

HAMBAR

RESTAURANT - ÉVÉNEMENTS - TRAITEUR



INFORMATIONS SUR LA SALLE PRIVÉE INFORMATION ON THE PRIVATE ROOM

DISPONIBILITÉS / AVAILABILITIES

365 JOURS, 11H30-3H / 365 DAYS, 11.30 AM TO 3 AM

CAPACITÉ / CAPACITY

70 PERSONNES ASSISES/ 70 SIT DOWN SETTING - 120 PERSONNES DEBOUT/ 120 DINATOIRE

HEURES DE LOCATION / RENTAL HOURS

LA SALLE EST LIBRE DE 11 HEURES À 3 HEURES. TOUTEFOIS, SI UN LUNCH EST RÉSERVÉ, LA SALLE SERA RÉSERVÉE AU GROUPE DU LUNCH DE 11 HEURES À 16 HEURES ET AU GROUPE DU SOUPER DE 16 HEURES À 3 HEURES.

OUR ROOM IS AVAILABLE FROM 11 AM TO 3 AM. IF THERE IS A LUNCH GROUP, THEY HAVE THE ROOM FROM 11 AM UNTIL 4 PM AND THE DINER GROUP HAS THE SPACE FROM 4 PM UNTIL 3 AM.

DIMENSIONS

1334 pi²: 46 PIEDS (LONGUEUR) PAR 29 PIEDS (PROFONDEUR) - 1334 ft²: 46 FEET (LONG) BY 29 FEET (DEEP)

SERVICES ET ÉQUIPEMENTS FOURNIS / EQUIPMENT AND SERVICE INCLUDED

ÉQUIPE DE SERVICE PROFESSIONNELLE / PROFESSIONAL SERVICE TEAM

MENUS PERSONNALISÉS / PERSONALIZED MENUS

VESTIAIRE / COATCHECK

PLAN DE SALLE PERSONNALISÉ / PERSONALIZED FLOOR PLAN

TÉLÉVISEUR (70" SHARP) (PROJECTION POSSIBLE) / TELEVISION (70" SHARP) (PROJECTION POSSIBLE)

PROJECTEUR AMOVIBLE (95") / MOBILE PROJECTOR (95")

SYSTÈME DE SON (CONNECTION DJ POSSIBLE) / SOUND SYSTEM (DJ CONNECTION POSSIBLE)

MICROPHONE SANS FIL (150\$) / WIRELESS MICROPHONE (150\$)

Câble HDMI, Câble HDMI vers FIREWIRE, Câble VCA vers FIREWIRE, VCA, RCA, JACK 1/8, JACK 1/4 CABLES

WI-FI

FRAIS DE LOCATION / RENTAL FEES

DES FRAIS DE LOCATION DE 500\$ S'APPLIQUENT POUR LES GROUPE S SOUS 2000\$ EN BOISSONS ET NOURRITURE. 500\$ RENTAL FEES APPLY TO GROUP WHO SPEND LESS THAN 2000\$ IN FOOD AND BEVERAGES.

LE COCKTAIL DINATOIRE
THE COCKTAIL PARTY



MENUS DINATOIRES MENUS

APÉRO

(\$30 / personne)

6 canapés
(2 canapés d'apéro
+ 2 charcuteries
+ 2 canapés copieux)
Légumes et
accompagnements
1 canapé sucré

6 canapés
(2 apero canapés
+ 2 charcuteries
+ 2 copious canapés)
Vegetables and
accompaniments
1 sweet canape

SOUPER Canapés Canapés DINNER

(\$51 / personne)

Sacs de pop corn ou chips maison
12 canapés
(4 canapés d'apéro
+ 4 charcuteries
+ 4 canapés copieux)
Légumes et
accompagnements
1 canapé sucré

Pop corn or house chips
12 canapes
(4 apero canapés
+ 4 charcuteries
+ 4 copious canapés)
Vegetables and
accompaniments
1 sweet canape

SOUPER Terre & Mer Surf & Turk DINNER

(\$72 / personne)

Sacs de pop corn ou chips maison
4 canapés
(2 canapés d'apéro
+ 2 charcuteries)
Station risotto au homard
Station côte de boeuf
Salade verte du jardin
2 canapés sucrés

