



présentation

Le premier OUIOUI - Café et buvette de quartier s'est installé en décembre 2022, au sein du quartier Maizerets dans la ville de Québec. C'est dans une boutique d'antiquités qu'il est maintenant possible de se laisser tenter par la cuisine d'inspiration méditerranéenne de Marion Desgagné. Du latte Di Crema à la focaccia chaude, la tartine maison est l'un des nombreux passages obligés.

Depuis son ouverture, le OUIOUI a su gagner le cœur des résidents et attirer les curieux des alentours. C'est d'ailleurs dans cette ambiance propice aux rencontres que se sont amorcées les discussions avec Territoire Charlevoix pour ouvrir le OUIOUI - BUVETTE FORESTIÈRE dans Charlevoix, en juillet 2023. Puisque la tartine sur notre pain focaccia est à l'honneur, pourquoi ne pas la partager ?





déjeuner

CAFÉ

café au choix.

6\$-pers

MIMOSA

11\$-pers

COLLATION

scone, biscuit, barretendre et plus fait maison

3.50\$-pers

CAFÉ & PETITS PAINS

café au choix. focaccia & confitures

12\$-pers

TARTINES MATINALES

café au choix. 1 tartine au choix

18\$-pers

BRUNCH DU PRODUCTEURS

café au choix. 1 assiette brunch

25\$-pers

diner - souper

BAR À
TARTINES

buffet avec 3 variétés - 24 unités

35\$-pers

TARTINES & ANTIPASTO

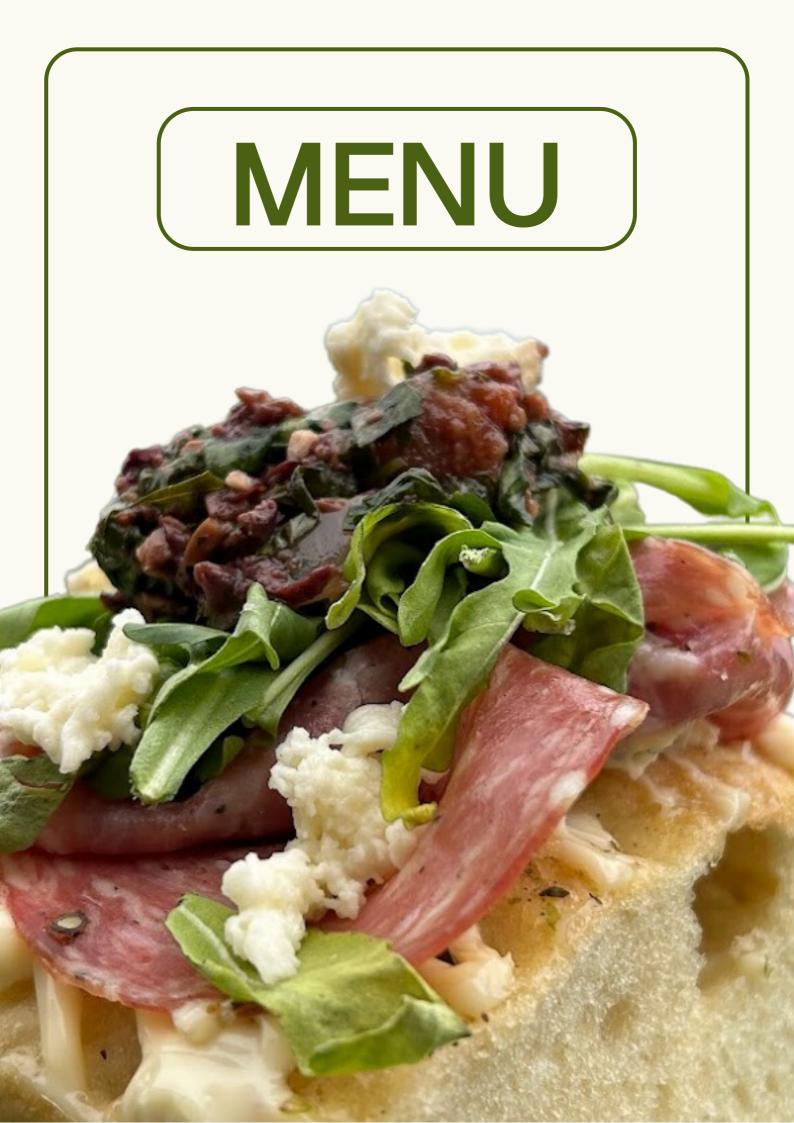
buffet avec 3 variétés -24 unités - Antipasto

