



le
foufou

Forfaits
événementiels

Événements corporatifs et privés haut de gamme

Chez Le Fou Fou, nous croyons que chaque célébration doit être simple, joyeuse et inoubliable. Que vous planifiez un événement corporatif ou privé, notre espace offre une expérience d'hospitalité raffinée et sans couture.

Commodités:



Stationnement intérieur chauffé avec service valet



Bornes de recharge pour véhicules électriques



Accès direct au 2^e étage par ascenseur



Emplacement accessible par métro de La Savane

Des intérieurs modernes et des aménagements flexibles créent un cadre exclusif. Adapté autant aux repas ou cocktails dînatoires d'investisseurs et événements clients qu'aux levées de fonds, rassemblements et soirées privées, l'ensemble est sublimé par un design élégant et une magnifique terrasse extérieure.



La destination culinaire la plus dynamique de Montréal, alliant une ambiance raffinée à des concepts gastronomiques portés par des chefs.

Un cadre sophistiqué pour des célébrations inoubliables, des événements corporatifs et des moments sociaux.

Des événements conçus sur mesure selon vos besoins.

Réception cocktail / 5 à 7

Possibilités: espace réservé, canapés divers et bons de consommation ou bar ouvert.

Expérience de découverte gastronomique Le Fou Fou

Les invités utilisent des cartes d'événement prépayées pour commander auprès des kiosques.

Expérience de découverte gastronomique Le Fou Fou - avec canapés et bar ouvert

Les invités reçoivent une sélection de canapés à l'arrivée, profitent d'un bar ouvert pendant l'entièreté de l'événement et achètent leurs plats auprès de nos comptoirs et restaurants à l'aide de leur carte d'événement prépayées.

Possibilités: espace réservé, canapés divers à l'arrivée, bar ouvert et cartes d'événement.

Tarifcation basée sur l'espace réservé et la dépense minimale.



OPTIONS DE BAR

Bar ouvert de base

50 \$ / invité (service Inclus)

Bons de bar disponibles

Bon unique (BU) = 1 bon/invité

Bons multiples (BM) = min. 2 bons/invité

Palier 1 : *Tous les cocktails classiques et une sélection de 2 cocktails Signature Le Fou Fou et 2 mocktails.*

BU = 20 \$/invité/bon

BM = 18 \$/invité/bon

Palier 2 : *Sélection de 2 cocktails classiques, 2 cocktails Signature Le Fou Fou et 2 mocktails.*

BU = 18 \$/invité/bon

BM = 16 \$/invité/bon

Tous les forfaits bar comprennent :

- Spiritueux de base (well)
- Un choix de 1 vin rouge et 1 vin blanc
- Cocktails de service rapide (ex: Gin et tonic, Vodka et soda, etc.)
- Jus de citron et de lime fraîchement pressés et jus accompagnateurs
- Garnitures et sirops
- Main-d'œuvre pour la mise en place et le démontage de l'événement

Cocktails Classiques

Margarita Classique

Negroni

Boulevardier

Aperol Spritz

Moscow Mule

Bloody Ceasar

Bloody Mary

Paloma

Amaretto Sour

Whisky Sour

Mimosa

Paper Plane

Last Word

French 75

Tom Collins

Sujet à modification selon les disponibilités et la saison

Cocktails signatures

La Vespa

Vodka, Gin, Luxardo Maraschino, pêche, miel & vin mousseux

Kung Fou Fou

Rhum, fruit de la passion, lime & vin mousseux

Fizz Paloma

Tequila, Red Vermouth, Triple Sec, pamplemousse, lime & hibiscus

Little Cupid

Pisco, Aperol, citron frais & menthe

Fou Fraise

Strawberry-Yuzu Ungava Gin, Lillet, Triple Sec, jus de lime

Fuego Si Senor

Tequila, St-Germain, Mezcal, lime, amer à l'orange & fruits tropicaux

Mocktails

I Said No !