Pop corn or house chips
4 canapes
(2 apero canapés
+ 2 charcuteries)
Lobster risotto station
Beef rib steak station
Garden fresh green salad
2 sweet canapes

STATION TACOS TACOS STATION

(\$41 / personne)

Sacs de pop corn ou chips maison
3 canapés d'apéro
Légumes et accompagnements
Station tacos de porc effiloché
Salade verte du jardin
1 canapé sucré

Pop corn or house chips
3 apéro canapés
Vegetables and accompaniments
Pulled pork taco station
Green salad, roasted shallot vinaigrette
1 sweet canapé

SOUPER Côte de boeuf Beef rib steak DINNER

(\$58 / personne)

Sacs de pop corn ou chips maison
3 canapés d'apéro
Légumes et accompagnements
Station côte de bœuf
Salade verte du jardin
2 canapés sucrés

Pop corn or house chips
3 apéro canapés
Vegetables and accompaniments
Beef rib steak station
Green salad, roasted shallot vinaigrette
2 sweet canapés

CHOIX DE CANAPÉS & EXTRAS

CANAPE & EXTRAS

CANAPÉS D'APÉRO (3\$ CHAQUE - EACH)

- TARTARE DE SAUMON SUR CROUTON / SALMON TARTARE ON CROUTON
- TARTARE DE BŒUF SUR CROUTONS / BEEF TARTARE ON CROUTON
 - MOULES MARINÉES, MAYONNAISE FUMÉE SUR CROUTON
MARINATED MUSSELS, SMOKED MAYONNAISE ON CROUTON
- TRUITE FUMÉE, CRÈME SÛRE À L'ANETH SUR QUARTIER DE POMME
SMOKED TROUT, DILL SOUR CREAM & APPLES
- CROQUETTE DE MORUE SALÉE, MAYONNAISE AU HARISSA
COD FISH FRITTERS, HARISSA MAYONNAISE
 - BETTERAVE, CHÈVRE ET POMME (VÉGÉTARIEN)
BEET, COAST CHEESE AND APPLE (VEGETARIAN)

CANAPÉS CHARCUTERIE (3,50\$ CHAQUE - EACH)

- MOUSSE DE FOIE GRAS SUR CROUTON / LIVER MOUSSE ON CROUTON
 - PAN CON TOMATE Y JAMON
- RILLETTE DE PORC, MOUTARDE, CORNICHON SUR CROUTON
PORK RILLETTE, MUSTARD, PICKLE ON CROUTON
 - MORTADELLE AUX PISTACHES FUMÉE, ABRICOTS
SMOKED PISTACCHIO MORTADELLA, ABRICOTS

CANAPÉS COPIEURS (4\$ CHAQUE - EACH)

- GRILLED CHEESE AU CANARD CONFIT / CONFIT DUCK GRILLED CHEESE
- ARANCINI AUX CHAMPIGNONS (VÉGÉTARIEN) / MUSHROOM ARANCINI (VEGETARIAN)
 - CROQUETTE DE PORC BBQ / BBQ PORK CROQUETTE
- CREVETTES TEMPURA, MAYONNAISE ÉPICÉ / TEMPURA SHRIMP, SPICY MAYONNAISE
- POLPETTE DE VEAU ET SAUCE TOMATES / VEAL POLPETTE AND TOMATO SAUCE

EXTRAS

Sacs de pop corn ou chips maison \$2,50 /p. - Pop corn or house chips \$2.50 /p.

Huitres \$48 la douzaine - Oysters \$48 the dozen

Bar à fruits de mer sur demande (P.M.) - Raw seafood bar on demand (M.P.)

Station de fromages \$12 /p. - Cheese station \$12 /p.

Plateau de légumes et accompagnements \$6 /p. - Vegetable platter and accompnements \$6 /p.

Station risotto aux champignons \$12 /p. - Mushroom risotto station \$12 /p.

Station risotto au homard \$16 /p. - Lobster risotto station \$16 /p.

Station jambon à l'érable \$30/p. - Maple Ham station \$30/p.

