

*Proposition de menu
Groupes privés chez Markina*

Simplifiez vos événements chez Markina.

Chez Markina, c'est comme à la maison ! Nous recevons qu'un groupe à la fois, vous avez de la flexibilité sur le nombre de personne, vous pouvez décorer et mettre la musique de votre choix !

En bonus, c'est nous qui faisons la vaisselle !

Voir dans les prochaines pages, trois suggestions de menu et les conditions applicables aux groupes.

Au plaisir de vous recevoir chez nous.

Contactez-nous dès maintenant.

info@markina.ca

450.690.1919

Markina

prêt-à-manger
buvette

*Proposition de menu
Groupes privés chez Markina*

Menu gourmand

Pour débiter

Canapés gourmands

Deux (2) bouchées par personne servies à l'arrivée

Tour du monde culinaire

Repas sous forme de trois stations gourmandes

Mexique

Un excellent taco de poisson, tortilla de maïs avec tous les accompagnements; salsa, guacamole, crème sûre & fromage

Grèce

Des brochettes de poulet mariné, servi avec sauce Tzatziki, et pommes de terre à l'ail. Accompagnées d'une belle salade Grecque

Inde

Un bœuf braisé au cari rouge (doux), servi avec pain Naan et riz basmati. Samosa (petits beignets) aux légumes et chutney à la mangue

55\$* / par pers.

En extra

Cocktails festifs

Différents choix à compter de 10\$*/pers.

Vins

Plusieurs options de bouteilles à partir de 38\$*/bouteille

Dessert

Petit pot dessert 6,50\$*/pers.

ou planche de bouchées desserts à 6,95\$*pers.

*** Tous les prix sont plus taxes applicables et service.**

Markina

prêt-à-manger
buvette

*Proposition de menu
Groupes privés chez Markina*

Menu 100% France

Pour débiter

Duo gourmand servi à l'arrivée des invités

Verrines de tartare de bœuf (1) et de saumon (1) par personne

Repas stations sous la thématique de la France

Mijoté de poissons et moules au Pastis & rouille maison

Poulet basquaise servi avec pappardelle

Navarin d'agneau servi avec pomme de terre*

Salade mixte vinaigrette à l'échalote

Pain artisan de l'Amour du pain

65\$* / par pers.

* Le navarin d'agneau peut être remplacé par un **Cassoulet Classique**
Saucisses Toulouse, cuisse de canard confite, lardons, mijoté d'haricots blancs

Extra 10\$/par personne

En extra

Cocktails festifs

Différents choix à compter de 10\$*/pers.

Vins

Plusieurs options de bouteilles à partir de 38\$*/bouteille

Dessert

Petit pot dessert 6,50\$*/pers.

ou planche de bouchées desserts à 6,95\$*pers.

*** Tous les prix sont plus taxes applicables et service**

Markina

prêt-à-manger
buvette

*Proposition de menu
Groupes privés chez Markina*

Menu gastronomique

Pour débiter

Station d'huîtres et mignonnettes

Deux variétés d'huîtres ouvertes à l'apéro, servies avec mignonnettes
(La station d'huître peut être remplacée par une station de tartare du moment)

Verrines

Deux verrines gourmandes préparées avec des produits d'exception

Tour du monde culinaire

Repas sous forme de trois stations gourmandes

Koulibiac (filet de saumon en pâte feuilletée garnis d'une duxelle de champignons, d'épinards et d'oeufs), servi avec une sauce à la crème fraîche et d'une belle salade et d'une vinaigrette maison

Souris d'agneau braisée à la Marocaine, servie avec couscous, oignons caramélisés, raisins & légumes compotés

Zarzuela de Barcelone: mijoté de poissons et fruits de mer à la tomate safranée, avec chorizo grillé et légumes. Servi avec du pain de maïs.

85\$* / par pers.

En extra

Cocktails festifs

Différents choix à compter de 10\$*/pers.

Vins

Plusieurs options de bouteilles à partir de 38\$*/bouteille

Dessert

Petit pot dessert 6,50\$*/pers.

ou planche de bouchées desserts à 6,95\$*pers.

*** Tous les prix sont plus taxes applicables et service.**

Markina

prêt-à-manger
buvette

Proposition de menu Groupes privés chez Markina

Conditions

Quelques conditions s'appliquent lors d'évènements privés chez Markina.

Voici les principales;

1. Les frais de location de salle sont inclus dans le prix par personne pour le repas. Un seul groupe est admis par soir. Cela donne notamment l'option de choisir la musique d'ambiance et d'être entre amis/collègues/famille.
2. Le nombre de personne doit être confirmé **14 jours avant l'évènement**. Un **minimum de 20 personnes sera facturé**.
3. Toute allergie alimentaire ou restriction alimentaire doit nous être communiquée au moins 14 jours avant l'évènement. Nous ferons de notre mieux pour répondre à ces restrictions, il est possible que certaines situations ne puissent être possibles.
4. **Aucune annulation possible de l'évènement moins de 7 jours avant la date de l'évènement**. Les conditions d'approvisionnement nous imposent cette condition. Le nombre de personne confirmée sera chargé au client.
5. Les heures de l'évènement doivent être entre 18h à 23h. Des exceptions peuvent être négociées au besoin et à l'avance uniquement.
6. Markina a un permis d'alcool de restaurant, il faut donc acheter le vin et l'alcool sur place. Il n'est pas possible d'apporter son propre alcool.
7. Aucun alcool (non timbré au permis de Markina) ne peut être entré chez Markina (pas même une bouteille offerte en cadeau).
8. Le repas de personnes éventuellement absentes lors de l'évènement ne peut pas être pris « pour emporter ».
9. Le concept de "stations" n'est pas un "buffet à volonté". Les quantités de nourriture seront calculées généreusement en fonction du nombre de personnes confirmées.
10. Il est de la responsabilité de l'organisateur de s'assurer que chaque personne présente a un moyen de retourner en sécurité à la maison.
11. **ATTENTION IL N'Y A AUCUN TAXI DISPONIBLE À ST-BRUNO**. L'organisateur doit être la dernière personne à quitter afin de s'assurer du départ de chacun des participants à la soirée.
12. L'organisateur est responsable de tous les bris et dommages qui pourrait être causés lors de l'évènement.
13. L'organisateur s'engage à régler tous les frais encourus par ses participants au courant de la soirée.

Markina

prêt-à-manger
buvette