



ASTORIA BISTRO BOTANIQUE

L'ART DE CÉLÉBRER,
RÉINVENTÉ.



FORFAIT 2025



Astoria Bistro Botanique s'efforce d'être une alternative décontractée à la haute cuisine, proposant un menu entièrement végétalien. Un de nos objectifs est de rendre la cuisine végétalienne accessible et agréable aux non-végétaliens, en proposant des plats familiers et réconfortants que tous aiment.

L'alliance de notre cuisine créative et de l'attention méticuleuse portée à l'aménagement et au service garantit une expérience incomparable.

Pour vos événements, nous offrons bien plus qu'un simple cadre – nous créons des souvenirs inoubliables, empreints de caractère et de qualité.

À
PROPOS

CATÉGORIES



LOCATION UNIQUE DE LA SALLE

IDÉAL POUR :

Ateliers
Cours de yoga et méditation
Masterminds
Conseils d'administration
Création de contenu
Photographie

SERVICE DE TRAITEUR

IDÉAL POUR :

Anniversaires
Célébration de noces
Célébration de retraite
Baby shower
Fiançailles

ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

IDÉAL POUR :

Soirée d'humour
Vernissages
Lancements
Soirées commanditées
Open Mic
Paint & Sip

PROMOTIONS

Occasions de découvrir le menu avant votre évènement.



Découvrez votre **LOUNGE PRIVÉ**

Notre salle privée allie élégance et mystère, avec ses murs en pierre brute, ses tons noirs profonds et ses plafonds blancs. Baignée de lumière naturelle pendant la journée, elle se transforme en un lieu chaleureux et intime le soir.

Polyvalente, elle s'adapte à tous vos besoins, offrant toujours l'atmosphère idéale pour des moments taillés sur mesure.

Que ce soit pour une réception, un cocktail ou un dîner privé, nous proposons à vos invités un voyage culinaire unique, alliant saveurs novatrices et engagement éthique.



FRAIS DE LOCATION

Pour garantir la réservation, les invités choisissent entre un montant minimum de dépenses ou un tarif horaire.

Si le minimum n'est pas rencontré, des frais à partir de 150 \$ par heure seront facturés.

CAPACITÉ

ASSIS: 50 PLACES

DEBOUT: 100 PLACES

FORFAITS

sans service de traiteur

LOCATION DE LA SALLE

À partir de \$150.00 de l'heure

Espace seulement.

Sans service de bar.

LOCATION DE LA SALLE

+ SERVICE DE BAR

À partir de \$220.00 de l'heure

Dépense minimale à partir de \$1500 pour exonérer les frais de location de salle.

LOCATION DE LA SALLE

+ OPEN BAR

À partir de \$600.00 de l'heure

Dépense minimale à partir de \$1500 pour exonérer les frais de location de salle.



FORFAITS

BAR OUVERT



VIN & BIERES



STANDARD



PREMIUM

Bière
Vin
Sodas et jus
Café filtre et thé

à partir de \$600 de l'heure

Bière
Vin
Cocktails classique
Sodas et jus
Café filtre et thé

à partir de \$800 de l'heure

Bière artisanale
Vin et bulles
Cocktails personnalisé
Sodas et jus
Bar à espresso

à partir de \$1000 de l'heure



saison 2025

Profitez d'un lieu raffiné qui allie un espace cocktail, un espace dinatoire et un lounge dans une élégante harmonie. Une baie vitrée offrant une lumière naturelle incomparable, des murs de briques authentiques, un bar privé et une entrée exclusive complètent ce cadre idéal pour un événement fluide et convivial, rythmé par un service de qualité.

Visitez dès maintenant !



CHOIX DE MENU DÉJEUNER LÉGER

VEINOISSERIES SUCRÉES

Exemple: Amandines, chaussons aux pommes, muffins et scones

À partir de 120\$ pour 24 pièces
(6 pièces de chaque)



VEINOISSERIES SALÉES

Exemple: Croissants, scones salés, rouleaux de «saucisse» et danoises.

