



MENUS BANQUETS





LISTE DE PRIX

À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

PETIT DÉJEUNER BUFFET		BUFFET "À LA MONTRÉALAISE"	90.00
Continental	24.00	*Choix de plat principal :	
Bien manger	29.00	Boeuf Angus en cuisson lente	
Classique	29.00	Longe d'agneau poêlée	
		Bar poêlé	
STATIONS		VIP DÎNER COCKTAIL	90.00
Omelettes	8.00	DÎNER SERVI	
Gaufres et crêpes	8.00	Volaille aux épices de Montréal	62.00
		Bar rayé grillé	65.00
BOÎTE PETIT DÉJEUNER	19.00	Flétan poché	68.00
PETIT DÉJEUNER SERVI		Longe de porc du Québec rôtie	70.00
Le Bonaventure	29.00	Gigot d'agneau rôti	76.00
L'Européen	30.00	Filet mignon de bœuf Angus rôti	82.00
PAUSES CAFÉ THÉMATIQUES		Supplément de crevettes (2)	4.00
Délice aux baies	20.00	Risotto aux asperges, haricots et champignons (V)	
Saveur méditerranéenne	20.00	(même prix que le plat principal choisi)	
Fraîcheur du matin	20.00	MENU DÉGUSTATION	95.00
L'énergisante	20.00	DÎNER SERVI - CHOIX SANTÉ	
Carrément bon	20.00	Bar rayé poelé	65.00
Dernier mille	19.00	Supreme de volaille	65.00
Polaire	20.00	MENU HYPOALLERGÈNE	
Cabane à sucre	21.00	(même prix que le plat principal choisi)	
Fantaisie au chocolat	23.00	Suprême de volaille rôti	
		Risotto	
BOÎTE À LUNCH	31.00	MENU VÉGÉTARIEN	
DÉJEUNER SERVI		(même prix que le plat principal choisi)	
Poitrine de volaille grillée avec chips de prosciutto	39.00	Pâtes sans gluten	
Pâtes sans gluten	39.00	Polenta aux légumes	
Longe de porc rôtie	40.00	COCKTAIL RÉCEPTION	
Volaille PiriPiri grillée	41.00	(canapés froids et chauds)	
Tilapia vapeur	42.00	Sélection classique	40.00/douzaine
Filet de saumon grillé	45.00	Sélection de luxe	48.00/douzaine
Boeuf Angus en cuisson lente	46.00	RÉCEPTION AVEC STATIONS	
Légumes au curry et tofu (V)		Poutine traditionnelle du Québec	12.00
(même prix que le plat principal choisi)		Poutine deluxe du Québec	18.00
DÉJEUNER BUFFET	40.00	Créer votre salade	19.50
Le Plateau - Griffintown - Vieux Montréal		Maîtres affineurs du Québec	19.50
*Ajoutez un plat principal :	Extra	Smoked meat à la Montréal	20.00
Pate sans gluten	10.00	Petite Italie	24.00
Poulet roti	11.00	Sushis assortis	30.00
Filet de saumon et moules	12.00	Palette de poissons fumés et marinés	35.00
Longe de porc épicée en cuisson lente	12.00	Le bloc du boucher	38.00
Médallions de boeuf Angus	12.00		

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 affichés sont en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.

LISTE DE PRIX

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 (unité)	5.00
Smoothies	unité	6.00
Boissons gazeuses	unité	5.00

Eau minérale		
Eau Eska 750ml (plate et pétillante)	unité	9.50
Eau Eska 500ml (plate et pétillante)	unité	5.00

Eau infusée	gallon (4 litres)	45.00
Menthe, concombre, lime, citron, baies		

EXTRAS 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
Boîtes 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)	panier	30.00
Fruits de saison tranchés	par personne	6.50
Salade de fruits frais	par personne	6.50
Wrap petit déjeuner	douz.	77.00
Sandwich muffin anglais	douz.	77.00

EXTRA PAUSES (SUITE)

Fromages assortis (2 oz.)	par personne	7.50
Saumon fumé et garnitures	par personne	12.00
Charcuteries et garnitures	par personne	12.00

