



# MENUS

---

# BANQUETS



# LISTE DE PRIX

|                                       |                       |
|---------------------------------------|-----------------------|
| <b><u>PETIT DÉJEUNER (BUFFET)</u></b> | <b>(par personne)</b> |
| Continental                           | 23,00                 |
| Bien manger                           | 26,00                 |
| Classique                             | 27,00                 |

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| <b><u>Stations</u></b> |               |
| Omelette               | p. pers. 8,00 |
| Gaufres et crêpes      | p. pers. 8,00 |

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| <b>BOÎTE PETIT DÉJEUNER</b> | 18,50 |
|-----------------------------|-------|

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| <b><u>PETIT DÉJEUNER (SERVI)</u></b> |       |
| Le Bonaventure                       | 28,00 |
| L'européen                           | 30,00 |

|                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| <b><u>PAUSES – A.M.</u></b> | <b>(par personne)</b> |
| Matin bleu                  | 19,00                 |
| Saveur méditerranéenne      | 19,00                 |
| Fraîcheur du matin          | 19,00                 |
| L'énergisante               | 19,00                 |
| Bananarama                  | 20,00                 |

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| <b><u>PAUSES – P.M.</u></b> |       |
| Dernier mille               | 18,00 |
| Polaire                     | 19,00 |
| Cabane à sucre              | 20,00 |
| Fantaisie au chocolat       | 22,00 |

|                      |       |
|----------------------|-------|
| <b>BOÎTE À LUNCH</b> | 27,00 |
|----------------------|-------|

|   |       |
|---|-------|
| <b><u>DÉJEUNER SERVI</u></b>                |       |
| Osso buco de porcelet                       | 36,00 |
| Poitrine de volaille grillée (salade repas) | 38,00 |
| Coquilles farcies de bœuf et champignons    | 38,00 |
| Suprême de volaille épicé et grillé         | 38,00 |
| Filet de turbot poêlé                       | 40,00 |
| Filet de saumon grillé                      | 44,00 |
| Boeuf Angus braisé style bourguignon        | 45,00 |
| Sauté de légumes au curry thaïlandais ( V ) |       |
| (même prix que le plat principal choisi)    |       |

|  |                       |              |
|--|-----------------------|--------------|
| <b><u>DÉJEUNER BUFFET</u></b>                    | <b>(par personne)</b> | <b>38,00</b> |
| <b>Le Plateau – Griffintown - Vieux Montréal</b> |                       |              |
| <b>*Ajouter un plat principal :</b>              |                       |              |
| Tortellini au safran                             | <b>Extra</b>          | 9,00         |
| Poulet de grains grillé                          |                       | 9,00         |
| Filet de turbot poêlé                            |                       | 10,00        |
| Médailles de bœuf Angus                          |                       | 10,00        |

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b><u>BUFFET 'À LA MONTRÉALAISE'</u></b> | <b>(par personne) 90,00</b> |
| <b>*Choix de plat principal :</b>        |                             |
| Bœuf braisé                              |                             |
| Magret de canard poêlé                   |                             |
| Morue noire                              |                             |

|                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| <b><u>VIP DÎNER COCKTAIL</u></b> | <b>(par personne) 90,00</b> |
|----------------------------------|-----------------------------|

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <b><u>DÎNER SERVI</u></b>                   | <b>(par personne)</b> |
| Volaille braisée                            | 60,00                 |
| Bar grillé                                  | 63,00                 |
| Morue poêlée                                | 65,00                 |
| Côte de porcelet du Québec                  | 69,00                 |
| Veau de lait poêlé                          | 74,00                 |
| Lapin croustillant enrobé de bacon          | 74,00                 |
| Filet mignon de bœuf Angus rôti             | 80,00                 |
| Lasagnette de légumes grillés et tofu ( V ) |                       |
| (même prix que le plat principal choisi)    |                       |

|                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| <b><u>MENU DÉGUSTATION</u></b> | <b>(par personne) 95,00</b> |
|--------------------------------|-----------------------------|

|   |       |
|---|-------|
| <b><u>DÎNER SERVI - CHOIX SANTÉ :</u></b> |       |
| Mérou poêlé                               | 62,00 |
| Suprême de volaille au citron confit      | 62,00 |

|   |  |
|---|--|
| <b><u>MENU 'HYPOALLERGÈNE</u></b>               |  |
| <b>(même prix que le plat principal choisi)</b> |  |
| Suprême de volaille rôti                        |  |
| Pâtes sautées aux épinards                      |  |

|   |  |
|---|--|
| <b><u>MENU VÉGÉTARIEN</u></b>                   |  |
| <b>(même prix que le plat principal choisi)</b> |  |
| Risotto aux champignons portobello              |  |
| Polenta de pois chiches poêlée                  |  |

|   |             |
|---|-------------|
| <b><u>COCKTAIL RÉCEPTION (canapés froids et chauds)</u></b> |             |
| Sélection classique   | douz. 40,00 |
| Sélection de luxe   | douz. 48,00 |

|                                       |                       |
|---------------------------------------|-----------------------|
| <b><u>RÉCEPTION AVEC STATIONS</u></b> | <b>(par personne)</b> |
| Poutine du Québec 'traditionnelle'    | 12,00                 |
| Poutine du Québec 'de luxe'           | 18,00                 |
| 'Smoked meat' à la Montréal           | 18,50                 |
| Petite Italie                         | 19,50                 |
| Maîtres affineurs du Québec           | 19,50                 |
| 'Mac & Cheese' comme à la maison      | 20,50                 |
| Sushi assortis                        | 28,00                 |
| Carré d'agneau                        | 29,00                 |
| Palette de poisson fumé et mariné     | 35,00                 |
| Le bloc du boucher                    | 36,00                 |

