



MENUS

BANQUETS

LISTE DE PRIX

<u>PETIT DÉJEUNER (BUFFET)</u>	(par personne)	
Continental		24,00
Bien manger		29,00
Classique		29,00

Stations

Omelettes	p. pers.	8,00
Gaufres et crêpes	p. pers.	8,00

BOÎTE PETIT DÉJEUNER	19,00
-----------------------------	--------------

PETIT DÉJEUNER (SERVI)

Le Bonaventure	29,00
L'Européen	30,00

PAUSES CAFÉ THÉMATIQUES (par personne)

Délice aux baies	20,00
Saveur méditerranéenne	20,00
Fraîcheur du matin	20,00
L'énergisante	20,00
Carrément bon	20,00
Dernier mille	19,00
Polaire	20,00
Cabane à sucre	21,00
Fantaisie au chocolat	23,00

BOÎTE À LUNCH	31,00
----------------------	--------------

DÉJEUNER SERVI

Poitrine de volaille grillée avec chips de prosciutto	39,00
Pâtes sans gluten	39,00
Longe de porc rôtie	40,00
Volaille PiriPiri grillés	41,00
Tilapia vapeur	42,00
Filet de saumon grillé	45,00
Boeuf Angus en cuisson lente	46,00
Légumes au curry et tofu (V)	
(même prix que le plat principal choisi)	

DÉJEUNER BUFFET (par personne) **40,00**

Le Plateau – Griffintown - Vieux Montréal

*Ajouter un plat principal :	Extra
Pâte sans gluten	10,00
Poulet rôti	11,00
Filet de saumon et moules	12,00
Longe de porc épicée en cuisson lente	12,00
Médailles de bœuf Angus	12,00

BUFFET 'À LA MONTRÉALAISE' (par personne) 90,00

***Choix de plat principal :**

Bœuf Angus en cuisson lente
Longe d'agneau poêlée
Bar poêlé

VIP DÎNER COCKTAIL (par personne) 90,00

DÎNER SERVI

	(par personne)
Volaille aux épices de Montréal	62,00
Bar rayé grillé	65,00
Flétan poché	68,00
Longe de porc du Québec rôtie	70,00
Gigot d'agneau rôti	76,00
Filet mignon de bœuf Angus rôti	82,00
Supplément de crevettes (2)	4,00
Risotto aux asperges, haricots et champignons (V)	
(même prix que le plat principal choisi)	

MENU DÉGUSTATION (par personne) 95,00

DÎNER SERVI - CHOIX SANTÉ :

Bar rayé poêlé	65,00
Suprême de volaille	65,00

MENU 'HYPOALLERGÈNE

(même prix que le plat principal choisi)
Suprême de volaille rôti
Risotto

MENU VÉGÉTARIEN

(même prix que le plat principal choisi)
Pâtes sans gluten
Polenta aux légumes

COCKTAIL RÉCEPTION (canapés froids et chauds)

Sélection classique	douz.	40,00
Sélection de luxe	douz.	48,00

RÉCEPTION AVEC STATIONS

	(par personne)
Poutine traditionnelle du Québec	12,00
Poutine deluxe du Québec	18,00
Créer votre salade	19,50
Maîtres affineurs du Québec	19,50
'Smoked meat' à la Montréal	20,00
Petite Italie	24,00
Sushis assortis	30,00
Palette de poissons fumés et marinés	35,00
Le bloc du boucher	38,00

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 de 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)	76,00
Jus d'orange	gallon (4 litres)	90,00
Jus de fruits	gallon (4 litres)	90,00
Jus de fruits	bouteille (chaque)	5,00
Smoothies	unité	6,00
Boissons gazeuses	chaque	5,00

Eau minérale :

Eau Eska (plate et pétillante) (750ml)	(ch)	9,50
Eau Eska (500ml)	(ch)	5,00

Eau infusée menthe, concombre, lime, citron, baies	gallon (4 litres)	45,00
--	-------------------	-------

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.	36,00
Beignes	douz.	33,00
Barre de céréales/granola	unité	5,00
Boîte de céréales individuelles	unité	4,00
Yaourts assortis individuels	unité	4,50
Pains sucrés assortis :	douz.	35,00