Biscuits maisons	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 glaçées	douz.	78.00
Tablettes de chocolat	douz.	48.00
Assortiments de suçons chocolatés	douz.	26.00
Carrés de guimauve maison	douz.	26.00
Variété de macarons	douz.	34.00

Crudités avec trempette	par personne	6.00
Bretzels, croustilles (10 pers)	panier	13.00
Sacs de croustilles individuels	douz.	42.00
Baguettes de mini Bretzel	douz.	42.00
Noix mélangées (10 pers)	bol	26.00

Sandwichs traditionnels (12 pers)	plateau	112.00
Sandwichs ouverts deluxe (12 pers)	plateau	124.00

Machine Nespresso	75.00 par jour de location et 3.25 la capsule
-------------------	--

Fontaine de chocolat avec fruits de saison (50 personnes minimum)	par personne	6.00
---	--------------	------



PETIT DÉJEUNER BUFFET

À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

CONTINENTAL 24.00

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

BIEN MANGER 29.00

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 par personne)
 Fromages assortis
 Café, thé, lait et tisane

CLASSIQUE 29.00

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

AJOUTEZ UNE STATION

STATION OMELETTES 8.00

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

STATION DE GAUFRES ET CRÊPES 8.00

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

CHEF EN SALLE

80.00\$ par heure, par 50 clients
 Minimum de 3 heures

BOÎTE PETIT DÉJEUNER 19.00

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

***Si vous souhaitez manger dans votre salle de réunion ou exposition, il y aura des frais supplémentaires de 5.00\$ par boîte.



Des frais supplémentaires de 100.00\$ sont appliqués sur les repas de moins de 25 personnes.
 Tous les prix sont en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.

Taxes et pourboire non inclus.

PETIT DÉJEUNER SERVI

À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne



LE BONAVENTURE 29.00

Jus d'orange
 Oeufs brouillés aux fines herbes
 Bacon, saucisses ou jambon
 Hachis de pommes de terre
 Tomates cerises 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 30.00

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 en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les
 fluctuations du marché.

Taxes et pourboire non inclus.

PAUSES

Minimum de 10 personnes pour le service d'une pause
À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

MATIN AUX BAIES	20.00	DERNIER MILLE	19.00
Baies et crème Chantilly Biscotti aux bleuets Crème brûlée aux baies Mini muffins aux bleuets et amandes Eau Eska Café, thé, lait et tisane		Baguette de mini Bretzels et sélection de moutardes Biscotti et cannoli Noix assorties et caramélisées Brochettes de pâte de fruits Eau Eska Café, thé, lait et tisane	
SAVEUR MÉDITERRANÉENNE	20.00	POLAIRE	20.00
Tartelette à la pâte d'amande et aux figues Parfait de yaourt grec, miel blond et noix grillées Madeleines maison au miel Eau Eska Café, thé, lait et tisane		Barres Häagen Dazs Sandwichs à la crème glacée Gelatos assortis Eau Eska Café, thé, lait et tisane	
FRAÎCHEUR DU MATIN	20.00	CABANE À SUCRE	21.00
Suprêmes d'oranges et de pamplemousse dans un sirop de vanille Smoothies aux fruits Biscotti aux amandes et à l'orange Eau Eska Café, thé, lait et tisane		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	
L'ÉNERGISANTE	20.00	FANTAISIE AU CHOCOLAT	23.00
Smoothies à la banane, chou frisé et thé vert Assortiment de barres énergétiques Pouding au riz avec sirop d'érable Barres au gruau, pomme et gingembre Eau Eska Café, thé, lait et tisane		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	
CARRÉMENT BON	20.00	BOÎTE À LUNCH	31.00
Assortiment de carrés faits maison : Carrés aux dattes Carrés aux framboises Carrés au citron Nanaimo Eau Eska Café, thé, lait et tisane		Fruit frais Ciabatta avec choix de : roti de boeuf, jambon et fromage, dinde fumée, salade de thon ou légumes grillés Fromage Salade mixte, vinaigrette italienne Dessert choix du Chef Boisson gazeuse, eau Eska ou jus	

***Si vous souhaitez manger dans votre salle de réunion ou exposition, il y aura des frais supplémentaires de 5.00\$ par boîte.



