



TEMPS DES FÊTES 2026

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 animal ambassadeur parmi vos invités ?
- Une visite exclusive de nos coulisses ?
- Des billets d'admission à faire tirer parmi vos employés ?

Laissez-vous inspirer !

zoo
GRANBY

Festin de Noël - buffet

68\$
/pers.

Notre forfait
le plus
populaire !

ACCUEIL - Cocktail

1 verre de punch par personne (alcoolisé ou non)
3 bouchées par personne, 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

Brocoli et chou-fleur et sa vinaigrette
maison mi-sucrée **V**
Couscous perlé aux légumes **VG**
Mesclun et légumes croquants **V**
Pâtes aux légumes et chorizo
Pommes de terre au pesto et saumon fumé

PLATS PRINCIPAUX - CHOISIR 3 ITEMS

Fesse de bœuf, sauce aux poivres (découpe en salle)
Fesse de porc braisée, sauce au porto (découpe en salle)
Filet de saumon, sauce à la toscane
Suprême de poulet, sauce aux champignons de
la ferme Mycep, de Granby
Tofu Général Tao sur son nid de riz **V**

ACCOMPAGNEMENTS

Les trouvailles du jardinier **V**
et 1 choix parmi les suivants :
Gratin dauphinois **VG**
Pommes de terre à la grecque **V**
Riz au parfum du moment **V**

DÉLICES DU PÂTISSIER

CAFÉ, THÉ ET TISANE

Table d'hôte Festive

4 SERVICES

75\$
/pers.

ACCUEIL - Cocktail

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

ENTRÉES - CHOISIR 1 ITEM

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

POTAGE DU JARDIN **V**

PLATS PRINCIPAUX - CHOISIR 1 ITEM

(Sélection d'un 2e plat principal, supplément de 3 \$ par personne)
Bavette de bœuf braisée, cuisson lente, sauce aux poivres
Cuisse de canard du Lac-Brome confite, sauce au porto
Filet de porc, sauce à l'ail noir du Québec
Filet de saumon, sauce à la toscane
Suprême de volaille, brie fondant et champignons de
la ferme Mycep, de Granby
Tofu Général Tao sur son nid de riz **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**
Pommes de terre à la grecque **V**
Riz au parfum du moment **V**

DESSERTS - CHOISIR 1 ITEM

Bûche de Noël
Gâteau au chocolat
Gâteau au fromage
Gâteau aux carottes
Tarte au sirop d'érable, d'Érablière Bernard, Granby
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 9,95 \$ 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 »

34\$
/dz.

Le froid

Bruschetta de tomates concassées **V SG**
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**

Option « De luxe »

38\$
/dz.

Le froid

Blinis de brie, compote de figues poivrées **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
Dumplings au boeuf wagyu **ou** végétariens **VG**, au parfum asiatique
Mini-burgers de boeuf

3 douzaines minimum par choix

VG : Végétarien
V : Végane
SG : Sans gluten

Prix sujets à changement sans préavis.

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 9,25 \$, 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 10,00 \$ est inscrit sur la soumission et ajusté selon le nombre réel sur la facture maîtresse par la suite. Bar complet.



Service en sus.

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

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)

Amaretto Sour
Bloody Cæsar
Paloma
Tequila Sunrise, etc.

FORT RÉGULIER (1 oz)

Amaretto
Bailey's
Crème de menthe
Gin
Johnnie Walker Red Label
Rhum
Schnapps aux pêches
Tequila
Tia Maria
Vodka

SANS ALCOOL

Bières sans alcool (355 ml)
Boissons gazeuses
Cocktails sans alcool
(Virgin Cæsar, Virgin cocktail)
Eau Dasani
Eau gazéifiée San Pellegrino
Jus
Mocktails

PUNCHS

PUNCHS NON ALCOOLISÉS

Punch de Madagascar 80 \$ / gallon
(*Jus d'orange, limonade et vanille*)

Punch Paloma 80 \$ / gallon
(*Jus de pamplemousse, jus de lime et eau gazéifiée*)

