes

L'espace Mezzanine avec vue sur le marché Jean-Talon est parfait pour un souper entre amis, une fête ou encore une rencontre de bureau.

Réservation

- Sans frais

Menus

- À la carte
- Dînatoire (bouchées)
- Table d'hôte

DEUXIÈME ÉTAGE
(GRANDE SALLE)

30 à 150 personnes

Ensemble, **Le 2e 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 !

Réservation

- Un minimum d'achat ou de personnes est requis
- Des frais de 330$ + txs sont applicables pour la salle privée.

Menus

- Menu Festif 25 pers. et +
- Dînatoire (Bouchées)
- Table d'hôte

Options

- Karaoke 300$ (avec animation)
- Équipements (inclus avec la location)
  - Scène / Micro / Moniteur
  - Console 12 entrées
  - Projecteur et écran
  - Entrée privée

LE POURVOYEUR

publepourvoyeur@gmail.com ou 514 277-5858

PRODUITS & MENUS

MENU DÎNATOIRE

Suggestion

5@7: 3-6 bouchées / personne
Dînatoire : 8-10 bouchées / personne

*Prix à l'unité
*Minimum de 1 bouchée par personne selon chaque choix sélectionné

// + taxes //

VIANDE

Mini-pogo	2
Poutine canard	4
Grilled cheese au bacon	2
Poulet frit	2

POISSON

Cube de Gravlax de saumon et crème sûre	3
Tartare de saumon	3

VÉGÉTARIEN

Mac n' cheese	2,5
Salade de quinoa	2
Crouton de chèvre & miel	2
Risotto du moment	2

À PARTAGER (BOL) 6 PERS.

Chips	6
Plateau de fromages et charcuteries	30
Noix sucrées salées	20
Olives	12
Plateau de Nachos	25

DESSERTS

Brownies	2

TABLE D'HÔTE

Table d'hôte groupe (35$/pers.)
20 personnes minimum

// + taxes //

ENTRÉES

Petite salade des maraîchers
ou
Soupe du jour

PLATS

Burger végétarien OU boeuf, frites et salade
ou
Tartare de gravlax de saumon
ou
Fish & chips

*Ajout de plats peut être possible

DESSERT

Brownies

BOUTEILLES

La vente de bouteilles de forts est disponible. Les prix varient selon l'alcool et la quantité choisis.
À titre d'exemple, nos meilleurs vendeurs sont les suivants :

Ungava, 26oz	185$
Thuya, 26oz	185$
Hendrick's, 26oz	195$
Wabasso, 26oz	195$
Gin Bombay Sapphire, 40oz	210$

Taxes incluses, pourboire en sus.

LES COUPONS

Un coupon par consommation

// + taxes //

10$

Bières, forts, vins et autres produits sélectionnés*

Bières locales :

- Sleeman Silver Creek
- Belle Gueule Rousse
- Blanche de Chambly
- Summer IPA Pier Point

Forts:

- Vodka Polar Ice
- Beefeater Dry Gin
- Rhum Lamb's blanc
- Havana Anejo
- Téquila
- Jameson

Vins :

- Choix de la maison

PICHETS & CIE

Bières locales	24
Sangria blanche ou rouge	26
Gin Limonade / romarin	35

*Autres produits cocktails :
Tom Collins, Bloody Ceasar, etc...

MENU GROUPE

(25 PERSONNES ET +)

ENTRÉES

MINI POGOS GIN PUB	14
OLIVES AUX HERBES & ÉPICES	7
BOUCHÉES DE GRAVLAX DE SAUMON	17

PLATS

POUTINE CLASSIQUE (extra bacon 5$)	15
BURGER AU FROMAGE GIN PUB (option végé disponible) sauce bbq, cornichon & mayo épicée	23
POULET FRIT MAISON Maïs grillés, sauce au chili et jalapeños marinés, sauce BBQ et frites	25
TARTARE DE GRAVLAX DE SAUMON verdure ou frites, croûtons maison	28
FISH & CHIPS sauce tartare, oignons verts, salade de choux & frites	22
MAC & CHEESE vin blanc, crème, emmental, panko, cheddar fort	21

LE POURVOYEUR

GIN PUB FESTIF & GOURMAND

DEPUIS 2011

MENU GROUPE
(25 PERSONNES ET +)

BRUNCH & LUNCH

PLATS

LE POURVOYEUR deux oeufs, bacon, patates	9
POUTINE DÉJEUNER oeuf mollet, patates, lardons (+1 avec sauce hollandaise)	12
BÉNÉDICTINE jambon, fromage	13
FISH & CHIPS sauce tartare, oignons verts, salade de choux & frites	14
BURGER GIN PUB boeuf, fromage, mayo épicé & frites	16
POUTINE CLASSIQUE fromage en grain	10

ENFANTS

CRÊPES	7
OEUF & BACON	7

LE POURVOYEUR
GIN PUB FESTIF & GOURMAND
DEPUIS 2011

*Menu sujet à certains changements

TABLE D'HÔTE

(35$ / 25 PERS. ET +)

ENTRÉES

PETITE SALADE DES MARAÎCHERS
OU
SOUPE DU JOUR

PLATS

BURGER AU FROMAGE GIN PUB (OPTION VÉGÉ SUR DEMANDE)
sauce bbq, cornichon & mayo épicée

~

TARTARE DE GRAVLAX DE SAUMON
verdure ou frites, croûtons maison

~

FISH & CHIPS
sauce tartare, oignons verts, salade de choux & frites

DESSERT

BROWNIE MAISON
ET COULIS DE BLEUETS

LE POURVOYEUR
GIN PUB FESTIF & GOURMAND
DEPUIS 2011

*Menu sujet à certains changements