



VIEL MARKETING INTERNATIONAL, INC.

Discover Quebec

Explore the World!

viemarketing.com

[ENGLISH](#) – [ESPAÑOL](#)

CHAÎNES DE RESTAURANTS

CHEZ CORA

Chez Cora prépare des petits-déjeuners depuis 1987, date d'ouverture du premier établissement. Avec la réinvention du petit-déjeuner, il n'y a pas de meilleure façon de commencer la journée qu'avec de succulentes crêpes, d'épaisses tranches de pain perdu, des œufs faits à votre goût et des monticules de fruits frais. Avec plus de 122 établissements, principalement au Québec, Cora est un succès.

Le restaurant est ouvert sept jours sur sept pour le petit-déjeuner et le déjeuner. (16-30 \$) | <https://www.chezcora.com/en>

RESTAURANT EGGSQUIS

Le petit-déjeuner est la façon dont on devrait commencer sa journée. Avec 34 établissements au Québec, il n'y a aucune raison de sauter le repas le plus important de la journée. Chez Eggsquis, il n'y a pas besoin de recharger le café lorsqu'une urne entière est placée sur votre table dès que vous prenez place.

Ouvert sept jours sur sept pour le petit-déjeuner et le déjeuner. (11-16 \$) | <https://eggsquis.com/>

NICKELS

Créé par Céline Dion en 1990, Nickels est une expérience culinaire décontractée et amusante dans une atmosphère optimiste. Céline Dion s'est retirée en 1997, mais certains de ses plats phares restent au menu, comme le "Gâteau Céline". Le menu comprend des plats de style restaurant, comme des hamburgers et des milkshakes, mais aussi des plats québécois, comme des cretons et de la poutine.

Nickels est ouvert pour les petits-déjeuners et les collations tardives. (13-20 \$ par personne) | <https://nickelsdeli.com/en/>

PIZZÉDÉLIC

Avec 5 emplacements dans la région de Montréal, c'est l'endroit où l'on mange des pizzas gourmet à croûte mince et des pâtes faites maison.

Un menu table d'hôte est disponible à partir de 19 \$ pour le déjeuner et 26 \$ pour le dîner. | <http://pizzedelic.net/>

RÔTISSERIES ST-HUBERT BBQ

Depuis 1951, St-Hubert sert de délicieux poulets rôtis dans plus de 80 restaurants et 17 points de vente express/à emporter. Un endroit décontracté pour dîner, idéal pour toute la famille. Dans les restaurants



St-Hubert express, on utilise des couverts jetables fabriqués à partir de fibres de canne à sucre et de bambou. Ils sont donc renouvelables et biodégradables.

Leur cuisine est également sans noix ni arachides. (15-20 \$ par personne) | <http://www.st-hubert.com/index.en.html>

RÔTISSERIES BENNY BBQ

Situé sur la rive sud de Montréal, dans la région de la Montérégie, Benny sert du poulet rôti depuis près de 50 ans. Un restaurant familial qui propose également un menu adapté aux enfants.

Ouvert du dimanche au mercredi de 11 h à 22 h et du jeudi au samedi de 11 h à minuit. (12-17 \$ par personne) | <https://rotoisseriesbenny.com/en/>

SCORES

Scores a ouvert en 1995 et s'est rapidement fait connaître pour son poulet barbecue à la broche et ses côtes alléchantes. Malgré ce que son nom suggère, il ne s'agit pas d'un bar sportif, mais d'un lieu de restauration décontractée dans l'un des 21 établissements.

(15-23 \$ par personne) | <https://www.scores.ca/en>

ASHTON

Depuis 1969, Ashton fait griller des hamburgers et des hotdogs à travers la grande région de Québec dans l'un de leurs 25 emplacements. Ils sont connus pour les frites fraîchement coupées utilisées pour leur poutine. Ashton a également un système de promotion hivernale où le prix de la poutine baisse avec la température, et si la température est de -30 Celsius, le client reçoit un rabais de 30 % !

