



LE THÉOPHILE
- RESTAURANT -

Salon privé et formule groupe 2025

Présentation

Le Théophile est le lieu tout désigné pour partager de précieux moments autour de bons plats, de rires et de conversations animées.

Inspiré par l'ambiance feutrée des murs historiques en brique, ce lieu intime conjugue convivialité et raffinement pour offrir une expérience gastronomique.

Dans ce décor chaleureux, notre équipe met tout son savoir-faire à votre service, que ce soit pour une soirée d'anniversaire, un souper entre collègues, en petit comité ou encore un souper-conférence.

Nous vous y accueillons avec la même passion qui anime chaque jour la maison Théophile.



Capacité

L'espace peut accueillir jusqu'à 25 personnes. Ce nombre peut être ajusté à la baisse pour des formules conférence ou des soupers servis autour d'une seule grande table centrale.

Formule privée

Des frais de location s'appliquent pour les groupes de moins de 20 personnes. Tous les invités doivent obligatoirement opter pour un des deux menus de groupe sélectionné plus bas. Des frais de 60 \$ par personne manquante seront facturés pour combler le nombre minimal de 20 convives. Un frais de 60 \$ par personne s'applique également pour tout invité ne consommant pas le menu prévu.

La personne responsable du groupe devra:

- Faire parvenir son choix de menu parmi les options ci-dessous, **au minimum 7 jours avant l'événement.**
- Choisir la configuration de la salle qu'il désire en fonction des plans de salles présentés ci-dessous.
- Fournir un numéro de carte de crédit pour confirmer la réservation.

***Les frais de salle ne peuvent pas être partagés entre les factures individuelles des invités.**

Allergies

Les allergies, intolérances ou restrictions alimentaires doivent être communiquées au restaurant au **minimum 3 jours avant l'événement** afin de pouvoir être prises en compte.

Audiovisuel

Pour les groupes en formule privée, une ambiance musicale personnalisée peut être proposée, selon vos préférences. Une toile de projection est également mise à votre disposition. Veuillez noter que le projecteur n'est pas fourni : il est de votre responsabilité de l'apporter si vous souhaitez utiliser cet équipement.

Annulation

Lors de la confirmation de la réservation, le responsable du groupe doit transmettre ses informations de carte de crédit au restaurant. Aucun montant ne sera prélevé sur cette carte par le restaurant avant le soir de la réservation. Le restaurant se réserve le droit de prélever les frais de réservation tels que décrits précédemment le soir de la réservation, s'il y a lieu. De plus, en cas d'annulation tardive (moins de 48 heures avant la date prévue de la réservation), le restaurant se réserve le droit de prélever des frais d'annulation de 350\$.



MENU

Option 1 : 75\$ (3 services)

Au Choix:

Tartare de bœuf sur pain brioché et crème fraîche

Bisque de tomate ancestrale, huile de basilic et oseille sanguine

Au Choix:

Tomahawk de porc de la ferme Turlo, sauce gastrique aux épices rôties

Filet de poisson frit arrosé de chili crisp sur riz au jasmin, citronnelle et lait de coco

Faux ragoût de viande mijoté aux légumes hivernale

Tiramisu

MENU

Option 2 : 95\$ (4 services)

Velouté de choux-fleur/pétoncle en croûte de crumble et huile de guanciaie

Pointe de foie-gras/chocolat noir au poivre des dunes avec pain brioché rôti

Au Choix:

Magret de canard saisi sur tombé de choux, sauce à l'orange/sapin baumier,
mousseline de patate douce au 5 épices

Joue de bœuf braisée, mille-feuille de pomme de terre, jus de viande à la truffe

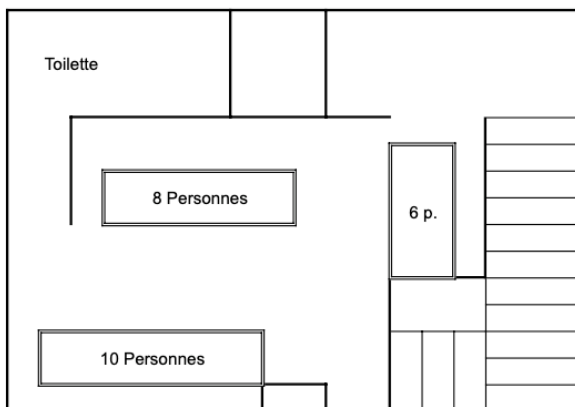
Gambas rôties au beurre sur risotto safrané et tuile de parmesan