DÉJEUNER SERVI

Les prix incluent un choix d'entrée, un plat principal et un dessert
À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

ENTRÉE

Soupe du jour

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

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

Salade 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 douce et canneberges

Polenta aux pois chiches, ragoût de champignons

PLAT PRINCIPAL

Salade mesclun, poitrine de volaille grillée, chip de prosciutto, avocat et œuf cuit dur
(salade repas froide) 39.00

Pâtes sans gluten, tomates séchées, épinards et olives noires 39.00

Longe de porc en cuisson lente, purée de choux-fleurs et sauce au Whisky Canadien 40.00

Poitrine de volaille, poêlée de carottes multicolores et sauce PiriPiri 41.00

Tilapia vapeur, ratatouille, pommes de terre grelots et sauce au persil 42.00

Filet de saumon grillé, tombée de jeunes épinards et sauce crémeuse au citron 45.00

Bœuf Angus en cuisson lente, purée de pommes de terre Yukon Gold et sauce au vin rouge 46.00

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

(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 pâtissière (1 plateau pas table)

Café, thé et tisane

Ajouter 8.00\$ 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 en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les
fluctuations du marché.

Taxes et pourboire non inclus.



DÉJEUNER BUFFET

Les prix incluent votre choix de buffet, plateau de fromages et sélection de desserts
À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

LE PLATEAU 40.00

Soupe du jour
Salades mélangées, vinaigrettes maison
Salade de basilic, orzo et tomates cerises, 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)

Plateau de fromages internationaux

Desserts assortis et salade de fruits frais
Café, thé et tisane

GRIFFINTOWN 40.00

Soupe du jour
Salade de bébé roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette balsamique et à l'origan
Caprese, tomates et mozzarella, pesto au basilic et croûtons
Salade de brocolis, épinards, bleuets et fromage feta, sauce au yaourt
Focaccia grillée aux herbes
Sélection de sandwichs du marché (2 pièces par personne)

Plateau de fromages internationaux

Dessert assortis et salade de fruits frais
Café, thé et tisane

VIEUX MONTRÉAL 40.00

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 betterave et croustilles
Sélection de sandwichs du marché (2 pièces par personne)

Plateau de fromages internationaux

Desserts assortis et salade de fruits frais
Café, thé et tisane

AJOUTEZ UN PLAT PRINCIPAL

Pâtes sans gluten aux tomates séchées, épinards et olives noires	10.00
Poulet rôti avec sauce Chipotle	11.00
Filet de saumon vapeur et moules, sauce au fenouil et safran	12.00
Longe de porc en cuisson lente sauce au Whisky Canadien	12.00
Médallions de bœuf Angus, sauce crème au poivre	12.00

Des frais supplémentaires de 100.00\$ sont appliqués sur les repas de moins de 25 personnes.
Tous les prix sont en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les
fluctuations du marché.

Taxes et pourboire non inclus.

DÎNER BUFFET "À LA MONTRÉALAISE"

Buffet pour un minimum de 50 personnes
À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

COCKTAIL 90.00

Mini-tourtières, chutney de tomates et fruits
Truite confite à l'érable
Mini-pâtes chinois
Croquettes de macaroni au fromage

HORS-D'OEUVRE

Tomates cerises 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 bœuf 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

*Station du chef 80.00\$/heure avec minimum de 3 heures

DESSERTS

Tartelettes au sucre
Galettes à la mélasse maison
Mini-queues de castor
Macarons assortis
Beignets aux pommes
Cupcakes assortis

Café, thé et tisane



DÎNER COCKTAIL VIP

Service pour un minimum de 50 personnes
À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

COCKTAIL

90.00

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

Boeuf 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
Filet d'épaule de bœuf Angus BBQ

STATION DE DESSERTS

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

CHEF EN SALLE



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



DÎNER SERVI

Les prix incluent votre choix de deux entrées, un plat principal et un dessert
À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