**Nous sommes à votre service pour créer des menus spéciaux selon votre goût.**

**Taxes et pourboire non inclus.**

**Des frais supplémentaires de 100,00\$ sont appliqués sur les repas moins de 25 personnes.  
Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.**



# LISTE DE PRIX – ‘À LA CARTE’

## BREUVAGES

|                   |                    |       |
|-------------------|--------------------|-------|
| Café, thé,        | gallon (4 litres)  | 72,00 |
| Jus d'orange      | gallon (4 litres)  | 90,00 |
| Jus de fruits     | gallon (4 litres)  | 90,00 |
| Jus de fruits     | bouteille (chaque) | 4,50  |
| Smoothies         | unité              | 5,00  |
| Boissons gazeuses | chaque             | 4,50  |

### Eau minérale :

|   |  |      |
|---|--|------|
| Eau Eska (plate et pétillante) (750ml) (ch) |  | 8,50 |
| Eau Eska (500ml) (ch)                       |  | 4,50 |

|  |  |      |
|--|--|------|
| Eau plate illimitée à saveurs variés,<br>Garnie de fruits frais (p. pers.) |  | 4,50 |
|--|--|------|

|  |  |      |
|--|--|------|
| Eau pétillante illimités,<br>Garnie de fruits frais (p. pers.) |  | 6,50 |
|--|--|------|

## EXTRA PAUSES :

|                               |       |       |
|-------------------------------|-------|-------|
| Danoises, croissants, muffins | douz. | 42,00 |
| Scones                        | douz. | 45,00 |
| Bagels et fromage à la crème  | douz. | 72,00 |
| Beignets de pommes maison     | douz. | 35,00 |
| Beignes                       | douz. | 24,75 |
| Barre de céréales             | unité | 3,50  |
| Boîte de céréales             | unité | 4,00  |
| Yaourts assortis              | unité | 4,25  |

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Pains sucrés assortis : dattes et noix,<br>canneberges et bleuets, citron et graines de pavot,<br>carottes et ananas, framboises et chocolat blanc,<br>banane | douz. | 35,00 |
|---|-------|-------|

|  |          |       |
|--|----------|-------|
| Panier de fruits entiers (10 pers) unité |          | 29,00 |
| Fruits de saison tranchés                | p. pers. | 6,00  |
| Salade de fruits frais                   | p. pers. | 6,00  |
| Wrap petit déjeuner                      | douz.    | 75,00 |
| Sandwich muffin anglais                  | douz.    | 78,00 |
| Bacon, saucisses, jambon                 | p. pers. | 8,00  |
| Fèves au lard à la québécoise            | p. pers. | 8,00  |

## EXTRA PAUSES (suite) :

|                           |          |      |
|---------------------------|----------|------|
| Fromages assortis (2 oz.) | p. pers. | 7,50 |
| Saumon fumé et garnitures | p. pers. | 6,25 |

|                            |       |       |
|----------------------------|-------|-------|
| Biscuits maison            | douz. | 33,00 |
| Brownies                   | douz. | 42,00 |
| Mini cupcakes              | douz. | 45,00 |
| Cupcakes                   | douz. | 58,00 |
| Petits fours               | douz. | 13,00 |
| Pâtisseries françaises     | douz. | 30,00 |
| Barres glacées             | douz. | 75,00 |
| Tablettes de chocolat      | douz. | 45,00 |
| Sélection pâte de fruits   | douz. | 18,00 |
| Assortiment de suçons      | douz. | 20,00 |
| Carrés de guimauves maison | douz. | 20,00 |
| Variété de macarons        | douz. | 24,00 |

|                                 |          |       |
|---------------------------------|----------|-------|
| Légumes avec trempette          | p. pers. | 4,25  |
| Bretzels, croustilles (10 pers) | panier   | 11,50 |
| Bretzels géants cuits au four   | douz.    | 42,00 |
| Noix mélangées (10 pers)        | bol      | 20,00 |

|   |  |        |
|---|--|--------|
| Sandwichs traditionnels (12 pers) plateau   |  | 112,00 |
| Sandwichs ouverts de luxe (12 pers) plateau |  | 124,00 |

Machine Nespresso : 50,00\$ par jour de location  
et 1,25\$ la capsule

Machine à maïs soufflé : 125,00

Fontaine de chocolat : 125,00

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.  
**Taxes et pourboire non inclus.**



# PETIT DÉJEUNER BUFFET

## **CONTINENTAL** 23\$

Sélection de jus : orange, pomme, pamplemousse  
Pâtisseries maison et muffins (2 mcx)  
Salade de fruits frais  
Bagel & fromage à la crème  
Oeuf cuit dur (1 par personne -2.00\$ extra)  
Beurre, confiture et marmelade  
Café, thé, lait et tisane