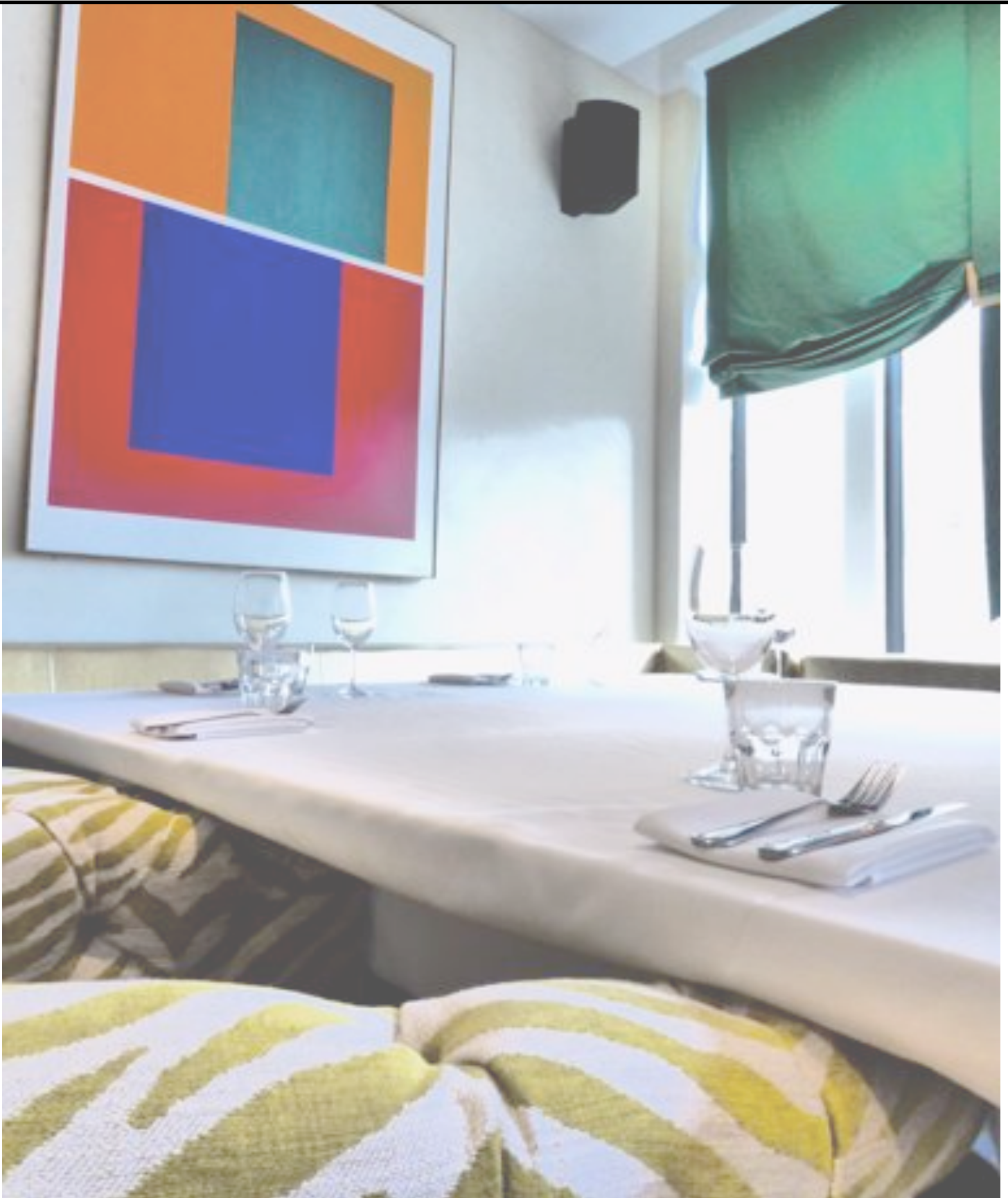
Station tacos de porc effiloché \$15 /p. - Pulled pork taco station \$15 /p.

Station côte de bœuf \$30 /p. - Beef rib steak station \$30 / p.

Salade de tomates \$6 /p. - Tomato, salad \$6 /p.

Salade de betteraves, orange et sésame \$6 /p. - Beet, orange and sesame salad \$6 /p.