(15-25 \$ par personne) | <https://chezashton.ca/>

BATON ROUGE

Dès que vous franchissez la porte, vous savez qu'une expérience gastronomique extraordinaire vous attend. Depuis notre première ouverture en 1992, notre objectif est de faire plaisir à nos clients en leur proposant une atmosphère accueillante, des plats succulents de qualité et un service exceptionnel dans nos restaurants, dont le nombre ne cesse de croître. Que vous soyez ici pour une célébration spéciale, un cocktail entre amis ou une soirée intime pour deux, le décor élégant et l'hospitalité chaleureuse créent l'ambiance parfaite pour toute occasion. Notre personnel attentif et compétent fera tout pour que vous vous sentiez comme chez vous et que votre repas devienne une expérience gastronomique inoubliable. Notre menu propose de nombreux choix alléchants pour vous mettre en appétit. Le point culminant est notre fameuse côte de bébé BBQ, cuite lentement à la perfection et arrosée de notre sauce BBQ. Nous proposons également de tendres steaks AAA Sterling Silver grillés à la perfection, de somptueux fruits de mer, des salades croquantes, des entrées exquises et des desserts décadents pour compléter votre repas. Avec des portions généreuses préparées fraîchement à partir de zéro et magnifiquement présentées à votre table, il y a tellement de choses à faire pour satisfaire votre palais.

(20-30 \$ par personne) | <https://www.batonrouge.ca/en>



RESTAURANTS VALENTINE

Quelques années plus tard, après le succès du premier Valentine, le fondateur Jean-Pierre Robin en ouvre un second pour répondre à la demande croissante de ses fameux hotdogs. Avec plus de 32 ans d'existence, Valentine possède l'une des structures les plus performantes et poursuit ses stratégies de développement sur les différents marchés de la province.

(10-15 \$ par personne) | <https://www.valentine.ca/en/>

BEN & FLORENTINE

Cette chaîne canadienne de restaurants pour le petit-déjeuner et le déjeuner sert environ 2,5 millions de clients par an. Les fondateurs ont utilisé les caractéristiques de leurs familles pour créer le concept de la chaîne. Chaque restaurant Ben & Florentine est détenu individuellement en tant que franchise. Ben & Florentine a été fondée en 2008 à Saint-Laurent, au Québec, et le premier restaurant a ouvert à Vaudreuil-Dorion, au Québec. En 2011, il comptait 16 établissements dans la province de Québec. Le restaurant a commencé par servir un menu complet pour le petit-déjeuner et le déjeuner, puis a étendu ses heures d'ouverture pour inclure des sélections pour le dîner. En 2012, la chaîne s'est étendue en Ontario et, en 2014, elle comptait 31 établissements. En 2015, la chaîne comptait 43 unités franchisées.

(15-20 \$ par personne) | <https://benetflorentine.com/en/>

LA BELLE PROVINCE

L'histoire des restaurants La Belle Province a commencé en 1967 au cœur du centre-ville de Montréal. Nick Glezos et son gérant Peter Kivetos, originaire de Grèce, ouvrent les portes du Métropole sur le boulevard Sainte-Catherine. Malheureusement, un incendie majeur a détruit le restaurant et le bâtiment l'année suivante. Le restaurant a été déplacé et reconstruit par Peter Kivetos sur la rue Sherbrooke en 1969. Il a fondé un système d'exploitation unique de restauration rapide. Il s'agissait donc du premier restaurant La Belle Province au Québec avec le concept que nous connaissons aujourd'hui. La Belle Province a ouvert un 2e et un 3e restaurant florissant à Saint-Hubert sur le boulevard Taschereau et le boulevard Gouin à Roxboro. Avec seulement six choix au menu, de succulents hot-dogs, des frites fraîches et son fameux sandwich à la viande fumée, La Belle Province, ils sont devenus un incontournable de la restauration rapide du Grand Montréal, sans oublier le service courtois et chaleureux des cuisiniers, qui préparaient la nourriture devant le client tout en le divertissant.

(10-15 \$ par personne) | <https://restaurantlabelleprovince.com/>



FRANÇAIS – ESPAÑOL

RESTAURANT CHAINS

CHEZ CORA

Chez Cora has been making breakfast since 1987, when the first location opened. With the reinvention of breakfast, there is no better way to start your day than with scrumptious pancakes, thick slices of French toast, eggs done to your liking and mounds of fresh fruit. With over 122 locations, mainly in Québec, Cora is a success.

The restaurant is open seven days a week for breakfast and lunch. (16-30\$) | <https://www.chezcora.com/en>

RESTAURANT EGGSQUIS

Breakfast is how one should start their day. With 34 locations in Québec, there is no reason to skip the day's most important meal. At Eggsquis, there is no need for coffee refills when an entire urn is placed on your table as soon as you take a seat.