## **BIEN MANGER** 26\$

Sélection de jus : orange, pomme, pamplemousse  
Fruits frais tranchés  
Parfait de yaourt grec à la compote de  
petits fruits et granola  
Céréales assorties et lait écrémé  
Gruau et sirop d'érable accompagné de  
cassonade et de raisins dorés  
Œuf cuit dur (1 personne)  
Fromages assortis  
Café, thé, lait et tisane

## **CLASSIQUE** 27\$

Sélection de jus : orange, pomme, pamplemousse  
Fruits frais tranchés  
Oeufs brouillés aux fines herbes  
Bacon, saucisses et jambon  
Pommes de terre rissolées aux oignons  
Pain de blé entier  
Pâtisseries maison et muffins  
Beurre, confiture et marmelade  
Café, thé, lait et tisane

## **AJOUTER UNE STATION :**

### **STATION OMELETTE** 8\$

Préparée à votre goût avec œufs frais ou  
blancs d'œufs  
Garnitures : dés de jambon, bacon, saucisses,  
poivrons, tomates, fromage râpé, champignons  
et oignons

### **STATION DE GAUFRES ET CRÊPES** 8\$

Baies de saison et coulis de fruits  
Sirop d'érable tiède  
Crème Chantilly et sauce au chocolat

Coût chef en salle: 80\$/heure, par 50 clients  
(Minimum 3 heures)

### **\*\* BOÎTE PETIT DÉJEUNER** 18.50\$

Jus d'orange  
Croissant et muffin cuits du jour  
Yaourt, fruit entier, fromage  
Café

*Des frais supplémentaires de 100,00\$ sont appliqués sur les repas moins de 25 personnes.  
Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.  
**Taxes et pourboire non inclus***



# PETIT DÉJEUNER SERVI

## LE BONAVENTURE

28\$

*Jus d'orange*

*Oeufs brouillés aux fines herbes servis avec bacon, saucisse ou jambon*

*Rösti de pommes de terre rouge au romarin*

*Tomates cerises fraîches et huile aux herbes*

*Pain de blé entier frais du jour*

*Viennoiseries et muffins maison cuits du jour*

*Beurre, confiture et marmelade*

*Café, thé, lait et tisane*

## L'EUROPÉEN

30\$

*Jus d'orange*

*Omelette au fromage, bacon, saucisse et jambon*

*Rösti de pommes de terre au canard confit*

*Tomate grillée au romarin*

*Salsa de fruits en verrine*

*Pain de blé entier frais du jour*

*Viennoiseries et muffins maison cuits du jour*

*Beurre, confiture et marmelade*

*Café, thé, lait et tisane*

*Des frais supplémentaires de 100,00\$ sont appliqués sur les repas moins de 25 personnes.  
Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.*

***Taxes et pourboire non inclus***

  
HÔTEL  
BONAVENTURE  
MONTRÉAL

900 rue de la Gauchetière Ouest, Montréal, Québec, Canada H5A 1E4  
Téléphone 514-878-2332, ext 4553 Fax: 514- 878-2980 [www.hotelbonaventure.com](http://www.hotelbonaventure.com)

## PAUSES

(Minimum – 10 personnes)

### PAUSES (A.M.)

#### MATIN BLEU 19\$

Bleuets frais et crème Chantilly  
Biscotti aux bleuets  
Crème brûlée aux bleuets  
Mini muffins aux bleuets et amandes  
Eau Eska  
Café, thé, lait et tisane

#### SAVEUR MÉDITERRANÉENNE 19\$

Macarons aux figues noires  
Parfait de yaourt grec et miel blond  
Feuilleté de ricotta et féta  
Eau Eska  
Café, thé, lait et tisane

#### FRAÎCHEUR DU MATIN 19\$

Salade d'orange et menthe fraîche  
Smoothies à l'orange  
Biscotti aux amandes et saveur d'orange  
Eau Eska  
Café, thé, lait et tisane

#### L'ÉNERGISANTE 19\$

Smoothies à la banane, avocat et thé vert  
Assortiment de barres énergétiques  
Guimauves assorties  
Biscuits au gingembre et compote de pommes  
Eau Eska  
Café, thé, lait et tisane

#### BANANARAMA 20\$

Rouleaux à la banane  
Bouchées santé au chocolat, banane et beurre d'arachides  
Muslix aux bananes et amandes  
Eau Eska  
Café, thé, lait et tisane

### PAUSE (P.M.)

#### DERNIER MILLE 18\$

Pretzels géants au gros sel et sélection de moutardes  
Tortillas bleus et salsa d'avocat  
Assortiment de noix caramélisées  
Carrés pâte de fruits  
Eau Eska  
Café, thé, lait et tisane

#### POLAIRE 19\$

Barres Häagen Dazs  
Sandwichs à la crème glacée  
Sorbets assortis  
Eau Eska  
Café, thé, lait et tisane

#### CABANE À SUCRE 20\$

Smoothies aux pommes  
Tartelettes au sucre d'érable  
Carrés sucre à la crème  
Bonbons à l'érable  
Noix de pacanes à l'érable  
Eau Eska  
Café, thé, lait et tisane

#### FANTAISIE AU CHOCOLAT 22\$

Brownies aux noix et chocolat  
Suçons au chocolat  
Biscuits aux éclats de chocolat  
Fudge au chocolat  
Macarons au chocolat  
Eau Eska  
Café, thé, lait, chocolat chaud et tisane

#### \*\* BOÎTE À LUNCH 27\$

Fruit frais  
Ciabatta avec choix de : rôti de bœuf, jambon et fromage, dinde fumée, salade de thon ou légumes grillés  
Fromage  
Salade mixte, vinaigrette italienne  
Brownie au chocolat – Boisson gazeuse

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.

