



GUIDE D'ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS ET DE RÉUNIONS



Des hôtels-boutique à leur meilleur

HÔTEL LE GERMAIN - DOMINION QUÉBEC

126, RUE SAINT-PIERRE, QUÉBEC (QUÉBEC) G1K 4A8 | T 418 692.2224 | 1 888 833.5253 | F 418 692.4403 | www.germaindominion.com



L'HARMONIE EST NOTRE PROMESSE

Design d'avant-garde et service attentionné, voilà les principes qui font des hôtels-boutique du Groupe Germain des lieux d'harmonie. Des oasis de paix pour le corps et pour l'esprit. Plus que de simples hôtels-boutique haut de gamme, ce sont des environnements inspirés et inspirants, où aucun détail n'est négligé pour faire de votre passage un moment inoubliable.

Arrangements floraux et tons de terre et d'écru, chaleur des boiseries et transparence du verre : le charme opère d'emblée. L'élégant mobilier baigné tantôt de lumière naturelle, tantôt de soyeux halogènes, invite au repos et aux rapprochements. Que vous préféreriez le hall d'entrée ou le confort de votre chambre pour vous détendre ou travailler — grâce à l'accès Internet haute vitesse sans fil —, nos architectes et designers ont tout fait pour vous permettre de profiter pleinement de votre séjour, sans avoir l'impression de dormir au bureau...

Chaque hôtel du Groupe Germain partage la même mission : offrir à ses clients un service personnalisé, assuré par un personnel attentionné et compétent qui va au devant de leurs attentes.

LES HÔTELS-BOUTIQUE : UN CONCEPT

Le concept d'hôtel-boutique repose principalement sur l'environnement, généralement de dynamiques quartiers branchés situés dans de grandes villes. L'architecture s'articule autour de thématiques, l'accent est mis sur les détails : un décor apportant une atmosphère et un sentiment d'intimité, la personnalisation du service. Caractéristiques notables : les dimensions intimes des lieux et l'anticipation des besoins du client — tout pour faire de lui un invité. Fondamentalement, le concept d'hôtel-boutique n'est pas issu d'une tendance ou d'une mode, mais bien d'un besoin. Les clients mettent enfin un terme à leur quête : ils y trouvent à la fois la qualité et le confort ainsi qu'un service irréprochablement attentionné.



Inauguré en 1997, Hôtel Le Germain-Dominion est situé dans le quartier historique du Vieux-Port de Québec, à proximité de la colline du parlementaire et du Centre des congrès de Québec. Par définition, l'établissement est au cœur des nombreux événements et festivals qui se tiennent dans le Vieux-Québec. Il est aussi généreusement entouré de voisins plus attirants les uns que les autres : antiquaires, boutiques fines, galeries d'art, musées, cafés, bistros et, bien sûr, restaurants gastronomiques.

L'Hôtel Le Germain-Dominion abrite 60 chambres douillettes au cachet unique offrant une vue spectaculaire sur le fleuve Saint-Laurent et les remparts du Vieux-Québec:

- chambre Germain avec douche en verre et lit queen (21), avec lit king et salle d'eau avec bain-douche (16) ou avec 2 lits doubles (5)
- chambre Deluxe avec lit king, salle d'eau avec douche en verre et bain(18).

SERVICES OFFERTS :

- Quotidien du matin livré à la chambre en semaine
- Peignoirs de coton dans chaque chambre
- Couette et oreillers en duvet d'oie, literie 220 fils
- Produits d'accueil Aveda
- Séchoir, parapluie, fer et planche à repasser escamotable
- Radio-réveil Bose avec lecteur CD
- Chaise de travail réglable
- Boîte vocale
- Accès Internet haute vitesse sans fil gratuit
- Fruits frais et bouteilles d'eau
- Petit déjeuner continental-style buffet
- Bar à espresso accessible jour et nuit
- Bar dans le hall près du foyer
- Terrasse (en saison)
- Salle d'exercice
- Salles de réunion
- Service de télécopie et de reprographie
- Ordinateur et accès Internet dans le hall de l'hôtel
- Stationnement derrière l'hôtel, service de voiturier disponible
- Service de nettoyage à sec
- Coffret de sécurité dans la chambre
- Sélection de CD disponible
- Films sur demande
- Téléphonie Ip sans fil
- Cafetière Nespresso à la chambre
- Service de conciergerie
- Voiture de courtoisie Audi

