



QUÉBEC • ST-ROMUALD

SOYEZ LES BIENVENUS



# TABLE DES MATIÈRES

Plans des salles et prix .....	3
Pause-café .....	4
Boîtes repas - régulières .....	5
Boîtes repas - de luxe .....	6
Boîtes repas - chaudes .....	7



## NOS SALLES DE RÉUNION

	Dimension (pi <sup>2</sup> )	Hauteur plafond (pi)	Style «École»	Tables rondes	Style «Théâtre»	Style «U»	Style «Conférence»
Pont Pierre-Laporte (A)	648	12	24	32	50	20	24
Pont de Québec (B)	648	12	24	32	50	20	24
Les Ponts (A + B)	1 296	12	50	72	100	40	48
Conférence	375	12	—	—	—	—	12



Conférence

### Frais de location

*Taxes en sus*

Pont Pierre-Laporte	399 \$ par jour
Pont de Québec	399 \$ par jour
Les Ponts (Pierre-Laporte et Québec)	599 \$ par jour
Salle de conférence	299 \$ par jour

### Les frais de location incluent :

- Wi-Fi
- Lumière naturelle (fenêtres)
- Accès au centre d'affaires
- Coffret de dépannage
- Eau fraîche
- Tablettes et stylos
- Vestiaire (libre service)
- Stationnement extérieur gratuit (\$ intérieur)



Salle Les Ponts

### Également disponible :

Projecteur intégré et écran	145 \$
Écran seulement	35 \$
Lutrin - Sans frais, selon disponibilité	
Micro régulier	35 \$
Micro-cravate sans fil	335 \$
Micro-casque sans fil	369 \$
Tableau à feuilles mobiles ou tableau blanc	15 \$
Service de nourriture et boisson (\$ sur demande)	

*Taxes en sus*

Visitez notre établissement!

Cliquez ici



## PAUSES-CAFÉ



### **La Buvette** 4 \$

Café, thé et infusion

### **Le Cochon Dingue** 8,95 \$

Pain aux canneberges  
Jus de fruits  
Café, thé et infusion

### **Le Sucré** 8,95 \$

Biscuits (2)  
Café, thé et infusion

### **Le Classique matinal** 11,95 \$

Mini-viennoiseries  
Pains aux canneberges  
Fruits de saison  
Verrine de yogourt et granola  
Café, thé et infusion

### **Le Sucré-Salé** 14,95 \$

Fromages du terroir québécois  
Fruits de saison et noix  
Café, thé et infusion

---

*Par personne, taxes et service en sus*

*Prix sujet à changement sans préavis*

## BOÎTE REPAS - RÉGULIÈRES

Minimum de 10 personnes par formule et option choisies

**20,95 \$ par personne**

Incluant :

crudités, une salade composée, un choix de sandwich et un choix de dessert

---

### Salades

Tomates artichauts, fromage feta, olives noires et basilic frais

Pâtes, tomates séchées, tomate, bacon, épinards, copeau de fromage parmesan et vinaigrette au vin rouge

Orzo aux légumes grillés, pesto de basilic

Couscous israélien, kale, canneberges, fromage feta émietté et pesto de basilic

Quinoa, kale, pois chiche, chou rouge, gingembre et herbes

### Sandwich

Ciabatta au poulet mariné et grillé, légumes rôtis, aioli, fromage cheddar, tomates séchées et herbes fraîches

Tortillas de tofu mariné aux poivrons rotis, chou rouge, fromage cheddar et hummus d'haricots blancs au garam massala

Croissant au jambon au romarin, fromage suisse, mayonnaise fumée

Baguette multigrains de rôti de bœuf, tombée de champignons, bacon, fromage cheddar fumé, pickles d'oignons et mayonnaise au sésame

---

*Par personne, taxes et service en sus*

*Breuvage non inclus*

*Prix sujet à changement sans préavis*



## BOÎTE REPAS - DE LUXE

Minimum de 10 personnes par formule et option choisies

Incluant :

une entrée du jour, une tartinade maison avec croûtons et choix de dessert

### Sélection de viandes

Tartare de boeuf, accompagnements de saison et croûtons	24,95 \$
Bavette de boeuf marinée, chimichurri et salade de légumes rôtis	26,95 \$
Poulet mariné, salsa de tomates, maïs grillé, mayonnaise fumée	22,95 \$

### Sélection de poissons

Tataki de saumon, salade de pommes de terre, lardons et asperges	24,95 \$
Tartare de poisson & accompagnements de saison	24,95 \$
Thon mariné à l'érable & au poivre des dunes, salade de fenouil & pommes	26,95 \$

*Par personne, taxes et service en sus*

*Breuvage non inclus*

*Prix sujet à changement sans préavis*



## BOÎTE REPAS - CHAUDES

MIDI OU SOIR

Minimum de 12 personnes par formule et option choisies

**25,95 \$ par personne**

Incluant :

choix de potage ou salade composée, choix de 1 plat chaud et dessert

### Salades

Tomates artichauts, fromage feta, olives noires et basilic frais

Pâtes, tomates séchées, tomate, bacon, épinards, copeau de fromage parmesan et vinaigrette au vin rouge

Orzo aux légumes grillés, pesto de basilic

Couscous israélien, kale, canneberges, fromage feta émietté et pesto de basilic

Quinoa, kale, pois chiche, chou rouge, gingembre et herbes

### Sélection de plats chauds

Poulet tandori, crème sûre aux herbes, riz et légumes du moment

Poulet au beurre, riz et légumes du moment

Polpettes de veau à l'italienne, pâtes aux herbes

Lasagne à la viande, ricotta maison et épinards

Effiloché de joue de boeuf, sauce aux baies de genièvre

Mijoté de veau aux champignons et aux lardons, sauce au sapin beaumier

Filet de porc façon porchetta, salsa de mangue

Linguini Carbonara

Filet de saumon, fenouil confit et citron

Filet de truite aux pistaches et salsa d'agrumes

Pavé de morue, garniture grenobloise aux capres et cerfeuil

Plats végétariens disponibles sur demande

*Par personne, taxes et service en sus*

*Breuvage non inclus*

*Prix sujet à changement sans préavis*





QUÉBEC • ST-ROMUALD



Hampton Inn & Suites by Hilton  
Québec / St-Romuald  
418.839.4888 / Sans frais 1 844.830.4888  
1176, rue de Courchevel, Lévis, Québec G6W 0P7  
[hampton.com](http://hampton.com)