Open seven days a week for breakfast and lunch. (11-16\$) | <https://eggsquis.com/>

NICKELS

Created by Céline Dion in 1990, Nickels is a fun casual dining experience in an upbeat atmosphere. Céline Dion eventually pulled out in 1997, but some of her signature dishes remain on the menu, such as the 'Gâteau Céline.' The menu comprises diner-style food such as burgers and milkshakes but has Québécois fare including cretons and poutine.

Nickels is open for breakfast as well as late-night snacking. (13-20\$ per person) | <https://nickelsdeli.com/en/>

PIZZÉDÉLIC

With 5 locations in the Montréal area, this is the place where dining on gourmet thin-crust pizza and homemade pasta takes place.

A table d'hôte menu is available starting at 19\$ for lunch and 26\$ for dinner. | <http://pizzedelic.net/>

ROTISSERIES ST-HUBERT BBQ

Since 1951 St-Hubert has served delicious rotisserie chicken in over 80 restaurants and at 17 express/take-out locations. A casual place to dine that is great for the whole family. They use disposable place settings at the St-Hubert express locations made from sugar cane fibres and bamboo. Hence it is renewable and biodegradable.

Their kitchen is also nut and peanut-free. (15-20\$ per person) | <http://www.st-hubert.com/index.en.html>

ROTISSERIES BENNY BBQ

Found on the south shore of Montréal in the Montérégie region, Benny has been serving up rotisserie-style chicken for almost 50 years. A family-friendly restaurant that also has a kid-friendly menu.



Open Sunday-Wednesday from 11:00 a.m. to 10:00 p.m. and Thursday-Saturday from 11:00 a.m. to 12:00 midnight. (12-17\$ per person) | <https://roseriesbenny.com/en/>

SCORES

Scores opened in 1995 and quickly became known for its BBQ chicken on a spit and mouth-watering ribs. Despite what the name suggests, it is not a sports bar but a place for casual dining in one of 21 locations.

(15-23\$ per person) | <https://www.scores.ca/en>

ASHTON

Since 1969, Ashton has been grilling burgers and hotdogs across the greater Québec City area in one of their 25 locations. They are known for the fresh-cut fries used for their poutine. Ashton also has a winter promotion scheme where the price of poutine drops with the temperature, and if the weather is -30 Celsius, the customer receives a 30% discount!

(15-25\$ per person) | <https://chezashton.ca/>

BATON ROUGE

The moment you walk through the door, you know an extraordinary dining experience awaits. Since we first opened in 1992, our goal has been to indulge our guests in an inviting atmosphere, succulent quality dishes, and outstanding service at our growing number of restaurants. Whether you're here for a special celebration, cocktails with friends or an intimate evening for two, the elegant décor and warm hospitality create the perfect ambiance for any occasion. Our attentive and knowledgeable staff will do everything to make you feel at home and turn your meal into an unforgettable dining experience. Our menu features many tempting choices to whet your appetite. The highlight is our famous BBQ baby back ribs, slow-cooked to fall-off-the-bone perfection and basted with our signature BBQ sauce. We also offer tender AAA Sterling Silver steaks grilled to perfection, sumptuous seafood, crisp salads, exquisite appetizers, and decadent desserts to round off your meal. With generous portions prepared fresh from scratch and beautifully presented at your table, there's so much to please your palate.

(20-30\$ per person) | <https://www.batonrouge.ca/en>

VALENTINE RESTAURANTS

A few years later, after the first Valentine's success, founder Jean-Pierre Robin opened a second one to meet the growing demand for its famous hotdogs. With more than 32 years in operation, Valentine has one of the most efficient structures and continues to pursue development strategies in different markets throughout the province.

(10-15\$ per person) | <https://www.valentine.ca/en/>

BEN & FLORENTINE

Canadian breakfast and lunch restaurant chain serves around 2.5 million customers annually. The founders used characteristics from their families to create the chain concept. Each Ben & Florentine restaurant is owned individually as a franchise. Ben & Florentine was founded in 2008 in Saint-Laurent, Quebec, and the first restaurant opened in Vaudreuil-Dorion, Quebec. By 2011 it had 16 locations in the province of Quebec. The restaurant began by serving an extensive breakfast and lunch menu and later



extended hours to include dinner selections. In 2012 the chain expanded into Ontario, and by 2014 there were 31 locations. In 2015 the chain had 43 franchise units.

