

Banquise

La Banquise se spécialise dans un met typiquement québécois, la poutine. Le casse-croute ouvre ses portes en 1968. Initialement, on sert la poutine originale ainsi que l'italienne. Suite à une demande forte des clients, on développe un menu de variétés inimaginable de ce repas. De ce fait, on ajoute des légumes diversifiés, des sauces différentes et des viandes de toutes sortes à la célèbre frite, sauce, fromage. Ouvert 24 heures sur 24, la Banquise attire une clientèle diversifiée. Les habitués de la place s'y retrouvent pour dîner, les travailleurs, ainsi que les jeunes apprécient l'endroit à toutes les heures de la journée. Avis aux intéressés, vous pouvez toujours contacter Annie Barsalou si vous désirez proposer une nouvelle variante à ce met québécois!

Juliette & Chocolat

En plein cœur du centre-ville, Juliette & Chocolat se démarque par sa décoration coquette et son ambiance chaleureuse. Que ce soit pour un chocolat chaud entre amis, un dessert sucré ou même un repas, la compagnie offre un menu diversifié. Fabriquant elle-même son chocolat, les cafés aromatisés, crêpes et gâteaux sont tous fait maison. C'est donc l'occasion idéale pour vous de déguster un chocolat de qualité préparé avec soin directement dans la métropole. Les prix sont variables mais très respectable. Juliette & Chocolat est donc un rendez-vous idéal pour les adeptes de la dent sucrée!

ITHQ

L'institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec ouvre ses portes au grand public pour découvrir le talent de culinaire des étudiants en cuisine. En effet, un restaurant géré complètement par les apprentis cuistots au deuxième étage vous permet de déguster un bon repas de qualité à des prix fort intéressants. Comptant de trois à quatre services, on peut se présenter au restaurant pour déjeuner, dîner ou même souper. De plus, un calendrier établit l'alternance entre la cuisine italienne et française. Il est intéressant de voir les futurs chefs à l'œuvre, dirigé par leurs professeurs. Pour un bon repas abordable, vous pouvez donc encourager la relève!

À faire :

- 1- Logo
- 2- Images 3 resto
- 3- Mise en page communiqué de presse