



TEMPS DES FÊTES 2024

Votre événement de Noël au Zoo de Granby

UNIQUE, le Zoo de Granby vous offre un site enchanteur afin d'en mettre plein la vue à vos convives.

Il est maintenant temps de faire vos choix en vue de cette soirée festive...

- Un paresseux à votre événement ?
- Une visite exclusive de nos coulisses ?
- Un forfait Zoo la Nuit à faire tirer parmi vos employés ?

Laissez-vous inspirer !

zoo
GRANBY

Festin de Noël - buffet

63 \$
/pers.

Notre forfait
le plus
populaire !

ACCUEIL

Un verre de punch par personne (alcoolisé ou non)
3 bouchées au choix du chef

Remplacez le verre de punch par
un verre de mousseux
(supplément de 3 \$ par personne)

Antipasto
Crudités et trempettes **VG**

SALADES - CHOISIR 3 ITEMS

Betteraves et sa vinaigrette maison mi-sucrée **VG**
Juliennes de carottes et canneberges
au parfum d'exotisme **V**
Méditerranéenne **V**
Pâtes aux légumes grillés **VG**
Pommes de terre au pesto et bacon

PLATS PRINCIPAUX - CHOISIR 3 ITEMS

Côte de bœuf, sauce aux poivres (découpe en salle)
Fesse de porc braisé, sauce érable, romarin et
baies de genièvre
Filet de saumon, sauce vin blanc, pesto et
tomates séchées
Lasagne végétarienne **VG**
Suprême de poulet, sauce forestière

ACCOMPAGNEMENTS

Les trouvailles du jardinier **V**
et 1 choix parmi les suivants :
Gratin dauphinois **VG**
Riz au parfum du moment

DÉLICIES DU PÂTISSIER

CAFÉ, THÉ ET TISANE

Table d'hôte Festive

72 \$
/pers.

4 SERVICES

ACCUEIL

Pour accueillir vos invités avec un cocktail et
bouchées, consultez les pages 3 et 4.

ENTRÉES - CHOISIR 1 ITEM

Arancini, sauce marinara
Gravlax de saumon en deux nuances
Salade tiède de canard confit
Terrine de gibier et son buisson de verdure

POTAGE

PLATS PRINCIPAUX - CHOISIR 1 ITEM

Sélection d'un 2e plat principal, supplément de 3 \$ par personne
Bavette de bœuf braisé, cuisson lente dans son jus
Cuisse de canard du Lac Brome confite, sauce aux griottes
Filet de saumon, sauce vin blanc, pesto et tomates séchées
Osso bucco à la milanaise
Risotto à la façon du chef **V**
Suprême de volaille, sauce aux champignons « crinière de lion »,
de la ferme Mycep, de Granby
Volaille végé, sauce aux champignons « crinière de lion », **VG**
de la ferme Mycep, de Granby

ACCOMPAGNEMENTS

Les trouvailles du jardinier **V**
et 1 choix parmi les suivants :
Écrasé de pommes de terre à l'ail **VG**
Gratin dauphinois **VG**
Riz au parfum du moment

DESSERTS - CHOISIR 1 ITEM

Bûchette de Noël
Gâteau au chocolat
Gâteau au fromage
Gâteau choco-framboise
Tarte aux pommes et sucre à la
crème, de Cidrerie Milton

CAFÉ, THÉ ET TISANE

Ajoutez du fromage à la fête !

Plateau de fromages fins du terroir
avec craquelins et raisins
(supplément de 8,50 \$ par personne)

VG : Végétarien
V : Végane

Audiovisuel de base et vestiaire inclus. Service en sus. En tant qu'OBNL, les services de traiteur sont non taxables, sauf exceptions. La période que nous connaissons peut entraîner des difficultés d'approvisionnement et, ainsi, nécessiter un changement de menu ou prix sans préavis. **Option sans gluten disponible : supplément de 4 \$ par personne.**





Petites bouchées

Option « Régulière »

31\$
/dz.

Le froid

Bruschettas de tomates concassées **VG SG**
Canapés d'hummus aux poivrons grillés et ail rôti **V**
Croûtons de terrine de gibier et confiture maison
Tomates cerises et bocconcini **VG**

Le chaud

Choux-fleurs frits, sucrés/salés **VG**
Mini-pizzas margherita **VG**
Mini-pogos
Rouleaux impériaux aux légumes **VG**

3 douzaines minimum par choix

VG : Végétarien

V : Végane

SG : Sans gluten

Option « De luxe »

35\$
/dz.