(15-20\$ per person) | <https://benetflorentine.com/en/>

LA BELLE PROVINCE

The history of La Belle Province restaurants began in 1967 in the heart of downtown Montreal. Nick Glezos and his manager Peter Kivetos, a native of Greece, opened the Metropolis doors on Boulevard Ste-Catherine. Unfortunately, a major fire destroyed the restaurant and the building the following year. The restaurant was moved and rebuilt by Peter Kivetos on Sherbrooke Street in 1969. He founded a unique Fast-Food operating system. Therefore, it was the first La Belle Province restaurant in Quebec with the concept we know today. La Belle Province opened a thriving 2nd and 3rd restaurant in Saint-Hubert on Taschereau Blvd. and Gouin Blvd. in Roxboro. With only six choices on the menu, succulent hot dogs, fresh fries and its famous smoked meat sandwich, La Belle Province, they have become a staple in the fast food of Greater Montreal, not to mention the cooks' courteous and warm service, who prepared the food in front of the customer while entertaining them.

(10-15\$ per person) | <https://restaurantlabelleprovince.com/>



FRANÇAIS – ENGLISH

CADENAS DE RESTAURANTES

CHEZ CORA

Chez Cora lleva preparando desayunos desde 1987, cuando abrió su primer local. Con la reinención del desayuno, no hay mejor manera de empezar el día que con deliciosas tortitas, gruesas tostadas francesas, huevos al gusto y montones de fruta fresca. Con más de 122 locales, principalmente en Québec, Cora es todo un éxito.

El restaurante abre los siete días de la semana para desayunos y almuerzos. (16-30\$) | <https://www.chezcora.com/en>

RESTAURANTE EGGSQUIS

El desayuno es la mejor manera de empezar el día. Con 34 locales en Québec, no hay razón para saltarse la comida más importante del día. En Eggsquis, no hay necesidad de rellenar el café cuando una urna entera se coloca en su mesa tan pronto como usted toma asiento.

Abierto siete días a la semana para desayunos y almuerzos. (11-16\$) | <https://eggsquis.com/>

NICKELS

Creado por Céline Dion en 1990, Nickels es una divertida experiencia gastronómica informal en un ambiente animado. Céline Dion se retiró en 1997, pero algunos de sus platos emblemáticos siguen en el menú, como el "Gâteau Céline". El menú incluye comida tipo diner, como hamburguesas y batidos, pero también platos quebequeses, como cretons y poutine.

Nickels abre tanto para desayunar como para picar algo por la noche. (13-20 \$ por persona) | <https://nickelsdeli.com/en/>

PIZZÉDÉLIC

Con 5 locales en la zona de Montreal, aquí se come pizza gourmet de masa fina y pasta casera.

Ofrece un menú a partir de 19 \$ para el almuerzo y 26 \$ para la cena. | <http://pizzedelic.net/>

ROTISSERIES ST-HUBERT BBQ

Desde 1951, St-Hubert sirve delicioso pollo asado en más de 80 restaurantes y en 17 locales de comida exprés para llevar. Un lugar informal para cenar, ideal para toda la familia. En los locales exprés de St-Hubert utilizan cubiertos desechables fabricados con fibras de caña de azúcar y bambú. Por lo tanto, son renovables y biodegradables.

Además, su cocina no contiene frutos secos ni cacahuets. (15-20 \$ por persona) | <http://www.st-hubert.com/index.en.html>



ROTISSERIE BENNY BBQ

Situado en la costa sur de Montreal, en la región de Montérégie, Benny lleva casi 50 años sirviendo pollo asado. Un restaurante familiar que también tiene un menú para niños.

Abierto de domingo a miércoles de 11.00 a 22.00 y de jueves a sábado de 11.00 a 24.00. (12-17 \$ por persona) | <https://rotyseriesbenny.com/en/>

SCORES

Scores abrió sus puertas en 1995 y rápidamente se hizo famoso por su pollo a la barbacoa y sus deliciosas costillas. A pesar de lo que sugiere su nombre, no es un bar deportivo, sino un lugar para cenar de forma informal en uno de sus 21 locales.