- Pomme et canneberge
- Framboise et chocolat blanc
- Banane
- Citron et graine de pavot

Panier de fruits entiers (10 pers)	unité	30,00
Fruits de saison tranchés	p. pers	6,50
Salade de fruits frais	p. pers.	6,50
Wrap petit déjeuner	douz.	77,00
Sandwich muffin anglais	douz.	77,00

EXTRA PAUSES (suite) :

Fromages assortis (2 oz.)	p. pers	7,50
Saumon fumé et garnitures	p. pers.	6,50
Biscuits maison	douz.	34,00
Brownies	douz.	42,00
Mini cupcakes	douz.	45,00
Cupcakes	douz.	58,00
Petits fours	douz.	13,00
Pâtisseries françaises	douz.	35,00
Barres glacées	douz.	78,00
Tablettes de chocolat	douz.	48,00
Assortiment de suçons chocolatés	douz.	26,00
Carrés de guimauves maison	douz.	26,00
Variété de macarons	douz.	34,00

Crudités avec trempette	p. pers.	6,00
Bretzels, croustilles (10 pers)	panier	13,00
Sacs de croustilles individuels	douz.	42,00
Baguettes de mini Bretzels	douz.	42,00
Noix mélangées (10 pers)	bol	26,00

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

Machine Nespresso : 75,00\$ par jour de location
et 3,25 la capsule

Machine à maïs soufflé (75 portions)	125,00
Portion additionnelle	1.75

Fontaine de chocolat avec fruits de saison p.pers 6,00
(50 personnes minimum)

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 24\$

Sélection de jus : orange, pomme, pamplemousse
Viennoiseries 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 29\$

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 accompagnés de
cassonade et de raisins dorés
Oeuf cuit dur (1 personne)
Fromages assortis
Café, thé, lait et tisane

CLASSIQUE 29\$

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 OMELETTES 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** 19\$

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

** Si vous souhaitez manger dans votre salle de réunion
ou exposition, il y aura des frais supplémentaires de
5\$ par boîte

Des frais supplémentaires de 100,00\$ sont appliqués sur les repas de 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

29\$

Jus d'orange
Oeufs brouillés aux fines herbes
Bacon, saucisses ou jambon
Hachis de pommes de terre
Tomates cerise rôties et ciboulette
Pain de blé entier
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,
Saucisses ou jambon
Tranche de pancetta confite
Tomate italienne rôtie
Salsa de fruits
Pain de blé entier
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 de 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

PAUSES

(Minimum – 10 personnes)

MATIN AUX BAIES 20\$

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

SAVEUR MÉDITERRANÉENNE 20\$

Tartelette à la pâte d'amande et aux figues
Parfait de yaourt grec, miel blond et noix grillées
Madelaines maison au miel
Eau Eska
Café, thé, lait et tisane

FRAÎCHEUR DU MATIN 20\$

Suprêmes d'oranges et de pamplemousses dans un sirop à la vanille
Smoothies aux fruits
Biscotti aux amandes et à l'orange
Eau Eska
Café, thé, lait et tisane

L'ÉNERGISANTE 20\$

Smoothies à la banane, chou frisé et thé vert
Assortiment de barres énergétiques
Pudding au riz avec sirop d'érable
Barre au gruau, pomme et gingembre
Eau Eska
Café, thé, lait et tisane

CARRÉMENT BON 20\$

Assortiment de carrés fait maison :
Dattes, framboises, citron et Nanaimo
Eau Eska
Café, thé, lait et tisane

DERNIER MILLE 19\$

Baguette de mini Bretzels et sélection de moutardes
Biscotti et cannolis
Noix assorties caramélisées
Brochette de pâte de fruits
Eau Eska
Café, thé, lait et tisane

POLAIRE 20\$

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

CABANE À SUCRE 21\$

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

FANTAISIE AU CHOCOLAT 23\$

Brownies au 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 31\$

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

** Si vous souhaitez manger dans votre salle de réunion ou exposition, il y aura des frais supplémentaires de 5\$ par boîte