SALLE DE RÉUNION – LE SALON GERMAIN

L'Hôtel Le Germain-Dominion est fier de vous présenter Le salon Germain. Grâce à deux murs généreusement fenestrés à l'angle des rues Saint-Paul et Saint-Pierre, ce salon est baigné de lumière naturelle, ce qui accentue l'impression d'espace et de liberté. Avec son atmosphère accueillante, son équipement de pointe et son confort incomparable, ce salon est le choix rêvé pour votre prochaine réunion. Tarif de location : à partir de 350 \$

Les articles ci-dessous sont inclus dans le tarif de location :

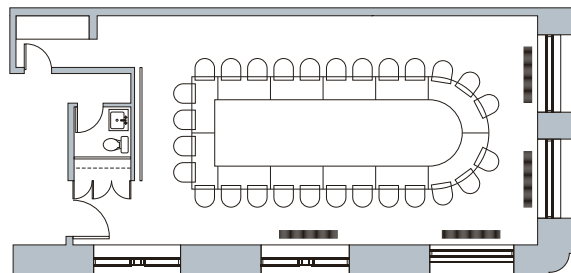
- 2 tableaux à feuilles détachables et crayons-feutres
- Écran de 1,8 m x 1,8 m (6 pi x 6 pi)
- Téléviseur DLP de 1,55 m (61 po)
- Lecteur DVD/VHS
- Chaîne audio
- Accès Internet haute vitesse sans fil
- Système de filtration et de revitalisation d'eau Aqua Ovo
- Blocs-notes et stylos
- Pommes vertes

Pour tout équipement audiovisuel supplémentaire, veuillez vous adresser au coordonnateur des ventes.

Dimension du salon : 85 m² (912 pi²)

Le Salon Germain peut être configuré de deux façons :

1. Style conférence



Capacité maximale : 28 personnes

2. Style cocktail

Différents aménagements possibles selon vos besoins.

Capacité maximale : 80 personnes

DES LIEUX DE RENCONTRE PRIVILÉGIÉS

ESPACE D

Se distinguant par son calme, son élégance et sa luminosité, cette salle se transforme à loisir pour la tenue de vos réceptions entre amis ou de vos événements d'affaires. Fauteuils tout confort pour discussions intimistes et tables hautes pour discours éloquents!

Peut accueillir jusqu'à 40 personnes.

HALL

Avec son foyer et son ambiance chaleureuse et feutrée, le hall de l'Hôtel Le Germain-Dominion apporte un cachet original et confortable à votre séjour. L'endroit idéal pour un cocktail mémorable!

CHAMBRE 509

La configuration de cette chambre est semblable à celle de la chambre 105. Elle comprend également un lit-placard qui, une fois escamoté, peut céder la place à une table de réunion ronde. Le cadre idéal pour tenir des entrevues et des entretiens privés.

Dimension : 34 m² (366 pi²)

Capacité maximale : 8 personnes

Nous vous offrons l'accès Internet sans fil dans tout l'hôtel et les services d'une équipe de planification qui saura répondre à vos moindres besoins!

