

The image shows the interior of a modern bar. A curved bar with a dark top and a light-colored base is the central feature. Behind the bar, a menu board is visible with the word "BAYSWATER" at the bottom. The bar is stocked with various bottles and glasses. In the foreground, several black bar stools with light-colored seats are arranged around the bar. To the right, a large tree with green leaves and warm white string lights is planted in a large, light-colored pot. The background features a wall with a grid of illuminated shelves holding glasses and bottles. The overall atmosphere is warm and sophisticated.

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<sup>e</sup> 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

*N'inclus aucun cocktails*

55 \$ / invité pour un service de 3 heures  
(+ 12 \$ / invité pour chaque heure additionnelle)

### Bar ouvert premium

*Inclus les Cocktails Classiques et Mocktails,  
n'inclus pas les Cocktails Signatures*

65 \$ / invité pour un service de 3 heures  
(+ 15 \$ / invité pour chaque heure additionnelle)

### 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 Signatures et 2 Mocktails.*

BU = 20 \$/invité/bon

BM = 18 \$/invité/bon

**Palier 2 :** *Sélection de 2 Cocktails Classiques, 2  
Cocktails Signatures 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 Signatures

### Pink Lady 2.0

Gin Ungava, Galliano, jus de citron, coulis de framboises, blanc d'œuf, Cava

### Fou Margarita

Patron Silver, jus de lime et de fruit de la passion, Triple Sec, sirop de piments Thai, amer de pêches

### Flower Sour

Vodka Grey Goose, St-Germain, sirop de thé Earl Grey, jus de citron, blanc d'œuf

### Little Plane

Pisco El Gobernador, Aperol, jus de citron, menthe

### Bumbu Spritz

Rhum Bumbu, jus d'ananas, jus de lime, sirop de vanille

### Peardon Me?

Vodka Grey Goose La Poire, Chartreuse Verte, sirop de sauge, jus de citron

## 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

## Cocktails Classiques

Margarita Classique

Amaretto Sour

Negroni

Whisky Sour

Boulevardier

Mimosa

Aperol Spritz

Paper Plane

Moscow Mule

Last Word

Bloody Ceasar

French 75

Bloody Mary

Tom Collins

Paloma



---

*Sujet à modification selon les disponibilités et la saison*

# 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

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



## Offres de canapés végétariens

<b>Crostini au ricotta et tomates cerises (À La Table)</b>	4,70 \$	<b>Crostini à l'avocat (Spirulina)</b>	2,50 \$
<b>Arancini aux fromages et truffe (Il Miglio)</b>	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		<b>Crostini miel et feta (Spirulina)</b>	2,75 \$
<b>Brochette tomates cerises et bocconcini (Il Miglio)</b>	3 \$	<b>Mini salade César (Spirulina)</b>	3,50 \$
<b>Bateau de gnocchi pomodoro (Il Miglio)</b>	4 \$	Chou frisé, romaine, concombre, pois chiches, avocat, graines de citrouille, graines de chanvre, croûtons maison et vinaigrette César végétalienne	
Sauce tomate, basilic, parmesan		<b>Salade Santorini - 12 oz. (Spirulina)</b>	3,50 \$
<b>Aloo Tikka (Le Taj)</b>	2,50 \$	Romaine, tomate, concombre, oignon rouge, pois chiches, olives kalamata, feta et vinaigrette grecque	
Galettes de pommes de terre, coriandre fraîche et herbes		<b>Rouleaux impériaux végétariens (Tiramisu)</b>	2,50 \$
<b>Samosa végétarien (Le Taj)</b>	2,50 \$		

---

## Plats à partager de style familial et stations alimentaires

<b>Table de dégustation classique (Café À La Table)</b>	185 \$	<b>Plateau de nigiris et sashimis (Kishu)</b>	205 \$
5 sortes de fromages, 3 sortes de charcuterie, olives et mini cornichons, fruits secs et frais (selon la saison), noix, crackers Carr's (ou sans gluten sur demande) (pour 8 personnes)		60 morceaux au choix du chef de nigiris et sashimis	
<b>Sandwiches italiens (Ciccio's)</b>	150 \$	<b>Plateau de rondelles d'oignon cajun (Mersea)</b>	48 \$
2 choix – 10 sandwiches coupés en 3 à 4 morceaux		(pour 15 à 20 personnes)	
<b>Plateau de chips et guacamole (Hogar)</b>	48 \$	<b>Plateau de calamars frits (Mersea)</b>	80 \$
(pour 15 personnes)		Servis avec mayo César et sauce piquante (pour 15 à 20 personnes)	
<b>Tour de tacos (Hogar)</b>	130 \$	<b>Plateau de crevettes popcorn (Mersea)</b>	96 \$
Assortiment de 15 tacos		Servies avec sauce piquante (pour 15 à 20 personnes)	
<b>Plateau de makis classiques (Kishu)</b>	100 \$	<b>Station pizza (Tiramisu)</b>	22-28 \$
<b>Plateau de makis signature (Kishu)</b>	125 \$	Plusieurs choix disponibles	
60 morceaux au choix du chef de makis classiques ou signature			

---

## Desserts

<b>Churros à la cannelle (Hogar)</b>	2 \$	<b>Bouchées de brownie (Prime)</b>	2,50 \$
<b>Cannoli classique (Il Miglio)</b>	4 \$	<b>Tiramisu individuel (Tiramisu)</b>	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 12 % 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](mailto:events@lefoufou.com)