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

DÉJEUNER SERVI

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

ENTRÉE

Soupe du jour

Chaudrée de maïs fumé, dés de chorizo et huile aux herbes

Mélange de laitues croquantes, tomates cerise fraîches et vinaigrette au balsamique et à l'origan

Salade de bébés épinards, poires pochées et vinaigrette au fromage bleu

Saumon « crudo » sur purée de petits pois et crème fraîche

Poitrine de porc en cuisson lente, patates douces et canneberges

Polenta aux pois chiches, ragout de champignons

PLAT PRINCIPAL

*Salade mesclun, poitrine de volaille grillée, chip de prosciutto, avocat et œuf cuit dur 39\$
(salade repas froide)*

Pâtes sans gluten, tomates séchées, épinards et olives noires 39\$

Longe de porc en cuisson lente, purée de choux-fleurs et sauce au Whiskey Canadien 40\$

Poitrine de volaille, poêlée de carottes multicolores et sauce PiriPiri 41\$

Tilapia vapeur, ratatouille, pommes de terre grelots et sauce au persil 42\$

Filet de saumon grillé, tombée de jeunes épinards et sauce crémeuse au citron 45\$

Boeuf Angus en cuisson lente, purée de pommes de terre Yukon Gold et sauce au vin rouge 46\$

(V) Sauté de légumes au curry, tofu, lime et chili

(même prix que le plat principal choisi)

DESSERT

Crème brûlée aux bleuets

Mousse au citron, confiture de framboises sur gâteau aux amandes

« Shortcake » aux fraises

Gâteau aux carottes, glaçage au fromage à la crème fouettée et carrés de sucre à la crème

Mousse triple chocolat

Sélection de douceurs de notre chef pâtissier (1 plateau par table)

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 de 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

DÉJEUNER BUFFET

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

40\$

LE PLATEAU

Soupe du jour

Salades mélangées, vinaigrettes maison

Salade de basilic, orzo et tomates cerise, vinaigrette au citron

Salade de haricots verts, amandes grillées, vinaigrette à la moutarde

Mini muffins à la courgette, fromage feta et tomates séchées

Sélection de sandwichs du marché (2 pièces par personne)

GRIFFINTOWN

Soupe du jour

Salade de bébé roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette au balsamique et à l'origan

Caprese, tomates et mozzarella, pesto au basilic et croustons

Salade de brocolis, épinards, bleuets et fromage feta, sauce au yaourt

Focaccia grillée aux herbes

Sélection de sandwichs du marché (2 pièces par personne)

VIEUX MONTRÉAL

Soupe du jour

Salade César classique

Salade de quinoa, pois chiches, chou frisé et orange

Salade de céleri-rave, noix de grenoble, pommes et canneberges

Hummus de betteraves et croustilles

Sélection de sandwichs du marché (2 pièces par personne)

PLATEAU DE FROMAGES INTERNATIONAUX

DESSERTS ASSORTIS ET SALADE DE FRUITS FRAIS

Café, thé ou tisane

AJOUTER UN PLAT PRINCIPAL

Pâtes sans gluten aux tomates séchées, épinards et olives noires **10\$**

Poulet rôti avec sauce Chipotle **11\$**

Filet de saumon vapeur et moules, sauce fenouil et safran **12\$**

Longe de porc en cuisson lente, sauce au Whiskey Canadien **12\$**

Médailles de boeuf Angus, sauce crème au poivre **12\$**

*Des frais supplémentaires de 100,00\$ sont appliqués sur les repas de 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

DÎNER BUFFET 'À LA MONTRÉALAISE'

(Minimum – 50 personnes)

COCKTAIL

Mini-tourtières, chutney de tomates et fruits

Truite confite à l'érable

Mini-pâtés chinois

Croquettes de macaroni au fromage

HORS-D'ŒUVRE

Tomates cerise colorées et rubans de concombres, feta et tapenade d'olives

Salade de cresson et d'endives, vinaigrette crémeuse au fromage bleu

Saumon « crudo » sur purée de petits pois et crème fraîche

Tataki de boeuf sur salade de bok choy, sauce aigre-douce

PLATS PRINCIPAUX

Bœuf Angus en cuisson lente, purée de panais et sauce au vin rouge

Longe d'agneau poêlée sur ratatouille et huile d'olive parfumée aux herbes fraîches

