



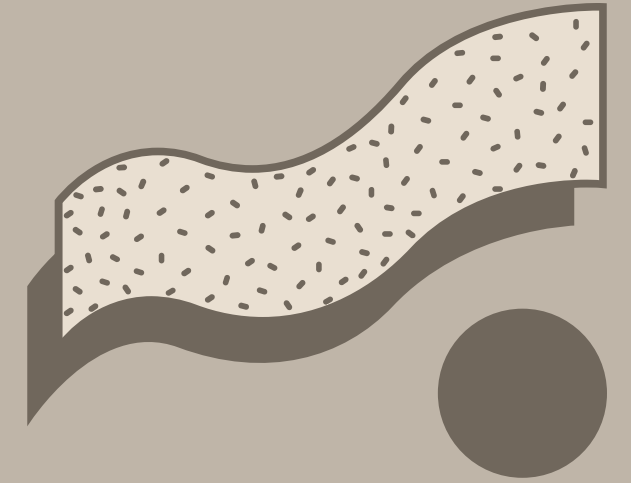
POCO LOCO

RESTAURANT

CE QUE NOUS OFFRONS

- menus personnalisés et inclusifs
- un lieu privé
- gamme de prix flexible
- différents types de service traiteur
- une ambiance mémorable

PERSONNALISATION



Personnalisation:

Le menu est adapté aux besoins et préférences individuels des clients. Cela pourrait impliquer d'offrir une variété d'options pour répondre à différents goûts et besoins alimentaires, tels que des plats végétariens, végétaliens, sans gluten ou adaptés aux allergies.

Bien que notre cuisine s'inspire principalement des saveurs mexicaines et latines, nous embrassons également les influences des traditions culinaires françaises et italiennes lors des services de restauration.

Inclusivité:

Le menu est conçu pour être inclusif de tous les convives, quelles que soient leurs restrictions alimentaires, leurs origines culturelles ou leurs préférences. Cela signifie offrir une gamme variée de plats qui séduisent un large public et veiller à ce que tout le monde se sente bienvenu et pris en charge.

NOTRE SALLE

Notre établissement dispose de 83 places assises à l'intérieur (tabourets et chaises de table inclus). Notre terrasse peut accueillir 40 places (de mai à octobre).

Le restaurant peut être entièrement réservé pour une soirée ou pour le dîner.

Nous sommes ouverts de 11h30 à 23h00.

Des frais supplémentaires s'appliquent lorsque le restaurant est entièrement réservé.
(À discuter en fonction des circonstances)



GAMME DE PRIX

Pour répondre aux besoins des entreprises et des clients potentiels organisant des événements, nous proposons une large gamme d'options de tarification.

Cela dépend de facteurs tels que la taille du groupe, le nombre de services requis et les inclusions souhaitées, telles que les boissons alcoolisées, le café et les mocktails.

Ici, dans notre restaurant, nous sommes fiers de proposer une large gamme d'options de restauration, des formules économiques aux forfaits premium. Cela nous permet de nous démarquer sur le marché en répondant aux besoins divers de nos clients et en veillant à ce que nous puissions répondre à une variété d'exigences événementielles.

TYPES DE TRAITEURS

Dégustation : Offrir un service traiteur avec un minimum de quatre plats, mettant en avant une sélection soigneusement choisie du répertoire du chef.

Table d'hôte : Commencez par un choix de soupe ou de salade, suivi d'un plat principal, et terminez par un dessert accompagné de café.

Système de coupons pour boissons : Les clients recevront un ou plusieurs coupons qui pourront être échangés dans notre bar contre une variété d'options de boissons.

Buffet : Services de restauration où la nourriture est disposée sur des tables de buffet pour que les invités se servent, offrant flexibilité et un large choix de plats pour répondre à divers goûts et préférences alimentaires.



STYLE BUFFET

Chips & Compagnie

6 plateaux

Tacos à partager

30 tacos au poulet

30 tacos au porc

30 tacos au boeuf

20 tacos aux crevettes

30 tacos au poulpe

20 tacos au boeuf tab

Bols

4 Solteritos

4 Paellas

Dessert

Churros

TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

causa de cameron / solterito / pupusas

PLAT PRINCIPAL

tacos / arroz con champiñón / ceviche

DESSERT

Tarta de lima / capirones

*choix de café ou boisson gazeuse

MENU DÉGUSTATION DU CHEF

Causa de poulpe

Poulpe tendre sur purée de patates douces fumées

Concha au parmesan

Fusion de savoureux fromage Parmesan et de chair fraîche de conque, nichée dans une coquille dorée.

Ceviche Mixto

Mélange de fruits de mer marinés dans un jus d'agrumes acidulés, mélangés avec des oignons, de la coriandre et une pointe d'épices pour une saveur rafraîchissante de la mer.

Lomo Fino Parrillero

Tendre et juteux filet mignon grillé, expertement assaisonné et accompagné d'une salade de pommes de terre péruvienne

Tarta de lima

Tarte au citron vert avec une croûte beurrée, parfaitement équilibrée pour créer une douceur sucrée et citronnée

Processus simple

La collaboration entre les équipes de direction est essentielle !

1

PREMIER CONTACT

Informez-nous de vos besoins.

2

NOTRE RÉPONSE

Nous reviendrons vers vous avec tous les détails nécessaires dans les 48 heures suivants la demande.

3

CONFIRMATION

Lorsque les deux parties sont d'accord avec les termes, nous procédons à un acompte.

4

LE JOUR DE

Nous serons prêts à satisfaire toutes les demandes précédemment établies.

5

RETOUR D'INFORMATION

Nous résumerons sur la performance.

EN DÉTAILS

Premier contact : La direction de l'hôtel contacte la direction de notre restaurant pour discuter de la possibilité d'organiser des événements au restaurant.

Négociation : Les deux parties organisent une réunion (peut également se faire par e-mail) pour discuter des modalités, conditions et exigences pour l'organisation d'événements au restaurant. Cela implique de discuter des options de menu, des tarifs, des dates disponibles et de tout besoin spécifique pour les événements.

Accord de contrat : Une fois que les deux parties sont d'accord sur les termes, nous formalisons l'accord à travers un contrat détaillant les modalités de la caution, y compris les responsabilités, les coûts et la durée.

Coordination logistique : La direction de l'hôtel communique les détails logistiques à la direction du restaurant, tels que le nombre attendu de participants, les exigences alimentaires et le calendrier des événements.

Déroulement des événements : Le jour des événements, la direction du restaurant exécute les plans convenus, veillant à ce que tout se déroule sans accroc et que les invités soient satisfaits du service et de l'expérience.

Retour d'information et suivi : Après les événements, les deux parties peuvent recueillir les commentaires des invités et évaluer le succès de la collaboration. Nous pouvons également discuter des opportunités de partenariats futurs et des moyens d'améliorer le processus pour les événements à venir.

POUR TOUTE DEMANDE

email : info@restopocoloco.ca
téléphone : +1 (514) 953-8468

La personne à contacter est Emylia Massie