Courge Butternut et choux de bruxelles rôtis, pommes confites, salade d'orge, vinaigrette miso-café

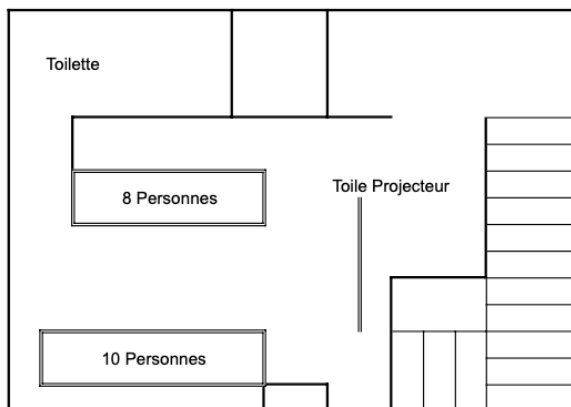
Tiramisu

Plans de Salle

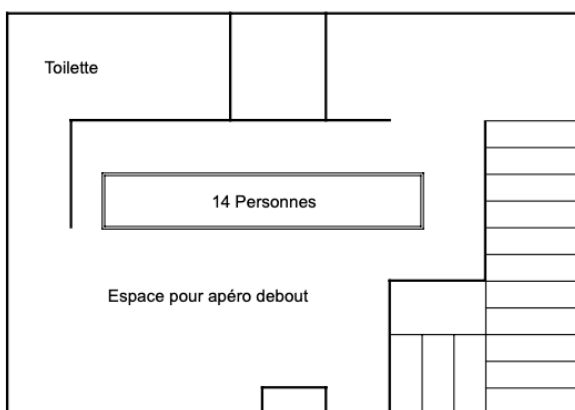
Plan A : Configuration Maximal 25 Invités, formule assis



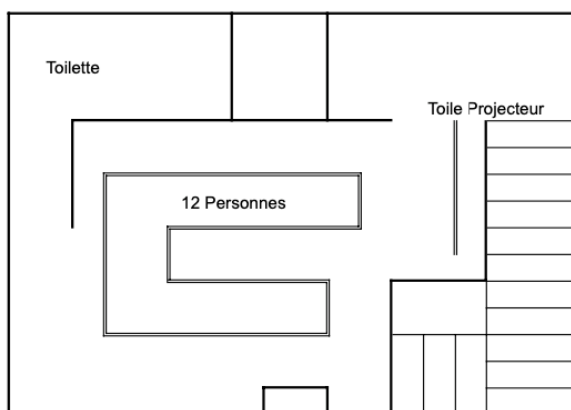
Plan B : Configuration présentation projecteur 18 Invités maximum



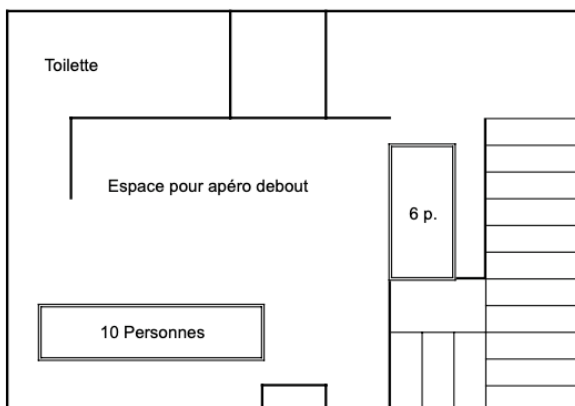
Plan C : Configuration une seule table, 14 invités maximum



Plan D : Configuration en "U", 12 invités Maximum



Plan E : Configuration apéro debout, 16 invités maximum





Réservations

Au moment de votre réservation, une carte de crédit valide est requise. Nous vous demandons également de nous fournir le nombre exact d'invités, ainsi que toute allergie ou restriction alimentaire pertinente. Le choix du menu ainsi que le plan de salle du salon doivent être finalisés à cette étape.

Fermeture

Un "last call" est généralement prévu autour de 23h00, mais celui-ci peut varier en fonction du rythme de la soirée, consommation du groupe, ainsi que des heures d'ouverture du restaurant.

Restrictions

Les confettis ne sont pas acceptés dans le restaurant.

Contact

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter au (418) 603-0670 ou à Info@letheophile.com

Adresse : 67 Rue de Saint-Romuald, Lévis, QC G6W 3H1

Au plaisir de vous accueillir !

L'équipe du Théophile