SERVICE DE TRAITEUR



Des hôtels-boutique à leur meilleur



PAUSES CAFÉ

Déjeuner

Buffet continental de luxe 12 \$ / PERS

Pause complète

• Pause continentale

Café, jus, croissants et muffins 6,50 \$ / PERS

Café, jus, croissants et pain aux bananes 6,50 \$ / PERS

• Pause minute

Café et biscuits 4 \$ / PERS

Café et macarons 5,25 \$ / PERS

À la carte

Jus, pot de 1 litre (orange ou pamplemousse) 15 \$

Café, pot de 10 tasses 18 \$

Café, pot de 5 tasses 10 \$

Thé 1,50 \$ / UNITÉ

Perrier 3 \$ / UNITÉ

Eau de source 3 \$ / UNITÉ

Jus de légumes 3 \$ / UNITÉ

Liqueurs douces 3 \$ / UNITÉ

Jus de fruits 2,75 \$ / UNITÉ

Croissants et muffins 2,25 \$ / UNITÉ

Chocolatines 2,50 \$ / UNITÉ

Pain aux bananes 2,50 \$ / UNITÉ

Biscuits 1,25 \$ / UNITÉ

Macarons (vanille, café, pistache, chocolat) 1,75 \$ / UNITÉ

Parfaits au yogourt 3,75 \$ / PERS

Brochettes de fruits et fromage 3,25 \$ / PERS

Fruits frais tranchés ou entiers 3 \$ / PERS



BOUCHÉES POUR COCKTAIL

Bouchées froides

- Bruschetta aux tomates et basilic
- Bruschetta fromage de chèvre et poivrons grillés
- Blinis, gravlax de saumon et crème fraîche
- Carpaccio de boeuf sur biscuit de parmesan et mayo au raifort
- Ceviche de pétoncle et salsa de tomates
- Crevette samba sur tortillas
- Pétoncles grillées sur chips de won ton, mayo au wasabi
- Tortilla farcie de crabe et mangue
- Tartare de bœuf classique, sur croûtons à l'huile d'olive
- Tartare de saumon, éclats de tempura, gingembre mariné et coriandre, sur cuillère japonaise

Sélection de rouleaux de printemps

- Poulet ou crevettes épicées

Sélection de Satay

- Satays de porc à la szechwannaise
- Satays de saumon laqué
- Satays de crevettes lime et jalapinos
- Satays de filet mignon southwest et sauce ranch

Sélection de Maki

- Maki de tartare de saumon, sauce soya
- Maki de crevettes épicées, avocats et éclats de tempura, sauce soya
- Maki de shiitake, avocats et suprême d'orange, émulsion au basilic

Douzaine	25,95 \$
Prix fixe (8 bouchées)	17,95 \$ / PERS
Prix fixe (18 bouchées)	37,95 \$ / PERS
Livraison	45 \$

* Les prix indiqués sont à l'unité. Taxes et service non compris. Sujet à changement sans préavis.
Minimum requis de 15 personnes par commande.



BOUCHÉES POUR COCKTAIL

Bouchées chaudes

Tartelette de chèvre et oignons caramélisés

Tartelette champignons sauvages, cheddar fort et huile de truffes

Petit gâteau de crabe et sa mayo samba

Fondant de fromage parmesan sur tige et sauce tomate

Rouleaux impériaux au canard confit, shiitake et poireaux,
gelé de poivron rouge

Douzaine	25,95 \$
Prix fixe (8 bouchées)	17,95 \$ / PERS
Prix fixe (18 bouchées)	37,95 \$ / PERS

Bouchées dessert

Mignardises

Mini crème brûlée

Mini moelleux au chocolat

Mini mousse mascarpone et petits fruits en verrine

Mini tartelette à la lime

Douzaine	31 \$
Livraison	45 \$

* Les prix indiqués sont à l'unité. Taxes et service non compris. Sujet à changement sans préavis.
Minimum requis de 15 personnes par commande.



PROPOSITIONS DE MENU « BOÎTE À LUNCH »