Le froid

Blinis de brie, compote d'agrumes et clémentines **VG**
Crevettes géantes **SG**
Croûtons d'effiloché de canard et sa marmelade
Rouleaux de saumon fumé, crème d'aneth citronnée

Le chaud

Ailes de poulet
Arancini, sauce marinara
Boulettes végé, sauce arrabiata **VG**

Difficile de faire un choix ?

Notre chef se fera un plaisir de vous proposer une sélection !

33\$
/dz.

zoo
GRANBY

Service de bar

OPTION 1 - BAR OUVERT

Toutes les consommations seront chargées sur la facture maîtresse.

OPTION 2 - BAR PAYANT

Chaque invité devra payer ses consommations.

OPTION 3 - COUPONS ZOO

Coupons prévente à 7,25 \$, non remboursables et fournis par le Zoo. Les coupons sont payables sur la facture maîtresse. Liste des produits disponibles affichée au bar lors de l'événement.

OPTION 4 - COUPONS CLIENTS

Coupons fournis par le client. Un prix moyen de 8,25 \$ est inscrit sur la soumission et ajusté selon le nombre réel sur la facture maîtresse par la suite. Bar complet.



COUPONS ZOO

Budweiser (473 ml)
 Bud Light (473 ml)
 Michelob Ultra (473 ml)
 Chipie Archibald rousse (473 ml)
 Joufflue Archibald (473 ml)
 Corona (473 ml)
 Stella Artois (473 ml)

Breezers
 Coolers
 Kir (*vin blanc & liqueur de cassis*)
 Verre de Sangria
 Verre de vin maison (*choix du sommelier*)

APÉRO (2 oz)

Cinzano rouge
 Pineau des Charentes

COCKTAIL (1 oz)

Bloody Cæsar

SANS ALCOOL

Bière Corona Sunbrew (355 ml)
 Boissons gazeuses
 Cocktail sans alcool (*Virgin Cæsar, Virgin cocktail*)
 Eau Dasani
 Eau gazeifiée San Pellegrino
 Jus

FORT RÉGULIER (1 oz)

Amaretto
 Amarula
 Bailey's
 Crème de menthe
 Gin
 Jack Daniel's
 Johnnie Walker Red Label
 Midori
 Rhum
 Sambuca
 Schnapps aux pêches
 Téquila
 Tia Maria
 Vodka

COCKTAIL & PUNCHS

PUNCHS NON ALCOOLISÉS

Punch de Madagascar 70 \$ / gallon
(Jus d'orange, limonade et vanille)

Punch Paloma 70 \$ / gallon
(Jus de pamplemousse, jus de citron et eau gazéifiée)

PUNCHS ALCOOLISÉS

Punch de Madagascar 115 \$ / gallon
(Rhum, jus d'orange, limonade et vanille)

Punch Paloma 105 \$ / gallon
(Téquila, jus de pamplemousse, jus de citron et eau gazéifiée)

Punch au choix 105 \$ / gallon
 du mixologue

INDICATIF

40 coupes / gallon (4,54 litres)

CARTE DES VINS

LES BLANCS

AMÉRIQUES
 Blanc, Vidal/Cayuga/Eona, 41 \$
 Domaine de Lavoie, Québec, Canada

EUROPE

Famille Perrin, Côtes du Rhône 41 \$
 Réserve, Domaines Perrin, France

Grenache de Grenache, 36 \$
 Vignobles Paul Mas, France

Modello, Pinot Grigio, Masi, Italie 37 \$

LES ROUGES

AFRIQUE
 MAN, Cabernet-Sauvignon 41 \$
 Afrique du Sud

AMÉRIQUES
 Rouge, Frontenac/Baco noir/ 41 \$
 Maréchal Foch, Domaine de Lavoie
 Québec, Canada

EUROPE
 Bonacosta, Valpolicella Classico, 44 \$
 Masi, Italie

Brolo Campoliorin, Masi, Italie 59 \$

Cabernet de Cabernet, 36 \$
 Vignobles Paul Mas, France

Chianti, Cecchi, Italie 38 \$

Chianti Classico, 48 \$
 Famiglia Cecchi, Italie

Coudoulet de Beaucastel, 62 \$
 Côtes-du-Rhône, Famille Perrin,
 France

Famille Perrin, Côtes du Rhône 41 \$
 Réserve, Domaines Perrin, France

Modello, Merlot, Masi, Italie 37 \$

Papa Figos, Portugal 43 \$

Ser Lapo, Chianti Classico Riserva, 58 \$
 Mazzei, Italie

Viña Borgia, Bodegas Borsao, 38 \$
 Espagne

VIN MOUSSEUX

EUROPE
 Modello Prosecco Brut, Prosecco, 46 \$
 Masi, Italie

CIDRE MOUSSEUX
AMÉRIQUES
 Bulles d'Automne, Cortland, 41 \$
 Domaine de Lavoie, Québec, Canada

