



HÔTEL
BONAVENTURE
MONTREAL



*Menu
Banquet*

LISTE DE PRIX

BREUVAGES

Café, thé/tisane	Gallon (4 litres)	82.00
Station de café/thé/tisane (jusqu'à 8 heures maximum)	Par personne	17.00
Lait d'avoine, amande ou soja	1 litre	20.00
Machine Nespresso (1 machine pour 15 pers, maximum 2 machines pour 40 pers)	Location/jour	55.00
Capsules Nespresso	Unité	6.00

Jus d'orange	Gallon (4 litres)	94.00
Jus de fruits	Bouteille	6.00
Smoothies "LOOP" (355ml)	Bouteille	7.00
Boissons gazeuses	Bouteille	6.00
Limonade fraise citron ou spiruline citron "LOOP" (355 ml)	Bouteille	7.00
Eau Eska 750ml (plate et pétillante)	Bouteille	9.50
Eau Eska 500ml (plate et pétillante)	Bouteille	6.00
Eau infusée à votre choix : <i>Menthe, concombre, lime, citron, baies</i>	Gallon (4 litres)	25.00

EXTRA PAUSES

Danoises, croissants, muffins	La douz.	45.00
Scones et confitures maison	La douz.	47.00
Bagels et fromage à la crème (pour groupe de 25 pers et moins)	La douz.	75.00
Beignets de pommes maison	La douz.	42.00
Beignes à l'ancienne	La douz.	40.00
Barre de céréales/granola	Unité	7.00
Boîtes de céréales individuelles	Unité	5.00
Yaourts assortis individuels	Unité	5.50
Pains quatre-quarts assortis (saveurs variées du jour)	La douz.	36.00

EXTRA PAUSES (suite)

Panier de fruits entiers (10 pers)	Le panier	32.00
Fruits de saison tranchés	Par personne	9.50
Salade de fruits frais	Par personne	9.00
Wrap petit déjeuner	La douz.	79.00
Sandwich muffin anglais	La douz.	79.00
Fromages assortis (2 oz.)	Par personne	14.00
Saumon fumé et garnitures	Par personne	15.00
Charcuteries et garnitures	Par personne	14.00
Biscuits maisons	La douz.	36.00
Brownies	La douz.	46.00
Mini cupcakes	La douz.	48.00
Pâtisseries françaises	La douz.	37.00
Variété de crème glacée	La douz.	80.00
Tablettes de chocolat	La douz.	50.00
Assortiments de suçons chocolatés	La douz.	28.00
Carrés de guimauve maison	La douz.	28.00
Variété de macarons	La douz.	36.00
Crudités avec trempette	Par personne	9.50
Sacs de croustilles individuels	La douz.	45.00
Baguettes de mini Bretzel	La douz.	45.00
Noix mélangées individuels	La douz.	60.00

Sandwichs traditionnels (12 pers)	Le plateau	115.00
Sandwichs ouverts deluxe (12 pers)	Le plateau	127.00



DÉJEUNER BUFFET

Tous les prix affichés sont par personne

CONTINENTAL 27.00

Sélection de jus : orange, pomme, pamplemousse
Viennoiseries maison et muffins
Salade de fruits frais
Pains assortis
Fromage Cheddar du Québec
Sélection de yogourts
Beurre, confiture et marmelade
Café, thé et tisane

SANTÉ 31.00

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
Muffins aux courgettes
Quatre quart aux bananes
Fromages assortis
Café, thé et tisane

CLASSIQUE 32.00

Sélection de jus : orange, pomme, pamplemousse
Fruits frais tranchés
Sélection d'œufs préparés au goût du jour
Bacon croustillant avec choix de saucisses ou
jambon
Sélection de pommes de terre préparées au goût
du jour
Pain de blé entier
Pâtisseries maison et muffins
Beurre, confiture et marmelade
Café, thé et tisane

MONTRÉAL 34.00

Sélection de jus : orange, pomme, pamplemousse
Fruits frais tranchés
Fromage Cheddar et Brie du Québec
Yogourts assortis
Bagels Fairmount, fromage à la crème, saumon
fumé, oignons rouges (1/3 sans saumon fumé)
Frittata aux légumes
Pain perdu brioché au sirop d'érable
Pâtisseries maison et muffins
Beurre, confiture et marmelade
Café, thé et tisane

AJOUTEZ UNE STATION

STATION OMELETTES 11.00

Préparée à votre goût 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 10.00

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

CHEF EN SALLE

85.00\$ par heure, pour 50 clients
(Obligatoire pour station d'omelette)
Minimum de 3 heures