ENTRÉE 1

Rubans de concombres, tomates cerises, 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, aioli 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

ENTRÉE 2

Velouté de panais rôtis, 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 balsamique
 Velouté de carottes et patates douces aux 5 épices avec mascarpone
 Risotto crémeux aux asperges et portobello, sauce au persil

PLAT PRINCIPAL

Poitrine de poulet frottée aux épices de Montréal, courge butternut parfumée à l'érable 62.00
 Bar rayé grillé, bette à carde, compote d'orange et fenouil 65.00
 Flétan poché, purée de lentilles à l'encre de seiche, endives braisées et crème au citron 68.00
 Rôti de longe de porc du Québec, purée de pommes et de panais avec légumes racines 70.00
 Gigot d'agneau rôti, artichaut crémeux, ratatouille et ail caramélisé 76.00
 Filet mignon de bœuf Angus rôti, crumble d'herbes fraîches et beurre 82.00
 AJOUTER 2 crevettes à votre plat principal 4.00

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

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 lèche
 Gâteau au fromage léger, parfumé à l'orange, croûte de Graham
 Le classique gâteau Red Velvet
 Café, thé et tisane

Ajoutez 8.00\$ 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 en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les
 fluctuations du marché.

Taxes et pourboire non inclus.

MENU DÉGUSTATION

À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

MENU DÉGUSTATION

95.00

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 croustillante

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 fruits

Café, thé et tisane



Des frais supplémentaires de 100.00\$ sont appliqués sur les repas de moins de 25 personnes.
Tous les prix sont en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les
fluctuations du marché.

Taxes et pourboire non inclus.

DÎNER SERVI CHOIX SANTÉ

Les prix incluent votre choix de deux entrées, un plat principal et un dessert
 À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

ENTRÉE 1

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

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

ENTRÉE 2

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

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

PLAT PRINCIPAL

Bar rayé grillé, ratatouille et huile basilic
 (609 calories)

65.00

Supreme de volaille, légumes de saison à la vapeur
 (330 calories)

65.00

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





DÎNER SERVI

MENU HYPOALLERGÈNE

(le prix sera le même que le plat principal choisi)

PANACHÉ DE JEUNE LAITUE, graines de citrouille rôties et vinaigrette au cidre de pommes

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI, purée de patates douces et légumes vapeur

ou

RISOTTO AUX PETITS POIS, courge butternut et épinards
(sans gluten et sans lactose)

SORBET de fruits frais

Café, thé et tisane

MENU VÉGÉTARIEN

(le prix sera le même que le plat principal choisi)

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, courgettes et légumes de saison

SALADE DE FRUITS et petits fruits aromatisée à la vanille et à l'Amaretto

Café, thé et tisane



RÉCEPTION

Minimum de 2 douzaines par variétés sélectionnées
1/3 DE CANAPÉS FROIDS ET 2/3 DE CANAPÉS CHAUDS

SÉLECTION CLASSIQUE CANAPÉS FROIDS	40.00 la douzaine	SÉLECTION DE LUXE CANAPÉS FROIDS	48.00 la douzaine
Saumon fumé sur mini bagel		Mousse de foie gras sur biscotti et bleuet	
Brochettes de tomates cerises, basilic et bocconcini		Salade de crabe mariné dans une coupelle de tomate	
Mousse de fromage bleu et prosciutto sur crostini grillé		Suçon de Brie, croûte de canneberges et graines de citrouille avec zeste d'orange	
Ratatouille parfumée au pesto dans un cône croustillant		Abricot séché, fromage de chèvre et noisette rôtie	
Caviar d'aubergine et radis dans une coupelle de tomate croustillante		Gravlax de saumon avec crème fraîche et aneth sur baguette	
Truite à l'érable et 2 caviars sur blinis		Chorizo et crevette grillée sur croustille de plantain	
SÉLECTION CLASSIQUE CANAPÉS CHAUDS	40.00 la douzaine	SÉLECTION DE LUXE CANAPÉS CHAUDS	48.00 la douzaine
Mini pastillas de poulet		Rouleaux de printemps au chorizo et fromage Monterey Jack	
Rouleaux de printemps au canard		Beignets de crabe épicé	
Croquettes de morue frites		Bouchées de coquille Saint-Jacques	
Mini samosas végétariens		Arancini au canard confit	
Chaussons aux champignons et épinards		Won-ton végétarien	
Pochettes de tomates séchées et fromage feta		Mini burger de boeuf	