LE SOUPER DE GROUPE
THE GROUP DINNER



LE SOUPER CLASSIQUE THE CLASSIC DINNER

\$41.00

ENTRÉE / STARTER

Salade du moment
Salad of the day

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

(CHOIX DE PROPOSER JUSQU'À 3 PLATS / CHOICE TO PROPOSE UP TO 3 DISHES)

Pavé de saumon confit, purée de carottes au beurre noisette, salade de pommes et amande
Confit salmon, brown butter and carrot purée, apple and almond salad

ou / *or*

Flanc de porc, purée de choux rouge et salade frisée
Pork belly, red cabbage purée and frisée salad

ou / *or*

Cavatelli maison au pesto, tomates rôties et parmesan
Homemade pesto, roasted tomato and parmesan cavatelli

ou / *or*

Entrecôte de bœuf, purée de carottes et légumes du moment (extra \$9)
Beef rib steak, carrot puree and vegetables (extra \$9)

ou / *or*

Risotto au homard des Maritimes et lime (extra 10\$)
Maritime lobster risotto with lime (extra \$10)

DESSERT

Dessert du moment
Dessert of the day

LE SOUPER & L'APÉRO THE COCKTAIL & THE DINNER

\$51.00

L'APÉRO

2 Canapé d'apéro et 1 canapé charcuterie (sélection du Chef)
2 apero canape and 1 charcuterie canape (Chef's choice)

ENTRÉES / STARTERS

Salade du moment / *Salad of the day*

ou / *or*

Soupe du moment / *Soup of the day*

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

(CHOIX DE PROPOSER JUSQU'À 3 PLATS / CHOICE TO PROPOSE UP TO 3 DISHES)

Pavé de saumon confit, purée de carottes au beurre noisette, salade de pommes et amande
Confit salmon, brown butter and carrot purée, apple and almond salad

ou / *or*

Flanc de porc, purée de choux rouge et salade frisée
Pork belly, red cabbage purée and frisée salad

ou / *or*

Cavatelli maison au pesto, tomates rôties et parmesan
Homemade pesto, roasted tomato and parmesan cavatelli

ou / *or*

Entrecôte de bœuf, purée de carottes et légumes du moment (extra \$9)
Beef rib steak, carrot puree and vegetables (extra \$9)

ou / *or*

Risotto au homard des Maritimes et lime (extra 10\$)
Maritime lobster risotto with lime (extra \$10)

DESSERT

Dessert du moment
Dessert of the day

LE SOUPER LUXUEUX THE LUXURIOUS DINNER

\$61.00

ENTRÉE / APPETIZER

Salade du moment
Salad of the day

PÂTES / PASTA

Gnocchi miniatures avec prosciutto et champignons
House gnocchi with prosciutto and mushrooms

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE (CHOIX DE PROPOSER JUSQU'À 4 PLATS / CHOICE TO PROPOSE UP TO 4 DISHES)

Pavé de saumon confit, purée de carottes au beurre noisette, salade de pommes et amande
Confit salmon, brown butter and carrot purée, apple and almond salad

ou / *or*

Flanc de porc, purée de choux rouge et salade frisée
Pork belly, red cabbage purée and frisée salad

ou / *or*

Cavatelli maison au pesto, tomates rôties et parmesan
Homemade pesto, roasted tomato and parmesan cavatelli

ou / *or*

Entrecôte de bœuf, purée de carottes et légumes du moment (extra \$9)
Beef rib steak, carrot puree and vegetables (extra \$9)

ou / *or*

Risotto au homard des Maritimes et lime (extra 10\$)
Maritime lobster risotto with lime (extra \$10)

DESSERT

Dessert du moment
Dessert of the day

LE SOUPER ULTIME THE ULTIMATE DINNER

\$79.00

L'APÉRO

1 Canapé d'apéro et 1 canapé charcuterie (sélection du Chef)
1 apero canape and 1 charcuterie canape (Chef's selection)

ENTRÉE / APPETIZER

Salade du moment
Salad of the day

2^E ENTRÉE / 2ND APPETIZER

Gnocchi miniatures avec prosciutto et champignons
House gnocchi with prosciutto and mushrooms