PUNCHS ALCOOLISÉS

Punch de Madagascar 140 \$ / gallon
(*Rhum, jus d'orange, limonade et vanille*)

Punch Paloma 140 \$ / gallon
(*Tequila, jus de pamplemousse jus de lime et eau gazéifiée*)

Punch au choix 140 \$ / gallon
du mixologue

INDICATIF

40 coupes / gallon (4,54 litres)

CARTE DES VINS

LES BLANCS

AMÉRIQUES

Blanc, Vidal/Cayuga/Eona, 42,50 \$
Domaine de Lavoie, Québec, Canada

Vidal, Domaine ValBrome, 41,50 \$
Québec, Canada

EUROPE

Famille Perrin, Côtes du Rhône 42,00 \$
Réserve, Domaines Perrin, France

Grenache de Grenache, 38,00 \$
Vignobles Paul Mas, France

Modello, Pinot Grigio, Masi, 40,00 \$
Italie

LES ROUGES

AFRIQUE

MAN, Cabernet-Sauvignon, 41,50 \$
Afrique du Sud

AMÉRIQUES

Rouge, Domaine ValBrome, 41,50 \$
Québec, Canada

Rouge, Frontenac/Baco noir/
Maréchal Foch, Domaine de Lavoie 42,50 \$
Québec, Canada

EUROPE

Bonacosta, Valpolicella Classico, 48,00 \$
Masi, Italie

Cabernet de Cabernet, 38,00 \$
Vignobles Paul Mas, France

Chianti, Cecchi, Italie 40,00 \$

Famille Perrin, Côtes du Rhône 42,00 \$
Réserve, Domaines Perrin, France

Modello, Merlot, Masi, Italie 40,00 \$

Papa Figos, Portugal 45,00 \$

Ser Lapo, Chianti Classico Riserva, 64,00 \$
Mazzei, Italie

Viña Borgia, Bodegas Borsao, 40,00 \$
Espagne

VIN MOUSSEUX

EUROPE

Modello Prosecco Brut, Prosecco, 49,75 \$
Masi, Italie

CHAMPAGNE

EUROPE

Veuve Clicquot, Ponsardin Brut, 170,00 \$
France



Petits plaisirs à déguster

BOISSONS

Boisson gazeuse
Eau Dasani
Eau gazéifiée San Pellegrino
Jus de fruits
Jus de légumes
Moût de pommes Coccinelle, de Cidrerie Milton
Pichet de jus frais (12 petits verres)
Thermos de 10 tasses (café / thé / tisane)

SUCRÉ

Barre de chocolat
Biscuit maison
Mini-croissant
Mini-danoise
Muffin maison
Pain 4-quarts
Suçon au chocolat (22 g), de Fleur de sel, Granby
Variété de bonbons
(selon disponibilités)

VG : Végétarien
V : Végane

* Non disponible à la salle Kaïla
Prix sur demande

SALÉ

Croustilles en sac (38 g)
Maïs soufflé chaud
Mini-pogos® (12)
Mini-poutine maison * **VG**
Panier de croustilles (150 g)
Pizza entière (8 pointes)

SANTÉ

Fruits entiers
Plateau de crudités et trempette (100 g)
Plateau de fromages cheddar (20 g) et raisins
Plateau de fromages fins (70 g), craquelins et raisins
Plateau de fruits tranchés (120 g)
Plateau de sandwiches (tartina : jambon / oeufs / poulet)
(12 sandwiches / plateau ; 1 saveur par plateau)
Potage du jardin **V**



Personnalisez votre événement



Présence animale

Rencontrez Esteban, notre tatou à trois bandes ou Denzel le chameau ! 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 !

350 \$ à 450 \$ 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 (minimum de 30 personnes, 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

CARTES-CADEAUX

Valeurs

25\$

50\$

75\$

100\$



ADMISSION À RABAIS

Disponible en toute saison

Achat minimum de 20 billets



ZOO LA NUIT

FORFAIT

750\$
/chalet



7

Bonifiez votre événement de Noël !

(rév. mars 2026)

zoo
GRANBY



zoo
GRANBY

Aimer. Préserver.

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 !