À partir de 140\$ pour 24 pièces
(6 pièces de chaque)



OPTIONS SUPPLÉMENTAIRE (PRIX À L'UNITÉ)

Brioche à la canelle : 5 \$
Croissant aux pistaches : 6 \$
Mini quiche: 8 \$
Focaccia: 8 \$



SERVICE DE THÉ/CAFÉ

\$3 par invité

CHOIX DE MENU BRUNCH

BUFFET BRUNCH SUCRÉ

Exemple: Pancakes, gaufres, sirop d'érable, confiture et fruits

À partir de 490\$ pour 24 portions



BUFFET BRUNCH SALÉ

Exemple: Plateau de tofu brouillé, plateau de pommes de terres rissolées, «saucisses» de petit déjeuner, pain grillé

À partir de 500\$ pour 24 portions



SANDWICH DE PETIT DÉJEUNER

Exemple: Muffin anglais avec «saucisse» et «œuf», wrap de petit déjeuner, BLT

À partir de 340\$ pour 24 portions
(8 portions de chaque)



OPTIONS SUPPLÉMENTAIRE (PRIX PAR PORTION)

Pommes de terre rissolées : 7 \$

«Saucisse» déjeuner : 7 \$

Fèves à l'érable : 4 \$

Salade de fruits : 6 \$

CHOIX DE MENU DÎNER

SANDWICHS VARIÉES

Exemple: Sandwich BBQ, BLT, wrap salade de «poulet»

À partir de 320\$ pour 24 portions
(8 portions de chaque)



SANDWICH PREMIUM

Exemple: Ciabatta italienne, wrap «poulet» buffalo, croissant «jambon et fromage»

À partir de 340\$ pour 24 portions
(8 portions de chaque)



PLATEAU DE SOUPE ET SALADE

Exemple: Salade César, salade de pâtes, salade du chef, soupe

À partir de 400\$ pour 24 portions
(6 portions de chaque)



OPTIONS SUPPLÉMENTAIRE (PRIX PAR PORTION)

Salade de pommes de terre : 6 \$

Salade de nouilles thaï : 14 \$

Soupe du jour : 6 \$

Mini quiche : 8 \$

Focaccia : 8 \$

CHOIX DE MENU

ENTRÉES

PLATEAU DE CANAPÉS

Exemple: Buns bao, rouleaux de printemps, dumplings

À partir de 640\$ pour 24 portions
(8 portions de chaque)



PLATEAU DE CANAPÉS SANS GLUTEN

Exemple: Arancini, bouchées de tartare, rouleau sushi tempura

À partir de 360\$ pour 24 portions
(8 portions de chaque)



ENTRÉES STYLE PUB

Tacos, nachos, «grilled cheese »
et soupe de tomate

À partir de 340\$ pour 24 portions
(8 portions de chaque)



OPTIONS SUPPLÉMENTAIRE (PRIX PAR PORTION)

Chips de patate douce : 6 \$
Olives & noix : 4 \$
Chips & salsa : 5 \$
Chips & guacamole : 7 \$

CHOIX DE MENU

SOUPER

BUFFET DES FAVORIS ASTORIA

Exemple: Macaroni au «fromage », gnocchis au pesto, pizza poire «saucisse»,

À partir de 660\$ pour 24 portions
(8 portions de chaque)



BUFFET SANS GLUTEN

Exemple: Risotto, cari de tofu, salade César

À partir de 600\$ pour 24 portions
(8 portions de chaque)



PLATEAU DE SUSHI

Exemple : Sashimi, rouleau Omakase, maki tempura, futomaki, inari

À partir de 540\$ pour 24 portions



BUFFET STYLE PUB

Exemple : Wrap buffalo, «cheese burger», nachos

À partir de 600\$ pour 24 portions
(8 portions de chaque)