0% Tequila, fruit de la passion, agave, lime, pamplemousse & eau pétillante

Surprise Me

0% Rum, purée de noix de coco, poivre rose, crème de coco & ananas



OFFRE SIGNATURE LE FOU FOU

Bar Tuk Tuk Bière & Vin Ouvert

45\$ / invité + 500\$ frais d'installation

Comprend : sélection de 4 bières artisanales en fût, deux vins au verre et du rosé glacé au verre, servis depuis notre bar mobile signature Tuk Tuk Le Fou Fou.



Bar à Mocktail

40\$ / invité (service inclus)

Comprend 2 heures de :

- Mocktails signature Le Fou Fou (choisir 2)
- Eau plate et pétillante
- Boisson gazeuses
- Glace
- Jus de citron et lime fraîchement pressés et autres jus accompagnateurs
- Garnitures et sirops
- Main-d'œuvre pour la mise en place
- Équipement

Bar pour moins de 18 ans

30\$ / invité (service inclus)

Comprend :

- Mocktails signature Le Fou Fou (choisir 2)
- Sélection de garnitures de bonbons
- Boisson gazeuses
- Glace
- Jus de citron et lime fraîchement pressés et autres mélangeurs
- Garnitures et sirops
- Main-d'œuvre pour la mise en place
- Équipement

Le bar à mocktails Le Fou Fou propose un service de boissons sans alcool tout compris pendant deux heures à 40 \$ par invité. Il inclut quatre de nos mocktails signature, eau plate et pétillante, boissons gazeuses, glace, jus de citron et lime pressés, sirops, garnitures, équipement complet de bar et installation avant l'événement.

Toute la sophistication – sans l'alcool. Le bar moins de 18 ans est une station de boissons tout compris pendant deux heures. Il comprend quatre mocktails signature faits à la main, une sélection vintage de bonbons, boissons gazeuses, glace, jus de citron et lime pressés, sirops, garnitures, équipement nécessaire et installation avant l'événement.

MENU DU TRAITEUR LE FOU FOU

Offres de canapés

Crostini de brisket fumé (À La Table) Brisket fumé sur une tranche de baguette avec cheddar et mélange antipasto	4,70 \$	Huîtres (Mersea)	4 \$
Tostada de thon (Hogar) Thon, avocat, tamarin, sésame	4 \$	Bouchées Smashburger tout boeuf (Prime)	5,25 \$
Brochette prosciutto et melon (Il Miglio)	4 \$	Bouchées Hot Dog casher (Prime)	4 \$
Bateaux de rigatoni à la bolognaise (Il Miglio) Veau haché, tomates, parmesan, herbes.	6 \$	Mini tartare de boeuf (Prime)	4 \$
Polpette de veau (Il Miglio) Polpette de veau, parmesan, ail, fines herbes, sauce tomate	3 \$	Crostini ricotta et tomates cerise (Spirulina)	3,50 \$
Kebab d'agneau (Le Taj) Agneau haché mariné avec des épices indiennes aromatiques et grillé au tandoor	3 \$	Bouchée rouleaux impériaux Big Mak (Tiramisu)	3 \$
Brochette Tikka Masala (Le Taj) Poulet grillé mariné dans une sauce tikka masala, servi avec une riche sauce au poulet au beurre	4 \$	Mini Tuna Tataki (Tiramisu)	4,50 \$
		Gyoza (Tori Ramen)	3 \$
		Dumplings de porc classiques	
		Karaage (Tori Ramen)	2,50 \$
		Bouchées au poulet frit japonais	
		Takoyaki – pieuvre (Tori Ramen)	2 \$
		Boulettes de pâte salées garnies de pieuvre	