**Taxes et pourboire non inclus**



900 rue de la Gauchetière Ouest, Montréal, Québec, Canada H5A 1E4  
Téléphone 514-878-2332, ext 4553 Fax: 514- 878-2980 [www.hotelbonaventure.com](http://www.hotelbonaventure.com)

# DÉJEUNER SERVI

*Les prix incluent un choix d'entrée, un plat principal et un dessert*

## ENTRÉE

*Soupe du jour*

*Velouté andalou de tomates rôties, huile à la truffe noire et fines herbes*

*Panaché de laitues, tomates cerises confites et fromage parmesan*

*Salade de chicorée et mini carottes rôties, vinaigrette d'estragon et betteraves*

*Gravlax de saumon de l'Atlantique, radis noirs croustillants, avocat et jeunes pousses*

*Tataki de boeuf grillé, chou chinois et chips de lotus*

*Courge musquée rôtie, concassé de tomates et épinards sautés accompagnés de polenta tiède*

## PLAT PRINCIPAL

*Osso buco de porcelet, lardons croustillants, crèmeuse de choux-fleurs  
et pommes de terre Yukon Gold 36\$*

*Salade mesclun, poitrine de volaille grillée, chip de prosciutto, avocat et œuf cuit dur 38\$  
(salade repas)*

*Coquilles farcies de boeuf, champignons et fromage, concassé de tomates fraîches  
et copeaux de parmesan 38\$*

*Suprême de volaille épicé et grillé, mélange coloré de légumes racines, sauce foie gras et truffe 38\$*

*Filet de turbot poêlé, sauté de chanterelles, réduction de jus de veau 40\$*

*Filet de saumon grillé, pot-au-feu de fenouil braisé et coriandre 44\$*

*Boeuf Angus braisé style bourguignon, purée de panais 45\$*

*(V) Sauté de légumes au curry thaïlandais  
(même prix que le plat principal choisi)*

## DESSERT

*Bavarois au citron et meringue italienne*

*Napoléon aux petits fruits*

*Tartelette aux poires Bartlett caramélisées, parfum à l'amande*

*Pouding au pain, copeaux de brownie et crème anglaise*

*Tian de mousse au chocolat noir et blanc*

*Baklava, mousse de yaourt grec au miel*

*Café, thé et tisane*

**Ajouter 8\$ par personne pour un choix de 2 plats principaux**

**Temps de service minimum de 1h15**

*Des frais supplémentaires de 100,00\$ sont appliqués sur les repas moins de 25 personnes.  
Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.*

**Taxes et pourboire non inclus**



900 rue de la Gauchetière Ouest, Montréal, Québec, Canada H5A 1E4  
Téléphone 514-878-2332, ext 4553 Fax: 514- 878-2980 [www.hotelbonaventure.com](http://www.hotelbonaventure.com)



# DÉJEUNER BUFFET

*Le prix inclut votre choix de buffet, plateau de fromages et sélection de desserts*

**38\$**

## LE PLATEAU

*Soupe du jour*

*Salades mélangées, vinaigrettes maison*

*Salade de légumes du jardin rôtis au pesto*

*Salade niçoise et haricots verts extra-fins*

*Gâteau de tomates et fromage de chèvre*

*Sélection de sandwichs du marché (2 pièces par personne)*

## GRIFFINTOWN

*Soupe du jour*

*Salade asiatique aux épinards et tofu grillé*

*Salade de pommes de terre, crémeuse de moutarde Pommery*

*Salade de concombres à l'aneth et crème sure*

*Focaccia de champignons sauvages*

*Sélection de sandwichs du marché (2 pièces par personne)*

## VIEUX MONTRÉAL

*Soupe du jour*

*Salade César classique*

*Salade de coeurs de palmier, d'artichauts et oignons rouges, vinaigrette aux agrumes*

*Salade de pommes, bettes à carde et fruits secs, vinaigrette au sésame*

*Terrine d'artichauts et tomates confites*

*Sélection de sandwichs du marché (2 pièces par personne)*

## PLATEAU DE FROMAGES INTERNATIONAUX

## DESSERTS ASSORTIS ET SALADE DE FRUITS FRAIS

*Café, thé et tisane*

## AJOUTER UN PLAT PRINCIPAL

*Tortellini au safran, sauce à la fleur d'ail 9\$*

*(disponible tortellini au fromage)*

*Poulet de grains grillé, servi avec tomates rôties et huile d'olive extra vierge 9\$*

*Filet de turbot poêlé, sauté de champignons, réduction de jus de veau 10\$*

*Médallions de boeuf Angus, sauce crème au poivre 10\$*

*Des frais supplémentaires de 100,00\$ sont appliqués sur les repas moins de 25 personnes.  
Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.*