1. Wrap californien au poulet grillé, salsa et sa crème sure
Salade verte, prosciutto et parmesan Reggiano, vinaigrette à la framboise
Rouleaux de printemps aux crevettes 14,95 \$ / PERS
 2. Wrap californien à la dinde fumée, avocats et lardons
Salade niçoise
Satays de poulet grillé au gingembre et au miel 14,95 \$ / PERS
 3. Wrap californien au bœuf széchouannais, riz et poivrons
Salade thaïlandaise : nouilles, poulet grillé au sésame
Maki sushi 14,95 \$ / PERS
 4. Rillettes de saumon avec petits croûtons
Salade repas (tomates, bocconcini, coeurs de palmier, coeurs d'artichaut, huile d'olive et basilic)
Rouleaux de printemps complets 15,95 \$ / PERS
 5. Focaccia au thon, olive, fromage provolone
Salade de lentilles, fromage feta et chorizo
Satays de filet mignon de bœuf mariné 16,95 \$ / PERS
 6. Sandwich européen au poulet grillé et brie
Salade caprese (tomates, bocconcini et basilic)
Satays de porc grillé aux saveurs d'Asie 16,95 \$ / PERS
 7. Focaccia au rosbif maison, oignons caramélisés, champignons sautés et fromage monterey jack
Salade de roquette, fromage parmesan Reggiano, pignons de pin et vinaigrette asiatique
Bruschetta ail, basilic et petits croûtons 18,95 \$ / PERS
 8. Focaccia de tomates, fromage buffola, prosciutto et basilic
Salade de penne, mangues, câpres et oignons rouges
Maki de homard 18,95 \$ / PERS
- Dessert du moment (inclus dans le prix de la boîte à lunch) :
Biscuits maison, sucre à la crème
- Livraison 22,50 \$

* Taxes et service non compris. Sujet à changement sans préavis. Minimum requis de 6 personnes par commande.



PROPOSITIONS DE MENU « BOÎTE À LUNCH »

1. Ciabattas jambon forêt noire et fromage suisse Pâté maison avec fromages et croûtons Salade de fusillis aux petits légumes du jardin Dessert	13,95 \$ / PERS
2. Salade aux 2 champignons et aux poivrons grillés Pains Dessert	13,95 \$ / PERS
3. Ciabattas au poulet grillé Pâté maison avec fromages et croûtons Salade de fusillis aux petits légumes du jardin Dessert	14,95 \$ / PERS
4. Sandwichs à la salade de thon Pâté maison avec fromages et croûtons Mesclun ou salade de pâtes Dessert	14,95 \$ / PERS
5. Salade au poulet grillé Terrine maison avec fromages et croûtons Pains Dessert	14,95 \$ / PERS
6. Bagels au saumon fumé et fromage à la crème Pâté maison avec fromages et croûtons Salade de fusillis aux petits légumes du jardin Dessert	15,95 \$ / PERS
7. Salade au saumon grillé Terrine maison avec fromages et croûtons Pains Dessert	15 \$ / PERS
Livraison	15 \$

* Taxes et service non compris. Sujet à changement sans préavis. Minimum requis de 10 personnes par commande.



PROPOSITIONS DE MENU « BUFFET FROID »

1. Bouchées froides

Rouleaux de printemps

Maki sushi

Satays de poulet grillé au gingembre et miel

Satays de crevettes grillées, romarin et prosciutto

Salades

Salade thaïlandaise

Mesclun, prosciutto grillé, parmesan Reggiano et vinaigrette à la framboise

Sandwichs

Sandwich européen au poulet grillé et brie

Wrap californien à la dinde fumée, lardons et avocats

Dessert

Biscuits maison

26 \$ / PERS

2. Bouchées froides

Satay de filet mignon et poivrons

Rouleaux de printemps au canard confit

Maki sushi au homard, mirin et œufs de poisson volant

Salades

Salade de fenouil, tomates, brocoli, fèves rouges et huile d'olive à l'orange

Salade de lentilles, fromage feta, chorizo

Sandwichs

Sandwich européen, rôti de porc maison, sauce aux tomates séchées, fromage monterey jack

Focaccia de poulet pané, fromage provolone et laitue romaine

Wrap californien au bœuf széchouannais, riz et poivrons rouges

Dessert

Mousse mascarpone et cantucci

34 \$ / PERS

Livraison

45 \$

* Taxes et service non compris. Sujet à changement sans préavis. Minimum requis de 15 personnes par commande.



PROPOSITIONS DE MENU « BUFFET FROID »

1. Menu gourmet de base

Crudités et trempette
Assiette de viandes froides et confit d'oignons maison
Mesclun, vinaigrette maison
Salade de fusillis aux petits légumes du jardin
Baguettes au jambon forêt noire et fromage suisse
Dessert surprise du maître pâtissier

Menu	19 \$ / PERS
Livraison	15 \$

* Taxes et service non compris. Sujet à changement sans préavis. Minimum requis de 10 personnes par commande.