CHAMPAGNE

EUROPE
 Brut Premier, Champagne, 150 \$
 Louis Roederer, France

Service en sus. En tant qu'OBNL, les services de traiteur sont non taxables, sauf exceptions.

La période que nous connaissons peut entraîner des difficultés d'approvisionnement et, ainsi, nécessiter un changement de menu et prix sans préavis.



À la carte

BOISSONS

Boisson gazeuse	3,50 \$
Eau Dasani	3,50 \$
Eau gazéifiée San Pellegrino	3,95 \$
Jus de fruits	3,50 \$
Jus de légumes	2,50 \$
Moût de pommes	4,75 \$
Pichet de jus frais (12 petits verres)	16,00 \$
Thermos de 10 tasses (café / thé / tisane)	25,00 \$

SUCRÉ

Barre de chocolat	2,50 \$
Biscuit maison	2,00 \$
Mini-croissant	2,25 \$
Mini-danoise	2,25 \$
Muffin maison	2,25 \$
Pain 4-quarts	3,95 \$
Suçon au chocolat fleur de sel (22 g)	2,50 \$
Variété de bonbons (135 g) <i>(selon disponibilités)</i>	4,99 \$

* Non disponible à la salle Kaita
VG : Végétarien

SALÉ

Croustilles en sac (38 g)	2,50 \$
Maïs soufflé chaud	3,00 \$
Mini-pogos (12)	31,00 \$
Mini-poutine maison* VG	7,25 \$
Panier de croustilles (150 g)	4,00 \$
Pizza entière (8 pointes)	46,00 \$
Plateau de nachos & salsa (454 g)	15,00 \$

SANTÉ

Fruits entiers	15,00 \$ / dz.
Plateau de crudités et trempette (100 g)	3,00 \$ / pers.
Plateau de fromages cheddar (20 g) et raisins	3,95 \$ / pers.
Plateau de fromages fins (70 g), craquelins et raisins	8,50 \$ / pers.
Plateau de fruits tranchés (120 g)	3,75 \$ / pers.
Plateau de sandwichs (tartnade : jambon / oeufs / poulet) <i>(12 sandwichs / plateau ; 1 saveur / plateau)</i>	75,00 \$ / plateau
Potage du jardin	6,00 \$ / pers.





Personnalisez votre événement



Présence animale

Rencontrez Esteban, notre tatou à trois bandes ou Denzel le chameau ! Prenez un selfie avec Pouï-Pouï le paresseux à deux doigts ! L'arrivée de notre biologiste et d'un animal ambassadeur sera sans doute un moment marquant de votre événement. En plus de voir de très près l'une de nos espèces les plus charismatiques, vos invités pourront poser toutes leurs questions à nos experts. Vous profiterez d'un contact privilégié avec un animal que seul le Zoo de Granby peut vous offrir !

300\$ à 400\$ selon l'espèce.

Visite prisée

Découvrez l'envers du décor du Zoo ! Bénéficiez d'un contact privilégié avec certaines des espèces sous nos soins et apprenez-en davantage grâce à l'expertise de nos techniciens en soins animaliers.

Visite des coulisses privilégiant la proximité avec certaines espèces animales par le biais de techniciens passionnés.

**Durée : 90 minutes
900\$ pour 30 personnes.**

** Accessible aux 13 ans et plus seulement. Le groupe doit être divisé en petits groupes de maximum 15 participants avant l'arrivée au Zoo.*



Quelques idées pour gâter votre équipe



CARTES-
CADEAUX



VALEURS

25\$

50\$

75\$

100\$



ZOO
LA NUIT

FORFAIT

700\$
/chalet



Bonifiez votre événement de Noël !

(rév. mars 2024)



Aimer. Préserver.

ZOO

GRANBY

En tenant votre événement au Zoo de Granby, vous soutenez le bien-être animal et la conservation de la nature.

Le Zoo de Granby est un organisme à but non lucratif et tous les surplus sont réinvestis dans sa mission, soit d'Agir pour préserver le monde animal.

Merci de faire la différence !