



TEMPS DES FÊTES 2025

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**
Duo juliennes de carottes et céleri-rave
au parfum d'exotisme **V**
Edamames, maïs, poivrons et sa vinaigrette
asiatique **V**
Grecque et son feta **VG**
Pâtes aux légumes **VG**
Mesclun et légumes croquants **V**
Pommes de terre au pesto et bacon

PLATS PRINCIPAUX - CHOISIR 3 ITEMS

Fesse de bœuf, sauce whisky (découpe en salle)
Fesse de porc braisé, sauce cidre de pomme
du Québec
Filet de saumon, sauce vin blanc, aux herbes
salées du Bas-du-Fleuve
Mijoté de lentilles et ses légumes braisés **V**
Suprême de poulet, sauce moutarde et miel
de notre région

ACCOMPAGNEMENTS

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

DÉLICIES DU PÂTISSIER

CAFÉ, THÉ ET TISANE

Table d'hôte Festive

4 SERVICES

72 \$
/pers.

ACCUEIL

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

ENTRÉES - CHOISIR 1 ITEM

Poireau grillé farci aux champignons de la ferme Mycep et feta **VG**
Gravlax de saumon au gin et betterave
Salade de canard confit, vinaigrette de framboise
Terrine de gibier et sa compote d'oignons maison

POTAGE **VG**

PLATS PRINCIPAUX - CHOISIR 1 ITEM

Sélection d'un 2e plat principal, supplément de 3 \$ par personne

Bavette de bœuf braisée, cuisson lente dans son jus
Cuisse de canard du Lac-Brome confite, sauce aux griottes
Filet de saumon, sauce vin blanc, aux herbes salées
du Bas-du-Fleuve
Joue de porc, sauce au cidre de pomme du Québec
Poulet manchon, sauce aux champignons, de la ferme Mycep,
de Granby
Mijoté de lentilles et ses légumes braisés **V**

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 **V**

DESSERTS - CHOISIR 1 ITEM

Bûchette de Noël
Gâteau au chocolat
Gâteau au fromage
Gâteau aux carottes
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**
Canapés d'humus 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 **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
Mini-burgers de boeuf

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 8,25 \$, 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 8,75 \$ est inscrit sur la soumission et ajusté selon le nombre réel sur la facture maîtresse par la suite. Bar complet.



COUPONS ZOO

BIÈRES ET VIN

Budweiser (473 ml)
Bud Light (473 ml)
Michelob Ultra (473 ml)
Corona (473 ml)
Stella Artois (473 ml)
Bières microbrasserie (473 ml)

Verre de vin (*choix du sommelier*)

COCKTAIL (1 oz)

Bloody Cæsar
Amaretto Sour
Paloma
Tequila Sunrise
Sangria, etc

FORT RÉGULIER (1 oz)

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

SANS ALCOOL

Bières sans alcool (355 ml)
Boissons gazeuses
Cocktail sans alcool
(*Virgin Cæsar, Virgin cocktail, etc*)
Eau Dasani
Eau gazéifiée San Pellegrino
Jus

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 42 \$
Réserve, Domaines Perrin, France

Grenache de Grenache, 37 \$
Vignobles Paul Mas, France

Modello, Pinot Grigio, Masi, Italie 39 \$

LES ROUGES

AMÉRIQUES

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

EUROPE

Bonacosta, Valpolicella Classico, 45 \$
Masi, Italie

Cabernet de Cabernet, 37 \$
Vignobles Paul Mas, France

Chianti, Cecchi, Italie 38 \$

Famille Perrin, Côtes du Rhône 42 \$
Réserve, Domaines Perrin, France

Modello, Merlot, Masi, Italie 39 \$

Papa Figos, Portugal 44 \$

Monte Real Reserva Rioja, Espagne 58 \$

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

Madiran, Château Laffite-Teston 64 \$
Vieilles Vignes, France

Viña Borgia, Bodegas Borsao, 39 \$
Espagne

VIN MOUSSEUX

EUROPE

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

Le Berceau, Les Domaines Paul 43 \$
Mas Rosé, France

CIDRE MOUSSEUX

AMÉRIQUES

Boire la Vie en Rose Brut 36 \$
Michel Jodoin, Québec, Canada

CHAMPAGNE

EUROPE

Champagne, Veuve Clicquot, 160 \$
Ponsardin Brut, 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 Kaila

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)	36,00 \$

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 de coulisses

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
30\$ par personne (maximum de 100 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

CARTE-
CADEAU
GIFT CARD
zoo
GRANBY



CARTES-
CADEAUX

CARTE-
CADEAU
GIFT CARD
zoo
GRANBY



VALEURS

25\$

50\$

75\$

100\$



ZOO
LA NUIT

FORFAIT

À partir de
700\$
/chalet



Bonifiez votre événement de Noël !

(rév. mars 2025)



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 !