DÉJEUNER SERVI

Tous les prix affichés sont par personne



BONAVENTURE 35.00

Jus d'orange
 Viennoiseries et muffin maison frais du jour
 Pain de blé entier
 1 choix d'œufs à votre goût :
brouillés nature, avec fromage Cheddar ou omelette tomates provençales
 Bacon croustillant avec choix de saucisses ou jambon
 Pommes de terre assaisonnées selon l'inspiration du Chef
 Beurre, confitures et marmelade maison
 Café, thé et tisane

AJOUTEZ UN PLAT 8.00

OEUF BÉNÉDICTINE À LA BONAVENTURE
 1 œuf poché sur muffin anglais
 Bacon et épinards
 Sauce crémeuse à l'érable

BOÎTE PETIT- DÉJEUNER FROID 29.00

(1) Jus de fruits : orange, pamplemousse ou pomme
 Croissant (1) et muffin (1) frais du jour
 Yogourt, fruit entier et fromage
 Café ,thé, tisane

BOÎTE PETIT- DÉJEUNER CHAUD 32.00

(1) Jus de fruits : orange, pamplemousse ou pomme
 Croissant (1) et muffin (1) frais du jour
 Yogourt, fruit entier et fromage
 Sandwich déjeuner, oeuf et fromage
 Café, thé, tisane

*Pour les boîtes à petit-déjeuner:
 Un minimum de 10 unités est exigé.*

*Pour les groupes de 50 personnes et plus:
 des frais additionnels de 150\$ s'appliquent pour les boîtes à petit-
 déjeuner qui seront consommées sur place.*

PAUSES

Tous les prix affichés sont par personne
Minimum de 10 personnes pour le service d'une pause

<p>CLASSIQUE 12.00</p> <p>Croissant (1) ou biscuit maison (1) Café, thé et tisane</p>	<p>CROUSTILLANTE 23.00</p> <p>Croustilles Miss Vickie's (TM) Doritos à saveurs variées (TM) Tortillas croustillantes Salsa et trempette épicée au fromage chaud Mini bretzels et mélange de noix Café, thé et tisane</p>
<p>SANTÉ 18.00</p> <p>Barre d'énergie au chocolat <i>(base de bananes, noix de coco, chocolat noir, œufs, miel)</i> Sac individuel de noix Fruits séchés "Shot de bienfaits" (TM) pressé à froid LOOP (73 ml) <i>(saveurs variées)</i></p>	<p>LES EXPOS 24.00</p> <p>Noix caramélisées maison Maïs soufflé Crakerjack (TM) Pogo avec condiments: salade de chou, cornichon, moutarde, relish, ketchup Limonade rose Café, thé et tisane</p>
<p>PETIT CREUX 23.00</p> <p>Assortiment de biscuits maison Variété de quatre-quarts tranchés Assiette de fruits frais OU mais soufflé Café, thé et tisane</p>	<p>SANDWICHERIE 27.00</p> <p>Sélection de sandwichs style cocktail: Grilled cheese classique (chaud), Effiloché de boeuf avec sauce BBQ maison (chaud) Saumon fumé, crème fraîche et aneth (froid). Croustilles Miss Vickie's (TM) Café, thé et tisane</p>
<p>MÉDITERRANÉE 24.00</p> <p>Sélection de charcuteries, olives et marinades Pain pita et hummus traditionnel Edamame et fromage feta à l'huile d'olive Café, thé, tisane</p>	<p>POLAIRE 24.00</p> <p>Assortiment de crèmes glacées, sandwichs à la crème glacée et sorbets <i>(glaces véganes disponibles sur demande)</i> Limonade Loop (TM) fraise citron Café, thé et tisane</p>
<p>L'HEURE DU THÉ 25.00</p> <p>Scones avec marmelade et beurre Petits sandwichs gourmets: Saumon fumé et fromage à la crème Concombre et menthe Mousseline d'œufs et céleri à l'estragon Mignardises de notre Pâtissière Café, thé et tisane</p>	

Toutes les pauses (sauf la Classique et la Santé) sont accompagnées d'un assortiment d'eau pétillante Bubly, boissons gazeuses et eau Eska embouteillée



DINER SERVI

Tous les prix affichés sont par personne
Les prix incluent un choix d'entrée, un plat principal et un dessert.