Loup de mer, artichauts crémeux et menthe

STATION DU CHEF

Macaroni au fromage Oka et porc effiloché

DESSERTS

Tartelettes au sucre

Galettes à la mélasse maison

Mini-queues de castor

Macarons assortis

Beignets aux pommes

Cupcakes assortis

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

DÎNER COCKTAIL VIP

(Minimum – 50 personnes)

*Saumon « crudo » sur un lit de purée de petits pois et crème fraîche
Foie gras au torchon, brioche rôtie et gelée de Sauternes
Tomates colorées, copeaux de parmesan et huile au basilic
Bouchées de crabcakes avec aïoli à l'ail rôti*

STATION D'HUÎTRES

*Huîtres fraîches
« Shooter » d'huîtres au vin mousseux
Huîtres Mojito*

STATIONS

*Bœuf en cuisson lente, purée de panais et glace de vin rouge
Sashimi de thon poêlé, tombée de poireaux et épinards
Filet de porc cuit sous-vide glacé au miel et graines de moutarde*

STATION TERRASSE

(1 choix seulement)

*Saumon fumé maison, crème fraîche et citron confit
ou
Filet d'épaule de bœuf Angus BBQ*

STATION DE DESSERTS

*Desserts assortis
Guimauves géantes fait maison avec garnitures
Macarons
Truffes
Café, thé et tisane*

90\$

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, un plat principal et un dessert

1^{ère} ENTRÉE

Rubans de concombres, tomates cerise, basilic et ricotta
Saumon « Crudo » de l'Atlantique, radis croustillants, aneth et sauce à la moutarde
Rillettes de canard, mousse de foie gras, figues confites et gelée de porto
Cocktail de crevettes, pois verts et micro pousses, aïoli au citron (3.00\$ extra)
« Vitello tonnato » en cuisson lente, câpres frites, huile d'olive au citron
Risotto de betteraves rôties et asperges, purée d'oignon Vidalia et micro-pousses

2^{ème} ENTRÉE

Velouté de panais rôti, graines de citrouille grillées
Salade d'été croquante, fromage de chèvre et ricotta en croûte, vinaigrette de tomates confites
Bébé roquette, amandes grillées, copeaux de parmesan et vinaigrette au balsamic
Velouté de carottes et patates douces au 5 épices avec mascarpone
Risotto crémeux aux asperges et portobello, sauce au persil

PLAT PRINCIPAL

(V) Risotto aux asperges, fèves edamame et champignons, croûtons de tofu
(même prix que le plat principal choisi)

Poitrine de poulet frottée aux épices de Montréal, courge butternut parfumée à l'érable 62\$
Bar rayé grillé, bette à carde, compote d'orange et fenouil 65\$
Flétan poché, purée de lentilles à l'encre de seiche, endives braisées et crème au citron 68\$
Rôti de longe de porc du Québec, purée de pommes et de panais avec légumes racines 70\$
Gigot d'agneau rôti, artichaut crémeux, ratatouille et ail caramélisé 76\$
Filet mignon de boeuf Angus rôti, crumble d'herbes fraîches et beurre 82\$

AJOUTEZ (2) crevettes à votre plat principal pour 4\$

DESSERT

Tarte au chocolat, biscuit craquant aux amandes
Macaron géant, confiture de framboises et chocolat
Gâteau du diable du Bonaventure, dôme de chocolat
Le « Blondie », brownie au chocolat blanc, dulce de leche
Gâteau au fromage léger parfumé à l'orange, croûte de Graham
Le classique gâteau Red Velvet
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 de 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

MENU DÉGUSTATION

Saumon « Crudo » de l'Atlantique, radis croustillants, aneth et sauce à la moutarde