***Taxes et pourboire non inclus***



900 rue de la Gauchetière Ouest, Montréal, Québec, Canada H5A 1E4  
Téléphone 514-878-2332, ext 4553 Fax: 514- 878-2980 [www.hotelbonaventure.com](http://www.hotelbonaventure.com)



# **BUFFET 'À LA MONTRÉALAISE'**

*(Minimum – 50 personnes)*

## **COCKTAIL**

*Mini-tourtières, chutney aux tomates et fruits  
Truite confite à l'érable  
Bouchées de pâte chinois  
Wontons à l'oignon caramélisé*

## **HORS-D'ŒUVRE**

*Salade de betteraves et fromage de chèvre, pistaches grillées et micro-pousses  
Salade de jeunes épinards et cresson, bacon confit émietté, vinaigrette au sherry  
Tataki de saumon sur salade croustillante à l'oignon  
Tartare de bœuf et croûtons aux olives*

## **PLATS PRINCIPAUX**

*Bœuf braisé, purée de panais  
Magret de canard du Lac Brome poêlé, sauce au Sortilège et flocons d'érable,  
choux de Bruxelles sautés au beurre  
Morue noire glacée au miel et citron*

## **STATION DU CHEF**

*Poutine aux pommes de terre douces, fromage Mamirolle du Québec, sauce au foie gras*

## **DESSERTS**

*Tartelettes au sucre  
Guimauves à l'érable maison  
Mini-queues de castor, trempette au chocolat  
Macarons assortis  
Croustade aux pommes  
Éclairs au chocolat et nuage de pistaches  
  
Café, thé et tisane*

**90\$**

*\* Station du chef : 80,00 \$/heure avec minimum de 3 heures*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.*

***Taxes et pourboire non inclus***



# VIP DÎNER COCKTAIL

*Tataki de saumon, légumes croustillants et huile de coriandre  
Foie gras au torchon, brioche rôtie, figues confites au porto de 10 ans  
Salade de carottes rôties et mozzarella di bufala  
Cappuccino de homard et truffe noire*

## **STATION D'HUÎTRES**

*Huîtres fraîches  
Huîtres flottantes  
'Shooter' d'huîtres au Clamato*

## **STATIONS :**

*Bœuf en cuisson lente, purée de panais et glace de vin rouge  
Mérrou poêlé, coulis de chou-fleur et réduction de jus de pommes  
Lapin croustillant, courges au fromage mascarpone*

## **STATION TERRASSE**

*( 1 choix seulement )*

*Filet de truite fumée maison, salade de roquette à saveur de pommes  
ou  
Filet d'épaule de bœuf Angus BBQ*

## **STATION DESSERT**

*Assortiment de verrines  
Bar à guimauves avec garnitures  
Macarons  
Truffes  
Café, thé et tisane*

**90\$**

***Un Chef en salle***

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.  
**Taxes et pourboire non inclus***



# DÎNER SERVI

*Les prix incluent un choix de deux entrées, plat principal et un dessert*

## 1<sup>ère</sup> ENTRÉE

*Salade de légumes grillés et mozzarella di bufala  
Gravlax de saumon de l'Atlantique, salade d'asperges croquantes et vinaigrette au Champagne  
Rillettes de porcelet de la ferme Gaspar, compote de betteraves rouges  
Pétoncle poêlé, boudin noir, haricots verts et julienne de pommes croquantes (3.00\$ extra)  
Filet de boeuf Angus en cuisson lente, purée de panais et sauce au vin rouge  
Risotto de champignons sauvages, caille confite et micro cresson*

## 2<sup>ème</sup> ENTRÉE

*Gaspacho rafraîchi  
Salade d'été croquante, fromage de chèvre et ricotta en croûte, vinaigrette de tomates confites  
Salade d'épinards et roquette, pacanes à l'érable et vinaigrette aux framboises  
Velouté de courgettes à l'anis étoilé, yaourt à l'huile d'olive extra vierge  
Risotto crémeux aux tomates séchées et artichauts, sauce au persil*

## PLAT PRINCIPAL

*(V) Lasagnette de légumes grillés et tofu avec mozzarella di bufala  
(même prix que le plat principal choisi)*

*Volaille aux champignons sauvages parfumés de balsamique, salsifis braisés et amandes grillées 60\$  
Bar grillé, velouté de chou-fleur, sauce au beurre à saveur de pommes 63\$  
Morue poêlée, artichauts crémeux, salsa de concombres, tomates et olives noires 65\$  
Côte de porcelet du Québec, pommes caramélisées et légumes racines 69\$  
Veau de lait poêlé, asperges vertes et concassé de tomates 74\$  
Lapin croustillant enrobé de bacon, purée de courge musquée au mascarpone,  
réduction de vinaigre balsamic 74\$  
Filet mignon de boeuf Angus rôti, croûte de champignons et truffe noire 80\$*

## DESSERT

*Madeleine au miel et à la cannelle, mousse au chocolat blanc, ganache chocolat, coulis fruits de la passion  
Mousse abricot et vanille, croustilles de macarons au caramel  
Parfait à la pistache, ganache au chocolat, micro coriandre et framboises  
Biscuit au chocolat glacé à l'orange, crème légère au Baileys  
Bavarois aux baies de l'argousier, meringue rôtie, crème aux amandes torréfiées  
Biscuit Joconde au cacao, praliné à la noisette, gelée de fraises  
Café, thé et tisane*