(15-23 \$ por persona) | <https://www.scores.ca/en>

ASHTON

Desde 1969, Ashton asa hamburguesas y perritos calientes en sus 25 locales del área metropolitana de Quebec. Son conocidos por las patatas fritas recién cortadas que utilizan para su poutine. Ashton también tiene un plan de promoción de invierno en el que el precio de la poutine baja con la temperatura, y si el tiempo es de -30 Celsius, ¡el cliente recibe un 30% de descuento!

(15-25 \$ por persona) | <https://chezashton.ca/>

BATON ROUGE

Nada más cruzar la puerta, uno sabe que le espera una experiencia gastronómica extraordinaria. Desde que abrimos por primera vez en 1992, nuestro objetivo ha sido mimar a nuestros clientes con un ambiente acogedor, succulentos platos de calidad y un servicio excepcional en nuestros cada vez más numerosos restaurantes. Tanto si está aquí para una celebración especial, un cóctel con amigos o una velada íntima para dos, la elegante decoración y la cálida hospitalidad crean el ambiente perfecto para cualquier ocasión. Nuestro atento y experto personal hará todo lo posible para que se sienta como en casa y convierta su comida en una experiencia gastronómica inolvidable. Nuestro menú ofrece muchas opciones tentadoras para abrir el apetito. Lo más destacado son nuestras famosas costillas a la barbacoa, cocinadas a fuego lento a la perfección y untadas con nuestra exclusiva salsa barbacoa. También ofrecemos tiernos filetes AAA Sterling Silver asados a la perfección, suntuoso marisco, crujientes ensaladas, exquisitos aperitivos y decadentes postres para redondear su comida. Con generosas porciones preparadas al momento y bellamente presentadas en su mesa, hay mucho para complacer su paladar.

(20-30 \$ por persona) | <https://www.batonrouge.ca/en>

RESTAURANTES VALENTINE

Unos años más tarde, tras el éxito del primer Valentine, el fundador Jean-Pierre Robin abrió un segundo para satisfacer la creciente demanda de sus famosos perritos calientes. Con más de 32 años en funcionamiento, Valentine cuenta con una de las estructuras más eficaces y sigue aplicando estrategias de desarrollo en diferentes mercados de toda la provincia.

(10-15 \$ por persona) | <https://www.valentine.ca/en/>



BEN & FLORENTINE

Cadena canadiense de restaurantes de desayunos y comidas que atiende a unos 2,5 millones de clientes al año. Los fundadores utilizaron características de sus familias para crear el concepto de cadena. Cada restaurante Ben & Florentine es propiedad individual como franquicia. Ben & Florentine se fundó en 2008 en Saint-Laurent, Quebec, y el primer restaurante se abrió en Vaudreuil-Dorion, Quebec. En 2011 ya contaba con 16 locales en la provincia de Quebec. El restaurante comenzó sirviendo un amplio menú de desayuno y almuerzo y más tarde amplió el horario para incluir selecciones de cena. En 2012, la cadena se expandió a Ontario y en 2014 ya contaba con 31 locales. En 2015 la cadena contaba con 43 unidades franquiciadas.

(15-20 \$ por persona) | <https://benetflorentine.com/en/>

LA BELLE PROVINCE

La historia de los restaurantes La Belle Province comenzó en 1967 en pleno centro de Montreal. Nick Glezos y su gerente Peter Kivetos, natural de Grecia, abrieron las puertas del Metropolis en el Boulevard Ste-Catherine. Desgraciadamente, un gran incendio destruyó el restaurante y el edificio al año siguiente. El restaurante fue trasladado y reconstruido por Peter Kivetos en la calle Sherbrooke en 1969. Fundó un sistema de explotación de comida rápida único. Por lo tanto, fue el primer restaurante La Belle Province de Quebec con el concepto que conocemos hoy en día. La Belle Province abrió un próspero segundo y tercer restaurante en Saint-Hubert, en el bulevar Taschereau y en el bulevar Gouin, en Roxboro. Con sólo seis opciones en el menú, succulentos perritos calientes, patatas fritas frescas y su famoso sándwich de carne ahumada, La Belle Province, se han convertido en un elemento básico de la comida rápida del Gran Montreal, por no mencionar el servicio cortés y cálido de los cocineros, que preparaban la comida delante del cliente mientras le entretenían.

(10-15 \$ por persona) | <https://restaurantlabelleprovince.com/>