* * *

Risotto aux Morilles, huile d'olive au basilic et copeaux de parmesan

* * *

Crevettes géantes grillées, tomates braisées, haricots blancs et pancetta crouillante

* * *

Agneau cuit sous vide, infusion de thym et citron, ratatouille et pommes de terre rattes confites

* * *

Sélection de fromages fins du Québec, confiture d'abricot et baguette grillée

* * *

Mousse framboise et citron avec meringue croquante et coulis de fruit

Café, thé et tisane

95\$

*Des frais supplémentaires de 100,00\$ sont appliqués sur les repas de 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*

DÎNER SERVI (choix santé)

1^{er} SERVICE

Chou-fleur rôti sur purée de petits pois (260 calories)

ou

Panaché de jeune laitue, graines de citrouille rôties et vinaigrette au cidre de pommes (158 calories)

2^e SERVICE

Velouté de patates douces, crumble aux noix de Grenoble (100 calories)

ou

Betteraves et fromage de chèvre avec croustilles de quinoa (140 calories)

PLAT PRINCIPAL

*Bar rayé grillé, ratatouille et huile de basilic **65\$** (609 calories)*

ou

*Suprême de volaille, légumes de saison à la vapeur **65\$** (330 calories)*

DESSERT

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

ou

Pouding au riz à la vanille et compote de pomme 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

MENU 'HYPOALLERGÈNE'

Panaché de jeune laitue, graines de citrouille rôties et vinaigrette au cidre de pomme

**

Suprême de volaille rôti, purée de patates douces et légumes vapeur

ou

(Sans gluten et sans lactose)

Risotto aux petits pois, courge butternut et épinards

**

Sorbet de fruits frais

Café, thé et tisane

Le prix sera le même que le plat principal choisi

MENU VÉGÉTARIEN

Salade de légumes racines rôtis avec tomates cerises confites et vinaigrette balsamique

**

*Pâtes sans gluten, jeunes épinards et champignons,
pesto de basilic maison*

ou

Polenta de maïs grillé, poivrons rôtis, courgette et légumes de saison

**

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*

RÉCEPTION

SÉLECTION CLASSIQUE

40 \$ /douzaine

Canapés froids

Saumon fumé sur mini bagel

Brochettes de tomates cerise, basilic et boconccini

*Mousse de fromage bleu et prosciutto
sur crostini grillé*

*Ratatouille parfumée au pesto
dans un cône croustillant*

*Caviar d'aubergine et radis dans une coupelle de
tomate croustillante*

Truite à l'érable et 2 caviars sur blinis

Canapés chauds

Mini-pastillas de poulet

Rouleaux de printemps au canard

Croquettes de morue frites

Mini-samosas végétariens

Chaussons aux champignons et épinards

Pochettes de tomates séchées et fromage féta

SÉLECTION DE LUXE

48 \$ /douzaine

Canapés froids

Mousse de foie gras sur biscotti et bleuet

*Salade de crabe mariné dans une coupelle de
tomate*

*Suçon de Brie, croûte de canneberges et graines de
citrouille avec zeste d'orange*

Abricot séché, fromage de chèvre et noisette rôtie

*Gravlax de saumon avec crème fraîche et aneth sur
baguette*

Chorizo et crevette grillée sur croustille de plantain

Canapés chauds

*Rouleaux de printemps au chorizo et fromage
Monterey Jack*

Beignets de crabe épicé

Bouchées de coquille Saint-Jacques

Arancini au canard confit

Won-ton végétarien

Mini-burger de boeuf

**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*

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\$,*

Minimum 20 personnes

'SMOKED MEAT' À LA MONTRÉAL

Traditionnel smoked meat montréalais

Servi sur pain de seigle avec cornichons à l'aneth, salade de choux et sélection de moutardes

20.00\$ par personne, minimum 20 personnes

PETITE ITALIE

(Chef requis)