18\$-pers

DINATOIRE COMPLET

9 bouchées au choix

55\$-pers





tartines déjeuner

tartine sucré

focaccia, beurre de fruits, miel, fruits frais

tartine salé

focaccia, oeuf au plat, sauce romesco, salami, salade de roquette

tartines diner-souper

tartine romesco

jsauce romesco, jambon blanc, salade de roquette parmesan

tartine champis

tartinade d'artichauts, pleurottes Champignons Charlevoix, épinettes marinées Saveurs Nature

tartine antipasto

cSalami, proscuitto, tapenade, salade de légumes marinés, parmesan

tartine magherita

sauce tomates confites, fromage kwick kiwck St-Fidèle



bouchées

tartine muffulatta

baba ganoush, poivrons grillés, artichauts marinées

3\$

tartine champis

tartinade d'artichauts, pleurottes de Charlevoix

3\$

tartine margherita

sauce tomates confites, fromage kwick kiwck St-Fidèle

2\$

tartine romesco

jsauce romesco, jambon blanc, salade de roquette parmesan

2.50\$

tartine courge

aioli, courges trois façons, légumes marinés

3\$

tartine basilic

fromages frais, émulsion de basilic

3\$

mousse de foie

compote du moment, fromage fouetté hummus

hummus d'aubergine, croquant au fromage, citron confit, légumes

3.50\$

fumoir

fTruite fumée du Fumoir St-Antoine, sauce vierge, huile de truffe

5.50\$

4\$



tapas

charcuteries

viandes bio Charlevoix Charcuterie Charlevoix

25\$

fromages

famille Migneron Laiterie Charlevoix

20\$

olives

fromage kwick kwick St-Fidèle, citron confit

5\$

babaganoush

trempette poivrons grillés, légumes, focaccia

5\$

polpettes

quatre polpettes maison

5\$

5\$

sardines

mayo à la moutarde, huile de bouleau, focaccia

8\$

trempette

d'artichauts, légumes croquants, focaccia

6\$

focaccia

huile d'olive, balsamique focaccias garnies

6\$

huile d'olive, balsamique



oeufs mimosa

classique

anchois, caviar truite

3\$

césar

chips de bacon, croûtons, parmesan

4\$

tonatto

tataki de thon, câpres, crumble

4\$

chauron

sauce chauron, tomates, échalottes

4\$

assiette mixte

2 mimosa classiques

2 mimosa césar

2 mimosa chauron

2 mimosa tonatto

13\$



modalités

Afin d'aller de l'avant avec l'événement, la soumission signée devra être retournée par courriel.

Un dépôt de 200\$ sera exigé lorsque la soumission est approuvée. Ce dépôt sera déduit de la facture finale.

Le nombre d'invités peut être modifié jusqu'à 7 jours avant l'événement. Passé ce délai, le nombre d'invités partagé sera celui facturé.

Le client est tenu responsable de partager toutes informations concernant les allergies et restrictions alimentaires des convives.

Seule l'équipe du OUIOUI est responsable d'estimer le nombre de serveurs nécessaire à la réussite de l'événement.

Le délai du paiement final est de 1 mois dès l'envoi de la facture finale. Ce dernier peut être fait via un virement bancaire ou par chèque.

En tant qu'organisateur principal de cet événement, j'accepte les modalités ci-haut .

Nom complet	:	 	
Signature :			
Date :			