Offres de canapés végétariens

Crostini au ricotta et tomates cerises (À La Table)	4,70 \$	Crostini à l'avocat (Spirulina)	2,50 \$
Arancini aux fromages et truffe (Il Miglio)	3,50 \$	Avocat, germes, assaisonnement, huile d'olive, pain au levain (4 bouchées).	
Boules de riz frites mélangées à du pecorino, du parmesan, de la mozzarella et de l'huile de truffe, servies avec une sauce tomate maison		Crostini miel et feta (Spirulina)	2,75 \$
Brochette tomates cerises et bocconcini (Il Miglio)	3 \$	Mini salade César (Spirulina)	6 \$
Bateau de gnocchi pomodoro (Il Miglio)	4 \$	Chou frisé, romaine, concombre, pois chiches, avocat, graines de citrouille, graines de chanvre, croûtons maison et vinaigrette César végétalienne	
Sauce tomate, basilic, parmesan		Salade Santorini - 12 oz. (Spirulina)	6 \$
Aloo Tikka (Le Taj)	2,50 \$	Romaine, tomate, concombre, oignon rouge, pois chiches, olives kalamata, feta et vinaigrette grecque	
Galettes de pommes de terre, coriandre fraîche et herbes		Rouleaux impériaux végétariens (Tiramisu)	2,50 \$
Samosa végétarien (Le Taj)	2,50 \$		

Plats à partager de style familial et stations alimentaires

Table de dégustation classique (À La Table)	2 100 \$	Plateau de nigiris et sashimis (Kishu)	205 \$
5 fromages haut de gamme, 3 types de charcuteries, crudités avec trempette, fruits frais de saison, noix, fruits séchés, olives, cornichons miniatures, pains artisanaux et craquelins (pour 20 personnes).		60 morceaux au choix du chef de nigiris et sashimis	
Sandwiches italiens (Ciccio's)	150 \$	Plateau de rondelles d'oignon cajun (Mersea)	48 \$
2 choix – 10 sandwiches coupés en 3 à 4 morceaux		(pour 15 à 20 personnes)	
Plateau de chips et guacamole (Hogar)	48 \$	Plateau de calamars frits (Mersea)	80 \$
(pour 15 personnes)		Servis avec mayo César et sauce piquante (pour 15 à 20 personnes)	
Tour de tacos (Hogar)	130 \$	Plateau de crevettes popcorn (Mersea)	96 \$
Assortiment de 15 tacos		Servies avec sauce piquante (pour 15 à 20 personnes)	
Plateau de makis classiques (Kishu)	100 \$	Station pizza (Tiramisu)	22-28 \$
Plateau de makis signature (Kishu)	125 \$	Plusieurs choix disponibles	
60 morceaux au choix du chef de makis classiques ou signature			

Desserts

Churros à la cannelle (Hogar)	2 \$	Bouchées de brownie (Prime)	2,50 \$
Cannoli classique (Il Miglio)	4 \$	Tiramisu individuel (Tiramisu)	5 \$