2. Menu gourmet

Les entrées

Assiette de crudités et trempette maison
Assiette de viandes froides, charcuteries maison et confit d'oignons
Baguettes de pain

Salades composées (deux choix)

Salade de pommes de terre aux poivrons, vinaigrette au yogourt
Salade de fusillis aux petits légumes du jardin
Mesclun, vinaigrette maison
Taboulé

En résistance

Sandwichs assortis
Tartes à l'oignon et olives noires
Brochettes froides de poulet grillé aux herbes

Desserts

Deux variétés de délices sucrés vous seront servies

Menu	23 \$ / PERS
Livraison	15 \$

* Taxes et service non compris. Sujet à changement sans préavis. Minimum requis de 10 personnes par commande.



PROPOSITIONS DE MENU « BUFFET FROID »

3. **Menu gourmet de luxe**

Plateau Campagnard

Sélection de viandes froides et de charcuteries maison accompagnées de confit d'oignons et de moutarde

Baguettes de pain

Plateau de fromages fins

Salades composées (deux choix)

Salade de pommes de terre aux poivrons, vinaigrette au yogourt

Salade de fusillis aux petits légumes du jardin

Mesclun, vinaigrette maison

Taboulé Nina

En résistance

Plateau de saumon frais et fumé

Filet de veau, mayonnaise piquante

Desserts

Deux variétés de délices sucrés vous seront servies

Menu

26 \$ / PERS

Livraison

15 \$

* Taxes et service non compris. Sujet à changement sans préavis. Minimum requis de 10 personnes par commande.



PROPOSITIONS DE MENU « BUFFET CHAUD »

Hors-d'œuvre

- Maki sushi
- Rouleaux de printemps au homard
- Satays de porc avec mayo samba

Salades (2 choix parmi les salades ci-dessous)

- Salades aux deux coeurs (tomates, bocconcini, coeurs de palmier, coeurs d'artichaut)
- Salade de fenouil, tomates, brocoli, pois chiches et huile d'orange
- Salade thaïlandaise
- Salade de poulet, céleri, pignons de pin, crème et parmesan

Entrées

- Tian de légumes grillés et mozzarina
- Crêpes de canard confit
- Rouleaux impériaux, shiitakes, poireaux et canard
- Rillettes de veau, porc et abricots avec petits croûtons à l'huile d'olive
- Gâteau de crabe
- Fondue parmesan maison

Repas principaux

- Crevettes jalapenos, lime et coriandre avec riz basmati
- Saumon grillé, salsa mangues, avocats, concombres et tomates
- Mignon de porc, noisettes, chèvre et paprika fumé
- Agnelotti, crème et champignons sauvages

Desserts du moment

- Crème brûlée
- Mousse mascarpone et panettone
- Moelleux au chocolat

Menu	42,95 \$ / PERS
Livraison	45 \$

* Taxes et service non compris. Sujet à changement sans préavis. Minimum requis de 15 personnes par commande.



PROPOSITIONS DE MENU « BUFFET CHAUD »

Les entrées

Assiette de crudités et trempettes maison

Plateau campagnard (assiette de viandes froides et charcuteries maison, confit d'oignons)

Baguettes de pain

Salades composées (deux choix)

Fines pousses du jardin, vinaigrette maison

Épinards et clémentines

Salade du fumoir, vinaigrette

Salade de fusillis aux petits légumes du jardin

Taboulé

En résistance (un choix)

Suprême de volaille aux délices des sous-bois

Filet de saumon au beurre blanc

Mijoté de bœuf aux poireaux

Filet de saumon farci à la mousseline de pétoncles

Confit de canard, sauce Grand Veneur

Roulade de fruits de mer florentine

Sauté de veau aux olives et vin blanc

Desserts

Deux variétés de délices sucrés vous seront servies

Menu

25 \$ / PERS

Livraison

15 \$

* Taxes et service non compris. Sujet à changement sans préavis. Minimum requis de 10 personnes par commande.