Une large variété de charcuteries, olives et marinades

Bar à pâtes avec un chef

2 types de pâtes, 2 types de sauces

24.00\$ 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

CRÉEZ VOTRE SALADE

Crudités et trempettes

Sélection de laitues et légumes avec choix de garnitures et vinaigrettes

19.50\$ par personne, minimum 20 personnes

SUSHIS

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

30\$ par personne, minimum 20 personnes

PALETTE DE POISSONS FUMÉS ET MARINÉS

Assortiment de poissons fumés et frais, crevettes géantes, pattes de crabe et 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

38\$ par personne, minimum 40 personnes

*** 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.

Taxes et pourboire non inclus

CARTE DES VINS

BLANC

<i>Chardonnay, Cliff 79, Australie</i>	39.00
<i>Verdejo Sauvignon Blanc, Liberado, Espagne</i>	41.00
<i>Pinot Grigio Veneto I.G.T., Ruffino Lumina, Italie</i>	41.00
<i>Chenin Blanc, Douglas Green, Afrique du Sud</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, Santa Margherita, Italie</i>	49.00
<i>Riesling, Kung Fu Girl, État de Washington</i>	51.00
<i>Chardonnay, Clos du Bois, Californie</i>	56.00
<i>Sauvignon Blanc, Kim Crawford, Nouvelle-Zélande</i>	60.00

ROUGE

<i>Cabernet-Shiraz, Cliff 79, Australie</i>	39.00
<i>Cabernet Sauvignon Tempranillo, Liberado, Espagne</i>	41.00
<i>Merlot-Cabernet, Sirius, France</i>	41.00
<i>Merlot, Baron Philippe de Rothschild, France</i>	45.00
<i>Syrah Reserva, Hacienda Araucano, Chili</i>	45.00
<i>Pinot Noir, Les Jamelles, France</i>	46.00
<i>Cabernet Sauvignon, R.H. Phillips, Californie</i>	46.00
<i>Chianti, Ruffino, Italie</i>	49.00
<i>MontGras Quatro, Chili</i>	53.00
<i>Valpolicella Ripasso, Tenuta Novare, Italie</i>	56.00
<i>Pinot Noir, Robert Mondavi Private Selection, Californie</i>	56.00
<i>Zinfandel, Ravenswood Lodi, Californie</i>	58.00
<i>Chianti Classico, Ruffino Riserva Ducale, Italie</i>	63.00
<i>Château de Carolle, France</i>	66.00

MOUSSEUX

<i>Prosecco, Ruffino, Italie</i>	58.00
<i>Vin mousseux rosé, Ruffino, Italie</i>	58.00

CHAMPAGNE

<i>Lallier, Grande Réserve Grand Cru, France</i>	115.00
<i>Nicolas Feuillatte, Brut Réserve, France</i>	160.00
<i>Moët & Chandon, 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

	<i>Verre</i>			<i>Verre</i>
<u>APÉRITIFS</u>				
Vermouth, Dubonnet, St-Raphaël	9,25	<u>COGNAC</u>		
		Rémy Martin VSOP		11,00
		Hennessy VS, Courvoisier VS		11,00
		Courvoisier VSOP		15,00
<u>GIN</u>				
Beefeater, Tanqueray	9,25	<u>LIQUEURS</u>		
<u>RYE & BOURBON</u>				
Canadian Club, V.O.	9,25	Crème de menthe, Bailey's Irish Cream, Amaretto		10,25
Crown Royal, Bourbon	10,50	Tia Maria, Cointreau		
		Drambuie, Grand Marnier		11,50
<u>SCOTCH</u>				
Cutty Sark, St-Léger, J. Walker Red	9,25	<u>BIÈRES (BOUTEILLE)</u>		
Chivas Regal	10,50	Local		9,25
		Importée		10,25
<u>VODKA</u>				
Troika	9,25	<u>PUNCH</u> (4 litres)		
		Fruits		115,00
		Sangria		145,00
		Rhum		150,00
<u>RHUM</u>				
Bacardi, Captain Morgan	9,25	<u>BOISSONS GAZEUSES ET</u>		
		<u>JUS EN BOUTEILLES</u>		
				5,00
<u>SHERRY & PORTO</u>				
	9,25	<u>EAU MINÉRALE :</u>		
		Eau Eska (plate et pétillante) (750ml)	(ch)	9,50
		Eau Eska (500ml)	(ch)	5,00
<u>VIN</u>				
	9,50	Eau infusée	(par gallon)	45,00
		Menthe, concombre, lime, citron ou petits fruits		