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

(CHOIX DE PROPOSER JUSQU'À 4 PLATS / CHOICE TO PROPOSE UP TO 4 DISHES)

Pavé de saumon confit, purée de carottes au beurre noisette, salade de pommes et amande
Confit salmon, brown butter and carrot purée, apple and almond salad

ou / *or*

Flanc de porc, purée de choux rouge et salade frisée
Pork belly, red cabbage purée and frisée salad

ou / *or*

Cavatelli maison au pesto, tomates rôties et parmesan
Homemade pesto, roasted tomato and parmesan cavatelli

ou / *or*

Entrecôte de bœuf, purée de carottes et légumes du moment (extra \$9)
Beef rib steak, carrot puree and vegetables (extra \$9)

ou / *or*

Risotto au homard des Maritimes et lime (extra 10\$)
Maritime lobster risotto with lime (extra \$10)

DESSERT

Assiette de fromages du Québec et bouchées sucrées / *Quebec cheese selection and sweets*

LE BAR & LA CARTE DES VINS
THE BAR & THE WINE LIST



LES VINS THE WINES

*Une grande variété de vin est disponible au restaurant.
Demandez la carte complète pour plus d'options.*

*A wide variety of wine is available at the restaurant.
Ask for the complete menu for more choices.*

LES BULLES / THE BUBBLES

Cava Brut – Parès Baltà \$49
Prosecco di Valdobbiadene Brut – Bisol \$58
Champagne Brut – Delamotte \$99

VINS BLANCS / WHITE WINES

Chardonnay Veneto IGT 2014 – Giuseppe Campagnola \$42
California Chardonnay 2013 – Crayson Cellars \$59
Sancerre 2014 – Domaine Paul Prieur \$64
Chablis 2014 – Clotilde Davenne \$68
Napa Valley Chardonnay 2012 – Stags Leap Winery \$75

VINS ROUGES / RED WINES

Cahors 2013 – Chaton du Cèdre \$42
Castillon Côtes de Bordeaux 2013 – Roc du Manoir \$50
Côtes du Rhône Villages 2013 – Dupéré Barrera \$53
Californie Cabernet Sauvignon 2013 – Crayson Cellars \$59
Bourgogne Chapitre Suivant 2013 – Domaine René Bouvier \$64

** Notez que les millésimes et prix peuvent varier sans préavis*

** Please note that vintages and prices may vary without notice*

LE BAR / THE BAR



BAR OUVERT / OPEN BAR

Le bar ouvert vous propose des breuvages pour une période de 3 heures au montant fixe de 55\$ par personne. Aussi disponible avec alcools prémiums pour 70\$ par personne.

The open bar provides unlimited beverages for a 3 hour period at a fixed cost of \$55 per person.

Also available with premium alcohols for \$70 per person.

* aucun shooter * no shooters

BIÈRES & COCKTAILS / BEERS & COCKTAILS

Stella Artois (fut ou bouteilles / draft or bottled) \$7 - 9

Bières sans alcool / Non alcoholic beer \$5

Vous avez accès à la gamme de produits complète disponible au restaurant.

Les cocktails varient entre \$9 - 14

You have access to the restaurant's full bar. Cocktails will vary between \$9 - 14