**Ajouter 8\$ par personne pour un deuxième choix de plat principal**

*Des frais supplémentaires de 100,00\$ sont appliqués sur les repas moins de 25 personnes.  
Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.*

**Taxes et pourboire non inclus**



900 rue de la Gauchetière Ouest, Montréal, Québec, Canada H5A 1E4  
Téléphone 514-878-2332, ext 4553 Fax: 514- 878-2980 [www.hotelbonaventure.com](http://www.hotelbonaventure.com)

# MENU DÉGUSTATION

*Foie gras au torchon, langoustine confite au beurre, caramel de courge*

\* \* \*

*Pétoncle poêlé en croûte d'herbes, fenouil confit et beurre citronné, croquant au sel de mer,  
micro-pousses de cresson*

\* \* \*

*Magret de canard croustillant infusé au thé aux bleuets et poivre long,  
mélange de betteraves et radis noirs*

\* \* \*

*Bœuf braisé, purée de panais et demi-glace au vin rouge*

\* \* \*

*Fromage 'Pied-de-Vent' poêlé, coulis de tomates confites et caviar d'aubergine*

\* \* \*

*Bavarois à l'argousier, meringue grillée, mascarpone et noisettes grillées  
Café, thé et tisane*

**95\$**

*Des frais supplémentaires de 100,00\$ sont appliqués sur les repas moins de 25 personnes.  
Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.  
**Taxes et pourboire non inclus***



900 rue de la Gauchetière Ouest, Montréal, Québec, Canada H5A 1E4  
Téléphone 514-878-2332, ext 4553 Fax: 514- 878-2980 [www.hotelbonaventure.com](http://www.hotelbonaventure.com)

# DÎNER SERVI (choix santé)

## 1<sup>er</sup> SERVICE

*Timbale de légumes d'automne grillés, thé vert matcha, sauce au yaourt grec (260 calories)*

*Salade aux poires caramélisées et noix du Brésil, vinaigrette aux figues et balsamique (158 calories)*

## 2<sup>e</sup> SERVICE

*Velouté de haricots de borlotti et tomates (100 calories)*

*Laitue de feuilles de chêne et chicorée, betteraves rouges caramélisées et vinaigrette aux pommes (140 calories)*

## PLAT PRINCIPAL

*Mérou poêlé, fenouil braisé,  
concassé de tomates et huile d'olive **62\$** (609 calories)*

*Suprême de volaille au citron confit et fenouil **62\$** (330 calories)*

## DESSERT

*Tartelette au chocolat noir (70% ) (225 calories)*

*Pouding au riz à la vanille et compote de pommes au miel (190 calories)*

*Café, thé et tisane*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.  
**Taxes et pourboire non inclus***



900 rue de la Gauchetière Ouest, Montréal, Québec, Canada H5A 1E4  
Téléphone 514-878-2332, ext 4553 Fax: 514- 878-2980 [www.hotelbonaventure.com](http://www.hotelbonaventure.com)

## MENU 'HYPOALLERGÈNE'

*Verdurette, endives belges, avocats et copeaux de concombre,  
vinaigrette balsamique*

\*\*

*Suprême de volaille rôti,  
pommes de terre rattes avec persil italien haché et légumes du jardin cuits à la vapeur*

*ou*

*Pâtes sautées aux épinards (sans gluten et sans lactose),  
concassé de tomates et olives Kalamata*

\*\*

*Sorbet aux pommes*

*Café, thé et tisane*

***Le prix sera le même que le plat principal choisi***

## MENU VÉGÉTARIEN

*Ravioli à la citrouille rôtie, sauté d'épinards et concassé de tomates*

\*\*

*Risotto aux champignons portobello, sauce aux poivrons rouges rôtis et aux pignons*

*ou*

*Polenta de pois chiches poêlée, asperges vertes cuites à la vapeur,  
cannelloni d'aubergine à l'huile aux effluves de tomates séchées*

\*\*

*Salade de fruits et petits fruits aromatisés à la vanille et à l'Amaretto*

*Café, thé et tisane*

***Le prix sera le même que le plat principal choisi***

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.*

***Taxes et pourboire non inclus***



900 rue de la Gauchetière Ouest, Montréal, Québec, Canada H5A 1E4  
Téléphone 514-878-2332, ext 4553 Fax: 514- 878-2980 [www.hotelbonaventure.com](http://www.hotelbonaventure.com)

