

Chers amis et clients,

Il y a du changement cet hiver au Perles et Paddock et nous sommes très excités de partager la nouvelle avec vous! Il y a bientôt 5 ans que nous travaillons au projet Perles et Paddock. Durant les deux dernières années, nous avons grandement progressé en tant qu'organisation et notre ambition à contribuer à la qualité de vie de notre quartier a aussi évolué.

QUOI DE NEUF AU P&P EN 2020 ?

LE CAFÉ... ouvrira 7 jours/semaine dès février 2020.

Les résidents et les travailleurs du quartier pourront désormais avoir accès à la salle à manger pour y travailler sur leurs portables, tenir des réunions, des entrevues ou pour bouquiner avec un café. Nous avons apporté quelques modifications à nos installations afin de servir les cafés pour emporter de manière efficace tout en accommodant un maximum de personnes assises. Nous avons ajouté des prises électriques pour recharger les ordinateurs portables. Il sera possible de déjeuner et dîner entre 7h30 et 15h en passant sa commande au comptoir/caisse.



AU DÉJEUNER

Les pâtisseries fraîches du jour seront sous cloches au comptoir/caisse et accompagneront divinement votre café. Un bol de chia composé et un sandwich déjeuner décadent viennent compléter l'offre.



CAFÉ

Nos baristas servent le café ZAB, un torréfacteur local qui surf fièrement l'inspirante vague café montréalaise.



LE MIDI

Vous pourrez miser sur la simplicité et l'efficacité d'un choix entre sandwiches, salades repas ou le plat du jour, le tout également disponible pour emporter.



EN SOIRÉE

Nous avons une approche complètement différente quant à la tarification de nos différents menus. Il sera désormais plus facile pour les résidents, voisins du Perles et Paddock, de faire une habitude de fréquenter leur restaurant ou bar de quartier.



LE P&P

Le P&P s'annonce dorénavant comme Bar à vins, cocktails et tapas. Que vous souhaitiez plus boire que manger, ou plus manger que boire, nous sommes toujours heureux de vous recevoir et de vous servir à votre rythme. Les tapas sont inspirées, en termes de conception et de format, des tapas que l'on retrouve en Espagne. Elles sont composées tant de produits du terroir que de produits exotiques dont des fruits de mer.



PÂTISSERIES

Les desserts à l'assiette font place à des pâtisseries présentées sur plateau directement à la table.

Le chef pâtissier, Erik Champagne, continue de mettre à contribution sa créativité et son savoir-faire pour le plus grand plaisir de vos papilles!



BAR À VINS

Nous offrons de 10 à 15 variétés de vins au verre dont le prix se situe entre 9\$ et 16\$. Nous continuons de privilégier les vins qui ont le moins d'intrants possible, donc issus d'une culture respectueuse de la terre et de ses habitants. Les amateurs de vins de macérations (aussi appelés vins orange) peuvent se régaler de la grande variété proposée par notre sommellerie.



BAR À COCKTAILS

Habitué du P&P, n'ayez crainte, les fameux cocktails concoctés par nos experts occupent toujours une place de premier plan!