CHOIX DE MENU

DESSERTS

PLATEAU DE DESSERT SANS GLUTEN

Exemple : Brownies, biscuits, macarons

À partir de \$120 pour 24 portions
(8 portions de chaque)



PLATEAU DE PÂTISSERIES

Exemple : Tiramisu, pannacotta, gâteau à étages

À partir de 180\$ pour 24 portions
(8 portions de chaque)



PLATEAU DE CUPCAKE SANS GLUTEN

Exemple : Triple chocolat, citron - framboise, funfetti

À partir de 90\$ pour 24 portions
(8 portions de chaque)



AJOUT DE DESSERT

Choisissez parmi nos pâtisseries
du moment ou commandez un gâteau sur
notre site internet



ÉVÈNEMENT SPÉCIAUX ET COLLABORATIONS



VOTRE ÉVÈNEMENT



NOTRE ESPACE

OUVERT À VOTRE CRÉATIVITÉ

Nous croyons en l'innovation collective. C'est pourquoi nous invitons les entrepreneurs, promoteurs, artistes et créateurs d'expériences à se joindre à nous pour des collaborations créatives. Que ce soit pour des campagnes de promotion, des partenariats ou des projets de développement, notre espace est un terrain de jeu ouvert à toutes vos idées.

PROMOTIONS



MOCKTAILS MONDAY

2 fois le plaisir; zéro regret.
2 pour 1 Mocktails

Tous les lundis.

HAPPY HOUR

DIMANCHE AU JEUDI
3PM À 5PM
8PM À 9PM

MIMOSA À VOLONTÉ

L'option brunch de
votre choix et
mimosas à volonté pour
seulement \$39.

Tous les samedis.

ÉVÈNEMENTS ASTORIA

Restez à l'affût de nos
évènements à venir en
vous abonnant à notre
newsletter.

CONDITIONS GÉNÉRALES

Dépense minimale : Si la dépense minimale est atteinte, la salle est offerte sans frais de location. Cela comprend les repas et boissons. En revanche, si la dépense minimale n'est pas atteinte, les frais de réservation relatifs par heure seront appliqués.

Accord : Pour tout réservation d'événement, un contrat doit être signé et retourné, accompagné du paiement établi.

Politique d'annulation : En cas d'annulation, 25% du montant payé sera retenu. Les annulations faites moins de 7 jours avant la date de l'événement peuvent entraîner une retenue de 100% du dépôt payé au moment de la réservation.

Modifications : Toute demande de modification relative à la date ou au nombre d'invités doit être soumise au moins 14 jours avant la date de l'événement.

Politique de paiement : Les factures doivent être acquittées avant la tenue de votre évènement. Des modalités de paiement sont négociables selon la formule de votre évènement.

Tous frais additionnels engagés le jour de l'événement devront être réglés directement au moment du départ ou dans le lendemain. Tout retard de paiement dépassant 3 jours ouvrables sera sujet à des frais de retard.

Installation : Le lieu pourrait être mis à disposition la veille de l'événement pour l'installation. Il est entendu que toute installation devra être retirée avant 12 h le lendemain, sauf accord contraire.

Menus personnalisés : Des menus personnalisés peuvent être proposés sur demande afin de répondre à des préférences alimentaires. Les choix de menu devra être communiqués au moins 2 semaines avant l'événement.
Des modifications saisonnières peuvent affecter le menu sélectionné.

Traiteur externe : L'apport de nourriture extérieure est autorisé sous certaines conditions : le traiteur doit disposer d'une certification en sécurité alimentaire, et tous les aliments doivent être d'origine végétalienne.

Sélection d'alcools : Une sélection de vins et de bières sera mise à disposition. Les choix doivent être effectués au 2 semaines avant la date de l'événement.



80 Promenade du Portage
Gatineau, Québec

Informations générales :

(819) 525-1020

info@astoriabistrobotanique.com

Location de salle :

(613) 291-0112

events@astoriabistrobotanique.com