# RÉCEPTION

## SÉLECTION CLASSIQUE

40 \$ /douzaine

### Canapés froid

Saumon fumé à l'érable, sur pain pretzel

Truite BBQ, crème fraîche et blinis

Figues séchées, fromage bleu enrobé de prosciutto

Tartare de bœuf Angus, coupelle croquante  
à la tomate

Chip de pomme de terre bleue,  
fromage de chèvre et poivrons grillés

Poulet et salsa de mangue dans un cône au sésame

### Canapés chauds

Mini-pastilla de poulet

Rouleaux de printemps au canard

Beignets de crabe à la thaï

Mini-samosas végétariens

Chaussons aux champignons

Wontons au crabe et au fromage à la crème

## SÉLECTION DE LUXE

48 \$ /douzaine

### Canapés froids

Saumon Gravlax, asperges croustillantes,  
sauce moutarde et aneth

Caviar d'aubergines et fromage mascarpone,  
tomates rôties

Salade de crevettes et crabe des neiges marinés  
servie dans un cône

Tataki de bœuf et avocat,  
croûte de graines de sésame

Crostini de champignons, ratatouille  
et olives noires en tapenade

Suçon de fromage de chèvre et  
noix de pin

Macaron au foie gras

### Canapés chauds

Mini-beignet au crabe

Mini-pâté chinois

Mini-burger à l'effiloché de porc

Arancini aux cèpes et Marsala

Boeuf Wellington miniature

Spanakopita

**Minimum de 2 douzaines par variété**

**1/3 CANAPÉS FROIDS - 2/3 CANAPÉS CHAUDS**

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.*

**Taxes et pourboire non inclus**



900 rue de la Gauchetière Ouest, Montréal, Québec, Canada H5A 1E4  
Téléphone 514-878-2332, ext 4553 Fax: 514- 878-2980 [www.hotelbonaventure.com](http://www.hotelbonaventure.com)



# RÉCEPTION AVEC STATIONS DE NOURRITURE

## L'INCONTOURNABLE POUTINE DU QUÉBEC

*Traditionnelle: Frites, fromage-en-grains et sauce - 12\$ par personne*

*De luxe: Pommes de terre douces, sauce au foie gras et fromage Mamirolle – 18\$ par personne*

*\*Extras: Boeuf braisé 4\$, canard confit 4\$, bacon 2\$*

*Minimum 20 personnes*

## 'SMOKED MEAT' À LA MONTRÉAL

*Traditionnel smoked meat montréalais (120 gr)*

*Servi sur pain de seigle, cornichon à l'aneth, salade de choux et sélection de moutardes*

*18.50\$ par personne, minimum 20 personnes*

## PETITE ITALIE

*(Chef requis)*

*Risotto crémeux avec choix d'asperges, canard confit, champignons sauvages ou crevettes et petits pois*

*19.50\$ par personne, minimum 20 personnes*

## MAÎTRES AFFINEURS DU QUÉBEC

*Une grande sélection de fromages artisanaux servis avec chutney de tomates, fruits confits, pains spéciaux et gelée de vin de porto*

*19.50\$ par personne, minimum 20 personnes*

## MAC 'N CHEESE 'COMME À LA MAISON'

*( Chef requis )*

*Macaroni crémeux au fromage*

*avec choix de crevettes de Matane, homard ou canard confit*

*20.50\$ par personne, minimum 20 personnes*

## SUSHI

*Assortiment de 6 morceaux de sushi par personne, avec gingembre mariné, sauce soya et wasabi*

*28\$ par personne, minimum 20 personnes*

## PALETTE DE POISSON FUMÉ ET MARINÉ

*Assortiment de poisson fumé et frais, crevettes géantes, pattes de crabe, moules servis avec : câpres, citron, huile d'olive, sauce cocktail, crème sure et blinis*

*35\$ par personne, minimum 20 personnes (180 gr. par pers.)*

## LE BLOC DU BOUCHER

*( Chef requis )*

*Contre-filet de boeuf Angus en cuisson lente, carré de porcelet glacé aux pommes, poulet de Cornouailles rôti*

*servis avec: petits pains assortis, moutarde à l'ancienne, oignons caramélisés et variété de sauces*

*36\$ par personne, minimum 40 personnes (180 gr. par pers.)*

*\* Station avec chef : 1 chef, minimum 3 heures à 80\$/heure*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.*



## CARTE DES VINS

### BLANCS

|  |       |
|--|-------|
| <i>Chardonnay Semillon Cliff 79, Australie</i>         | 39,00 |
| <i>Orvieto Classico Ruffino, Italie</i>                | 41,00 |
| <i>Chardonnay Baron Philippe de Rothschild, France</i> | 44,00 |
| <i>Sauvignon blanc Les Jamelles, France</i>            | 45,00 |
| <i>Pinot Grigio Woodbridge, Californie</i>             | 47,00 |
| <i>Dreaming Tree Everyday blanc, Californie</i>        | 51,00 |
| <i>Chardonnay Clos du Bois Wines, Californie</i>       | 55,00 |
| <i>Côtes-du-Rhône Guigal, France</i>                   | 58,00 |
| <i>Sauvignon blanc Kim Crawford, Nouvelle Zélande</i>  | 60,00 |

### ROUGES

|  |       |
|--|-------|
| <i>Cabernet Shiraz Cliff 79, Australie</i>               | 39,00 |
| <i>Merlot, Baron Philippe de Rothschild, France</i>      | 44,00 |
| <i>Syrah, Les Jamelles, France</i>                       | 45,00 |
| <i>Cabernet Sauvignon, Woodbridge, Californie</i>        | 47,00 |
| <i>Valpolicella Bolla Rippaso, Italie</i>                | 49,00 |
| <i>Chianti, Ruffino, Italie</i>                          | 49,00 |
| <i>Pinot Noir Blackstone, Californie</i>                 | 56,00 |
| <i>Merlot Zinfandel, Dreaming Tree Crush, Californie</i> | 56,00 |
| <i>Pinot Noir, Kim Crawford, Nouvelle Zélande</i>        | 63,00 |