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



RÉCEPTION AVEC STATIONS DE NOURRITURE

À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

L'INCONTOURNABLE POUTINE DU QUÉBEC (minimum de 20 personnes)

TRADITIONNELLE, frites, fromage en grains et sauce 12.00
DE LUXE, pommes de terre douces, sauce au foie gras et fromage Mamirolle 18.00

*EXTRAS

Bœuf braisé ou canard confit 4.00

SMOKED MEAT À LA MONTRÉAL *Station avec chef requis 80.00\$/heure avec minimum de 3 heures (minimum de 20 personnes)

Traditionnel smoked meat montréalais 20.00
Servi sur pain de seigle avec cornichons à l'aneth, salade de chou et sélection de moutardes

PETITE ITALIE *Station avec chef requis 80.00\$/heure avec minimum de 3 heures (minimum de 20 personnes)

Une large variété de charcuteries, olives et marinades 24.00
Bar à pâtes avec un chef
2 types de pâtes et 2 types de sauces

MAÎTRES AFFINEURS DU QUÉBEC (minimum de 20 personnes)

Une grande sélection de fromages artisanaux servis avec chutney de tomates, fruits confits, pains spéciaux et gelée de vin de porto 19.50

CRÉEZ VOTRE SALADE (minimum de 20 personnes)

Crudités et trempettes 19.50
Sélection de laitues et légumes avec choix de garnitures et vinaigrettes

SUSHIS (minimum de 20 personnes)

Assortiment de 6 morceaux de sushi par personne, avec gingembre mariné, sauce soya et wasabi 30.00

PALETTE DE POISSONS FUMÉS ET MARINÉS (minimum de 20 personnes)

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 (180 gr par personne) 35.00

LE BLOC DU BOUCHER *Station avec chef requis 80.00\$/heure avec minimum de 3 heures (minimum de 40 personnes)

Contre-filet de bœuf 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 38.00

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



CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Chardonnay, Cliff 79, Australie	39.00
Verdejo Sauvignon Blanc, Liberado, Espagne	41.00
Pinot Grigio Veneto I.G.T., Ruffino Lumina, Italie	41.00
Chenin Blanc, Douglas Green, Afrique du Sud	41.00
Chardonnay, Baron Philippe de Rothschild, France	44.00
Sauvignon Blanc, Les Jamelles, France	45.00
Pinot Grigio, Santa Margherita, Italie	49.00
Riesling, Kung Fu Girl, État de Washington	51.00
Chardonnay, Clos du Bois, Californie	56.00
Sauvignon Blanc, Kim Crawford, Nouvelle-Zélande	60.00

VINS ROUGES

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

MOUSSEUX

Prosecco, Ruffino, Italie	58.00
Vin mousseux rosé, Ruffino, Italie	58.00

CHAMPAGNES

Lallier, Grande Réserve Grand Cru, France	115.00
Nicolas Feuillatte, Brut Réserve, France	160.00
Moët & Chandon, Impérial, France	180.00

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



BAR OUVERT

À moins d'indication contraire, les prix affichés sont par consommation

Ces prix comprennent les boissons d'accompagnement

Si les ventes sont inférieures à 400.00\$ par bar, des frais de 180.00\$ s'appliquent à chaque bar