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

*Des frais de 180,00\$ s'appliquent à chaque bar
si les ventes sont inférieures à 400,00\$*

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

BAR PAYANT

BOISSONS GAZEUSES/EAU MINÉRALE/JUS

5,00\$

BIÈRE LOCALES

Molson Dry, Labatt Bleue, Coors Light, Budweiser et Rickard's

10,00\$

BIÈRES IMPORTÉES

Heineken, Corona, Stella Artois

12,50\$

VIN MAISON

(verre)

11,50\$

SPIRITUEUX

Vodka, Rhum, Gin, Scotch, Rye, Amaretto, Baileys, Crème de menthe, Tia maria, Peach Schnapp's, Porto, Campari, St-Raphael, Cinzano

11,00\$

DIGESTIFS

Grand Marnier, Cognac VS, Tequila, Cointreau et Drambuie

12,50\$

Si les ventes sont inférieures à 400,00\$, des frais de 180,00\$ 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 – 50 personnes)
Heure additionnelle : 8\$ par personne*

*** BAR RÉGULIER:**

	<i>1 heure</i>	<i>2 heures</i>
Prix	21,00\$	29,00\$

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

	<i>1 heure</i>	<i>2 heures</i>
Prix	25,00\$	33,00\$

FORFAIT NO.2

*(Minimum – 50 personnes)
Heure additionnelle : 8\$ par personne*

*** BAR RÉGULIER AVEC VIN MOUSSEUX:**

	<i>1 heure</i>	<i>2 heures</i>
Prix	23,00\$	31,00\$

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

	<i>1 heure</i>	<i>2 heures</i>
Prix	27,00\$	35,00\$

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- En manque d'inspiration, notre Chef exécutif et l'équipe banquets/congrès demeurent à votre disposition pour toute suggestion ou menus personnalisés.
- Toute nourriture ou boisson consommée dans nos espaces de réunion doit être fournie par l'hôtel. Aucun tirage de bouteilles de vin/alcool non timbrées au numéro de l'hôtel ou faisant partie du décor de tables n'est autorisé.
- Tous les prix sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché. L'hôtel garantit les prix six mois à l'avance. Veuillez noter que tous les prix sont assujettis à une prestation de service et d'honoraires administratifs de 15%, la taxe sur les produits et services de 5% (TPS) et la taxe provinciale de 9,975% (TVQ).
- Des frais de main d'œuvre de 35 \$ par serveur par heure seront facturés pour le service d'un repas dépassant le temps maximum alloué par service :
 - Petit-déjeuner : maximum 2 heures
 - Pause-café : maximum 30 minutes
 - Déjeuner : maximum 2,5 heures
 - Dîner : maximum 3 heures
 - Réception : maximum de 2 heures
- Nous devons connaître le nombre garanti de personnes trois jours ouvrables (72 heures) avant l'évènement et ce nombre sera retenu comme étant le minimum de convives à facturer. Nous serons en mesure de servir un nombre supplémentaire d'invités équivalant à 5% de la garantie. (Maximum 10 personnes additionnelles).
- Pour les repas de groupe de moins de 25 personnes, des frais de main-d'œuvre de 100 \$ sont applicables.
- Pour les frais de bar, si les ventes sont inférieures à 400 \$ (bloc de 4 heures), des frais de main-d'œuvre de 180 \$ s'appliqueront sur chaque bar.
- Le service de vestiaire est obligatoire entre le 1er novembre et le 30 avril pour un revenu minimum de 150 \$ (3 \$/manteau). Vous pouvez également bénéficier d'un porte-manteau à l'intérieur de votre salle pour 30 \$.
- Des frais s'appliquent pour ces deux sociétés pour tout événement avec musique. La société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique (SOCAN) et Ré:Sonne, société canadienne dédiée à obtenir une rémunération pour les artistes-interprètes et producteurs de disques pour leurs droits d'exécution.