### MOUSSEUX

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| <i>Prosecco, Ruffino, Italie</i> | 58,00 |
|----------------------------------|-------|

### CHAMPAGNE

|   |        |
|---|--------|
| <i>Lallier Grande Réserve, France</i>         | 110,00 |
| <i>Moët et Chandon, Brut Impérial, France</i> | 180,00 |

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.*

**Taxes et pourboire non inclus**



# BAR OUVERT

## Verre

### APÉRITIFS

Vermouth, Dubonnet, St-Raphaël

8,00

### GIN

Beefeater, Tanqueray

8,00

### RYE & BOURBON

Canadian Club, V.O.  
Crown Royal, Bourbon

8,00  
9,00

### SCOTCH

Cutty Sark, St-Léger, J. Walker Red  
Chivas Regal

8,00  
9,50

### VODKA

Troika

8,25

### RHUM

Bacardi, Captain Morgan

8,00

### SHERRY & PORTO

8,25

### VIN

9,00

## Verre

### COGNAC

Rémy Martin VSOP  
Hennessy VS, Courvoisier VS  
Courvoisier VSOP

10,50  
11,00  
15,00

### LIQUEURS

Crème de menthe, Baileys, Amaretto,  
Tia Maria, Cointreau

8,25

Drambuie, Grand Marnier

10,50

### BIÈRE EN FÛT :

Local  
Importé

8,25  
9,25

### BIÈRE (BOUTEILLE)

Local  
Local Montréal  
Importé

9,25  
9,25  
12,50

### PUNCH (4 litres)

Fruits  
Sangria  
Rhum

95,00  
145,00  
150,00

### BOISSONS GAZEUSES ET JUS EN BOUTEILLES

4,50

### EAU MINÉRALE :

Eau Eska (plate et pétillante) (750ml) (ch)  
Eau Eska (500ml) (ch)

8,50  
4,50

Eau plate illimitée à saveurs variés,  
Garnie de fruits frais (p. pers.)

4,50

Eau pétillante illimités,  
Garnie de fruits frais (p. pers.)

6,50

*Taxes et pourboire non inclus  
Ces prix comprennent les boissons d'accompagnement.*

*Des frais de 150,00\$ s'appliquent à chaque bar  
si les ventes sont inférieures à 300,00\$*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis  
afin de refléter les fluctuations du marché.*



# BAR PAYANT

## **BOISSON GAZEUSE**

5.95\$

## **EAU ESKA ET JUS**

5,95\$

## **BIÈRE DE MONTRÉAL**

*(bouteille)*

*(Brasseur de Montréal – micro brasserie)*

9,25\$

## **BIÈRE LOCALE EN FÛT**

10,90\$

## **BIÈRE LOCALE CANADIENNE**

*(bouteille)*

12,25\$

## **BIÈRE IMPORTÉE**

*(bouteille)*

16,30\$

## **VIN MAISON**

*(verre)*

9,80\$

## **SPIRITUEUX ET DIGESTIF**

10,90\$

## **COCKTAIL**

*(Martini)*

12,00\$

## **DIGESTIF HAUT DE GAMME**

13,50\$

*Si les ventes sont inférieures à 300,00\$, des frais de 150,00\$ s'appliqueront sur chaque bar.  
Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.*

***Taxes et pourboire inclus***



# FORFAITS BAR OUVERT

## **FORFAIT NO.1**

*(Minimum – 25 personnes)*

**\* BAR RÉGULIER:**

|             | <i>1 heure</i> | <i>2 heures</i> | <i>3 heures</i> | <i>4 heures</i> | <i>5 heures</i> |
|-------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>Prix</b> | <b>19,95\$</b> | <b>26,25\$</b>  | <b>34,50\$</b>  | <b>37,00\$</b>  | <b>44,00\$</b>  |

**\* BAR RÉGULIER AVEC COGNAC ET GRAND MARNIER:**

|             | <i>1 heure</i> | <i>2 heures</i> | <i>3 heures</i> | <i>4 heures</i> | <i>5 heures</i> |
|-------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>Prix</b> | <b>24,00\$</b> | <b>30,50\$</b>  | <b>39,00\$</b>  | <b>44,00\$</b>  | <b>47,00\$</b>  |

## **FORFAIT NO.2**

*(Minimum – 25 personnes)*

**\* BAR RÉGULIER AVEC VIN MOUSSEUX:**

|             | <i>1 heure</i> | <i>2 heures</i> | <i>3 heures</i> | <i>4 heures</i> | <i>5 heures</i> |
|-------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>Prix</b> | <b>22,00\$</b> | <b>27,00\$</b>  | <b>35,50\$</b>  | <b>41,00\$</b>  | <b>45,00\$</b>  |

**\* BAR RÉGULIER AVEC VIN MOUSSEUX, COGNAC ET GRAND MARNIER:**

|             | <i>1 heure</i> | <i>2 heures</i> | <i>3 heures</i> | <i>4 heures</i> | <i>5 heures</i> |
|-------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>Prix</b> | <b>25,00\$</b> | <b>31,50\$</b>  | <b>39,50\$</b>  | <b>45,00\$</b>  | <b>48,00\$</b>  |

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.  
Taxes et pourboire non inclus*