APÉRITIFS

Vermouth, Dubonnet, St-Raphaël 9.25

GIN

Beefeater, Taqueray 9.25

RYE & BOURBON

Canadian Club V.O. 9.25

Crown Royal, Bourbon 10.50

SCOTCH

Cutty Sark, St-Léger, J. Walker Red 9.25

Chivas Regal 10.50

VODKA

Troika 9.25

RHUM

Bacardi, Captain Morgan 9.25

SHERRY & PORTO

9.25

VIN AU VERRE

9.50

COGNAC

Rémy Martin VSOP 11.00

Hennessy VS, Courvoisier VS 11.00

Courvoisier VSOP 15.00

LIQUEURS

Crème de menthe, Bailey's Irish Cream, Amaretto, 10.25

Tia Maria, Cointreau

Drambuie, Grand Marnier 11.50

BIÈRES (BOUTEILLE)

Locale 9.25

Importée 10.25

PUNCH 4 LITRES

Fruits 115.00

Sangria 145.00

Rhum 150.00

BOISSONS GAZEUSES ET

5.00

JUS EN BOUTEILLES

EAU MINÉRALE

Eau Eska 500ml (plate ou pétillante) 5.00

Eau Eska 750ml (plate ou pétillante) 9.50

Eau infusée 4 litres 45.00

Menthe, concombre, lime, citron, baies

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

Taxes et pourboire non inclus.

FORFAITS BAR OUVERT

Si les ventes sont inférieures à 400.00\$ par bar, des frais de 180.00\$ s'appliquent à chaque bar
 Minimum de 50 personnes pour le service d'un bar ouvert
 Les prix affichés sont par personne

FORFAIT 1 BAR RÉGULIER	1 HEURE 21.00	2 HEURES 29.00
FORFAIT 2 BAR RÉGULIER AVEC LIQUEURS, COGNAC ET GRAND MARNIER	1 HEURE 25.00	2 HEURES 33.00
FORFAIT 3 BAR RÉGULIER AVEC VIN MOUSSEUX	1 HEURE 23.00	2 HEURES 31.00
FORFAIT 4 BAR RÉGULIER AVEC VIN MOUSSEUX, LIQUEURS, COGNAC ET GRAND MARNIER	1 HEURE 27.00	2 HEURES 35.00

*Pour chaque forfait, veuillez ajouter 8.00\$ par personne, par heure addtionnelle



BAR PAYANT

À moins d'indication contraire, les prix affichés sont par consommation

Ces prix comprennent les boissons d'accompagnement

Si les ventes sont inférieures à 400.00\$ par bar, des frais de 180.00\$ s'appliquent à chaque bar



BOISSONS GAZEUSES, EAU MINÉRALE, JUS Produits Pepsi, Eska	5.00
BIÈRES LOCALES Molson Dry, Labatt Bleue, Coors Light Budweiser, Rickard's	9.25
BIÈRES IMPORTÉES Heinneken, Corona, Stella Artois	10.25
VIN MAISON AU VERRE	11.50
SPIRITUEUX Vodka, Rhum, Gin, Scotch, Rye, Amaretto, Bailey's, 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



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 ou alcool non timbrées au numéro de l'hôtel ou faisant partie du décor de tables d'est autorisé.

Tous les prix sont en dollars canadiens et 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'oeuvre de 35.00\$ par serveur, par heure seront facturés pour le service d'un repas dépassant le temps maximum alloué par service :

Petit-déjeuner : maximum de 2 heures
Pause-café : maximum de 30 minutes
Déjeuner : maximum de 2,5 heures
Dîner : maximum de 3 heures
Réception : maximum de 2 heures

Nous devons connaître le nombre garanti de personnes trois (3) jours ouvrables (72 heures) avant l'événement 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 3 % du nombre garanti. (Maximum de 10 personnes additionnelles)

Pour les repas de groupes de moins de 25 personnes, des frais de main-d'oeuvre de 100.00\$ sont applicables.

Pour les frais de bar, si les ventes sont inférieures à 400.00\$ par bar (pour un bloc de 4 heures), des frais de main-d'oeuvre de 180.00\$ s'appliqueront sur chaque bar.

Le service de vestiaire est obligatoire entre le 1er novembre et le 30 avril pour un revenu minimum de 150.00\$ (3.00\$ par manteau). Vous pouvez également bénéficier de la location d'un porte-manteau à l'intérieur de votre salle pour 30.00\$.

Des frais s'appliquent pour les deux sociétés suivantes 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.