BREUVAGES SANS ALCOOL / NON ALCOOLIC DRINKS

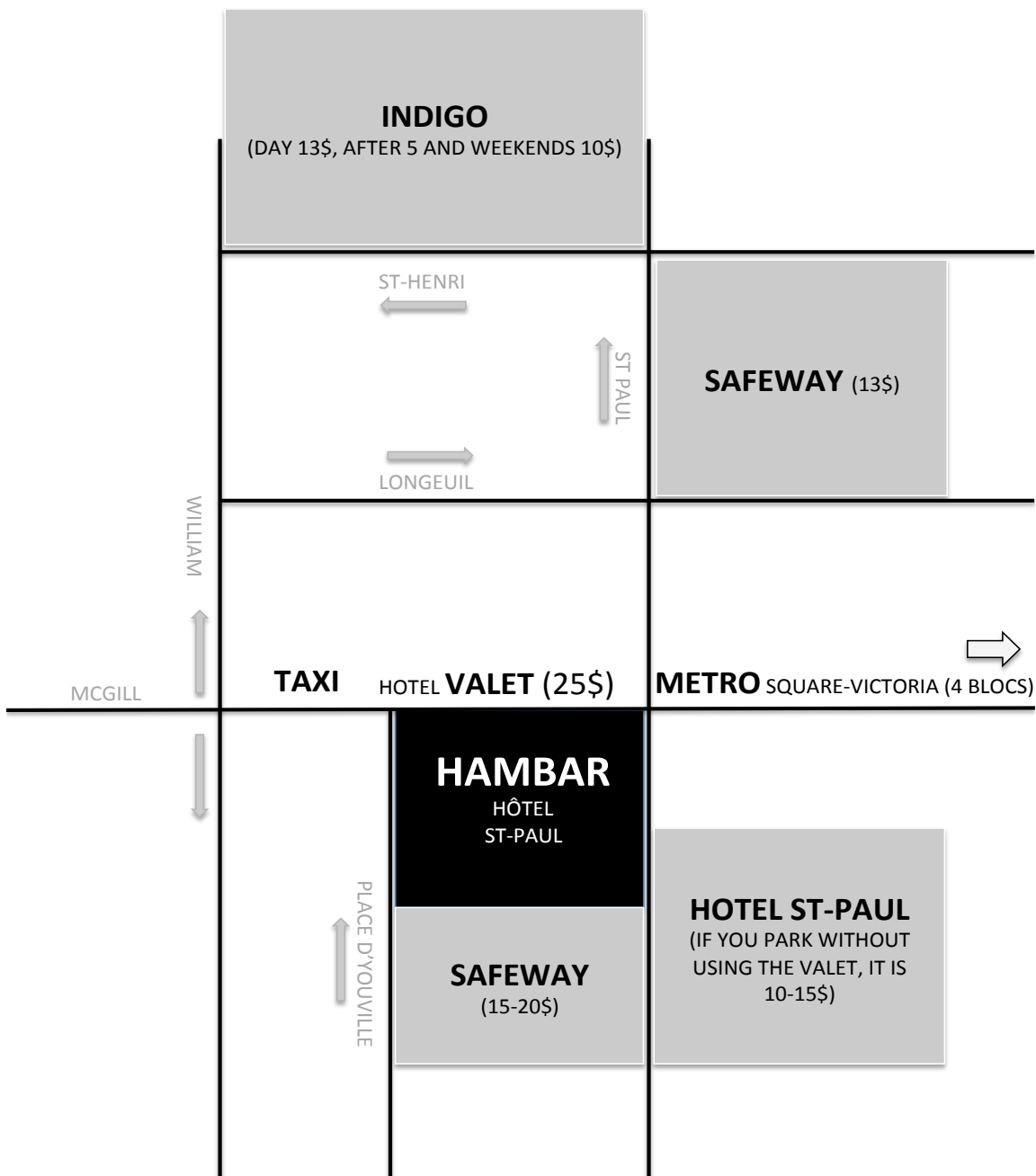
Eska 355 ml (gazéifié et non gazéifié / carbonated or non carbonated) \$4

Eska 750 ml (gazéifié et non gazéifié / carbonated or non carbonated) \$8

Jus & Cocktail virgin entre \$4 - 6 / Juice & Virgin cocktails between \$4 - 6

TRANSPORT & STATIONNEMENTS

TRANSPORT & PARKINGS



* Les prix peuvent variés sans préavis * Prices may vary without notice

Au Hambar, le client est au centre des décisions. Chaque jour, notre équipe de passionnés organise des évènements tous aussi uniques les uns que les autres. Nous sommes fiers des relations entretenues avec nos clients et du service offert tout au long du processus organisationnel.

At Hambar, the client is involve in every decision. Each day, our passionate team organizes very unique events. We are proud of the relationships we develop with our clients and of the service we provide during the whole organisational process.

Au plaisir de faire affaire avec vous.
Looking forward to working with you,

Sarah Laporta

Coordonnatrice aux évènements

Event coordinator

info@hambar.ca

W: 514-879-1234

C: 514-234-4458