



Fiche technique

Vous trouverez ci-joint tous les renseignements nécessaires à la planification de votre événement. Le Patriarche vous offre des formules souples pour l'organisation de rencontres de groupe dans ses murs. N'hésitez pas à contacter votre hôte, Guy Collin, copropriétaire du Patriarche avec le chef Stéphane Roth. Il se fera un plaisir de voir avec vous de quelle façon la formule peut être personnalisée pour répondre aux besoins spécifiques de votre groupe et ajouter cette petite touche qui fera toute la différence.

TYPE DE CUISINE

Cuisine du terroir québécois. Passions : gibier, foie gras, poisson, agneau.

ORGANISATION DES LIEUX

Décor

Maison datant de 1827, murs de pierre, foyer au gaz sur les deux étages, grandes salles de toilette.

Capacité d'accueil du restaurant

Le Patriarche peut accueillir entre 25 et 65 convives, sur deux étages. La salle à manger principale est située au rez-de-chaussée et un salon privé se trouve à l'étage. Le rez-de-chaussée peut accueillir confortablement jusqu'à 24 personnes et le salon, entre 25 et 40 invités.

Plans de la salle et configurations possibles

	REZ DE CHAUSSÉE	1 ^{ER} ÉTAGE
École	--	25
Théâtre	--	40
En U	--	22
Conférence	24	24
Banquet carré	24	32
Banquet rectangle	24	40

T 418 692-5488 F 418 692-0370
info@lepatriarche.com

ÉQUIPEMENT

Tout le matériel audiovisuel est offert en location. Le Patriarche s'assure que ses clients bénéficient d'équipement à la fine pointe de la technologie.

Exemples d'équipement disponible en location

Écran plasma
Écran de projection sur pied
Projecteur

CODE VESTIMENTAIRE

Au choix, selon l'événement organisé (décontracté, de ville ou chic).

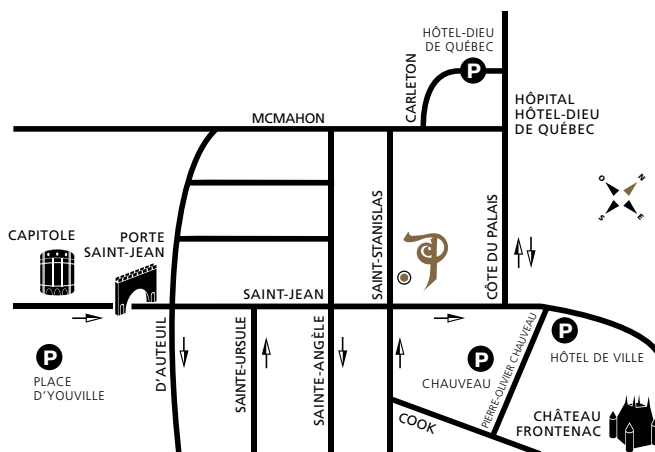
HEURES D'OUVERTURE

Le restaurant est ouvert du mardi au dimanche de 17 h 30 à 22 h. Pendant les mois de juillet et août, il est ouvert tous les soirs de la semaine. Cet horaire peut être modifié pour s'adapter aux réservations de groupe. Il s'agit tout simplement de nous faire part de vos besoins.

ACCESSIBILITÉ

En voiture ou en transport en commun

Le Patriarche est situé sur la rue Saint-Stanislas, dans le Vieux-Québec, près de la rue Saint-Jean. Nous offrons le service de valet, au coût de 5 \$ (taxes en sus), et plusieurs stationnements payants se trouvent à proximité du restaurant, comme l'indique la carte ci-contre.



Carte

Cliquez [ici](#) pour consulter la localisation du Patriarche sur Google maps.



PATRIARCHE
TRILOGIES DU TERROIR

MENUS BANQUET

Voici quatre propositions de menus banquet. Nous vous invitons à choisir le menu qui vous plait et à nous l'indiquer sur le formulaire de réservation.

Menu banquet 1

Velouté du moment et son espuma

Au choix :

Rillettes aux deux saumons, micro salade à l'huile de homard

Terrine de marcassin, confiture de courge butternut

Granité de fruits frais

Au choix :

Filet mignon de porc Nagano, jus à la moutarde de Meaux

Filet de doré poêlé, risotto à l'encre de seiche et beurre blanc

Classique crème brûlée et son macaron au chocolat et Demoiselle du printemps

48++

Menu banquet 2

Velouté du moment et son espuma

Au choix :

Nems de poireaux aux légumes, fromage de chèvre et sésame

Salade de roquette, magret d'oie fumé et gésiers confits

Granité de fruits frais

Au choix :

Suprême de pintade rôti et sa cuisse farcie façon grand-mère

Duo de pétoncle et morue carbonnière, jus aux saveurs de réglisse

Tarte au sucre déstructurée et churros aux canneberges

51++

Menu banquet 3

Velouté du moment et son espuma

Au choix :

Pétoncle grillé, mousseuse de lard, sauté de mâche

Terrine de marcassin, confiture de courge butternut

Granité de fruits frais

Au choix :

Filet mignon de bœuf AAA, sauce à l'échalotte, mille-feuille de pomme de terre

Flétan poêlé, risotto à l'encre de seiche, beurre de gingembre

Tartelette chocolat Caraïbes et kumquats confits

56++

T 418 692-5488 F 418 692-0370
info@lepatriarche.com



17, RUE SAINT-STANISLAS QUÉBEC (QUÉBEC) G1R 4G7
WWW.LEPATRIARCHE.COM



PATRIARCHE
TRILOGIES DU TERROIR

Menu banquet 4

Au choix :

Velouté du moment et son espuma

Consommé de volaille, suprême de caille fumé, caille farcie aux champignons

Au choix :

Tartare de thon blanc, pesto de romaine, espuma pamplemousse vermouth

Foie gras marbré à la courge butternut rôtie, gelée de cidre de glace

Granité de fruits frais

Au choix :

Longe de brocard cuite à basse température, spaëtzle et poire pochée

Queue de homard à la coriandre, les pincés en raviole, cari de chou-fleur

Sphère de chocolat aux pommes et marrons

65++

ALLERGIES

Si certains des participants souffrent d'allergies alimentaires, veuillez nous préciser lesquelles dans le formulaire de réservation. Nous verrons à ce que le menu choisi soit adapté tout en demeurant aussi intéressant.

DÉGUSTATION DE VINS

Notre vaste sélection de vins, pour la majorité d'importations privées, nous permet également d'organiser une dégustation de vin privée pour vos invités. Ne ratez pas cette belle occasion de découvrir des grands crus provenant de partout à travers le monde.



T 418 692-5488 F 418 692-0370
info@lepatriarche.com

17, RUE SAINT-STANISLAS QUÉBEC (QUÉBEC) G1R 4G7
WWW.LEPATRIARCHE.COM