CONDITIONS GÉNÉRALES

PRIX	PRIX Tous les prix sont susceptibles d'être modifiés pour tenir compte des fluctuations du marché. Une fois qu'une commande de banquet est signée, les prix indiqués seront respectés pour l'événement. Tous les prix excluent les frais d'administration de 8 % appliqués au coût des aliments et des boissons, ainsi que les taxes provinciales et fédérales, qui s'appliquent à tous les produits et services. Ces frais et taxes peuvent être modifiés sans préavis.
NOURRITURE ET BOISSONS EXTÉRIEURES	Le Fou Fou ne permet pas aux clients d'apporter de la nourriture ou des boissons de l'extérieur (à l'exception des gâteaux d'anniversaire ou d'occasion spéciale avec approbation). Notre permis d'alcool, selon les lois du Québec, ne permet pas à nos invités d'apporter leur propre alcool. Notez que toute nourriture non consommée restera au Fou Fou à la fin de chaque événement.
EXPIRATION DES CARTES D'ÉVÉNEMENT	Les cartes d'événement Le Fou Fou sont créées spécifiquement pour chaque événement. Les portions non utilisées des cartes d'événements ne sont pas transférables et expirent à la fin de chaque événement.
ALLERGIES ET INTOLÉRANCES	Le Fou Fou peut fournir des informations sur les plats appropriés pour les invités souffrant d'allergies et d'intolérances. Nous avons besoin d'un préavis de trois semaines pour créer un menu alternatif pour un événement. En raison de la collaboration avec de nombreux fournisseurs et cuisines, Le Fou Fou ne peut garantir la prise en compte de toutes les allergies et intolérances, ni le maintien d'un environnement totalement exempt d'allergènes, pour la sécurité et la satisfaction de nos invités.
STATIONNEMENT	4 heures de stationnement intérieur et extérieur gratuit sont actuellement disponibles au Royalmount. Les clients qui restent plus longtemps que cette durée de gratuité doivent payer les tarifs de stationnement standard. (5\$/heure jusqu'à un maximum de 25\$ par 24h).
DÉPÔTS	Les dépôts ne sont pas remboursables. Les paiements peuvent être effectués par carte de crédit. Dépôt initial : Nous demandons un dépôt de 20 % du coût estimé de l'événement pour conserver la réservation. Deuxième dépôt : Nous demandons un deuxième dépôt de 30 % du coût estimé de l'événement 30 jours avant l'événement. Les événements réservés dans les 30 jours précédant la date de l'événement nécessitent un dépôt de 50 % au moment de la réservation. Dépôt final : Le paiement final basé sur la commande finale signée de l'événement de banquet doit être versé sept (7) jours avant l'événement. Toute modification apportée au cours des sept jours précédant l'événement doit être approuvée et payée à l'avance. Les ajustements finaux pour tous les frais supplémentaires encourus pendant l'événement seront traités dans la semaine suivant l'événement.
ANNULATIONS	Les annulations effectuées plus de 30 jours avant l'événement : Un remboursement de 50 % des dépôts versés sera effectué. Annulations effectuées moins de 7 jours avant l'événement : Le montant total de l'événement sera facturé.

FRAIS ET MINIMUMS

RÉSERVATIONS DE GROUPES SEMI-PRIVÉS

Pour les événements semi-privés, nous réservons des tables dans une section du Fou Fou correspondant à la taille du groupe. Les vendeurs individuels resteront ouverts pendant toute la durée du Food Hall et les autres tables seront occupées par des clients réguliers du Food Hall qui auront un accès illimité à nos bars et à nos vendeurs. Un service de bar dédié à l'événement est disponible moyennant un supplément (voir prix ci-dessus). Les tarifs semi-privés excluent la réservation de l'Eva's ou du Tiramisu.

RÉSERVATIONS POUR DES ÉVÉNEMENTS EXCLUSIFS

Le Fou Fou accepte les réservations pour des événements exclusifs dans la salle de restauration. Nous offrons une variété d'options de repas et de commandes qui permettent à vos invités de découvrir les meilleurs chefs et restaurateurs de Montréal sous un même toit. Cependant, en tant que collectif d'entreprises indépendantes, nous devons nous assurer que ces événements n'ont pas d'impact négatif sur nos fournisseurs et nos entreprises partenaires. Pour cette raison, nous exigeons des frais de location et d'exclusivité limités afin de nous assurer que les événements que nous organisons maintiennent le même niveau de rentabilité et de revenus que nos activités habituelles.

Frais de fermeture des vendeurs: Ces frais nous permettent de suspendre le service des vendeurs des cuisines adjacentes à l'espace d'événement spécifié afin de créer une zone entièrement fermée accessible uniquement à vos invités. Ces frais sont directement versés à nos vendeurs pour compenser le coût de leur fonctionnement normal pendant l'événement exclusif. Le montant total des frais dépend du nombre de fournisseurs à fermer pour maintenir le niveau d'exclusivité demandé.

Pour toute demande d'information supplémentaire ou pour les détails de tarification, veuillez nous contacter :

events@lefoufou.com