ENTRÉE (même choix pour tous)

Velouté de panais de la Montérégie, effluves d'érable (*chaud*)
Salade héritage, copeaux de carottes et vinaigrette crémeuse maison (*froid*)
Gâteau de chou-fleur et salsifis rôtis au thym, purée de betteraves rouges (*froid*)
Tartelette à la ricotta fouettée et ciboulette, tomates cerises, garniture au pesto de roquette (*froid*)
Pommes de terre douces confites avec mousseline de fromage de chèvre Port Neuf, légumes (*froid*)
Saumon poché, pickles de carottes et radis, sauce moutarde et aneth (*froid*)

PLAT PRINCIPAL (même choix pour tous)

Pâtes du jour avec concassé de tomates, légumes de saison rôtis, pointes d'asperges et épinards (<i>sans gluten, végan</i>)	42.00
Poké végétarien, riz, concombre, tofu, pois chiches, carottes, pois mange-tout, edamame, wakame, vinaigrette aigre-douce (<i>pour maximum 300 personne</i>)	42.00
Saumon de l'Atlantique avec salsa de coriandre, tomates et poivrons, accompagnement du jour	48.00
Suprême de volaille aux épices cajun fumées, polenta sauce à la sauge	47.00
Morue Boston, endives braisées, salsa de tomates, gâteau de quinoa	47.00
Longe de porc du Québec en cuisson sous-vide, mijoté de légumes, ketchup aux fruits maison, accompagnement du jour	46.00
Rôti de filet d'épaule de bœuf, gratin de pommes de terre, sauce au Porto	50.00

DESSERT (même choix pour tous)

Crème brûlée à la vanille
Tarte au sirop d'érable, crème légère
"Eton Mess"; meringue croustillante, chantilly et fraises
La découverte des fromages du Québec (*3 variétés*), compote de fruits et pain aux noix
Sélection de douceurs de notre Chef Pâtissière (*1 plateau par table / 2 pièces par convive*)
Café, thé, tisane

*Ajouter 9.00\$ par personne pour un 2e choix de plats principaux (ajout sur le prix le plus cher)
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.

DINER BUFFET

Tous les prix affichés sont par personne

<p>PIQUE-NIQUE 42.00</p> <p>Soupe du jour Mélange de roquette et légumes avec vinaigrette à la framboise Salade de pommes de terre parisiennes, vinaigrette à la moutarde de Meaux et estragon Harmonie d'haricots, poivrons et mini-maïs, style Nouvelle-Orléans Assortiment de sandwiches déli choix du chef (2 par personne) Assortiment de fromages du Québec, craquelins Salade de fruits Variété de desserts en format bouchées Café, thé et tisane</p>	<p>VÉGAN 42.00</p> <p>Laitue iceberg, amandes et vinaigrette au lait de coco Falafel avec salade de concombre et carottes à l'aneth Salade de fenouil, pois chiches et pommes de terre douces, vinaigrette au balsamique blanc Wrap au blé garni d'asperges et champignons grillés avec épinards et avocats Wrap aux légumes grillés et tofu avec hummus Salade de fruits Variété de desserts végétarien fait maison Café, thé et tisane</p>
<p>PETITE ITALIE 42.00</p> <p>Salade César, croûtons et copeaux de Parmesan Salade Caprese, tomates et mozzarella fiore di latte, huile d'olive et basilic Salade de pâtes, brocoli, tomates cerises, roquette et noix de pin Assortiment d'antipasti, olives marinées Assortiment de sandwiches déli choix du chef (2 par personne) Assortiment de fromages du Québec, craquelins Salade de fruits Cannoli, biscotti, mousse au mascarpone Café, thé et tisane</p>	<p>ST-LAURENT 60.00</p> <p>Soupe du jour Trois (3) variétés de salades variées: salade à la grecque, salade piémontaise, salade de boulgour aux petits légumes croquants Un (1) choix entre un poisson ou une viande (variété selon la saison) Un (1) choix de féculent (riz, quinoa ou pommes de terres) Pâtes avec un choix de sauce Légumes de saison Assortiment de fromages du Québec Variété de desserts et fruits frais Café, thé et tisane</p>
<p>AJOUTEZ UN PLAT PRINCIPAL 17.00</p> <p><i>supplément par personne, par choix (pour Pique-Nique, Petite Italie, Végan)</i></p> <p>Lasagne à la viande ou aux légumes Poulet aux épices provençales ou à la portugaise Filet d'épaule de boeuf au chimichurri Chili aux pois chiches, quinoa et lentilles (V) Filet de saumon vapeur, bouillon aux tomates fumées aromatisé au safran Notre fameux boeuf en cuisson lente, sauce façon bourguignonne</p>	



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.

BOÎTE À LUNCH



Tous les prix affichés sont par personne
Un minimum de 10 unités est exigé

BOÎTE À LUNCH CLASSIQUE

40.00

Chaque boîte à lunch contient une salade, un sandwich, un dessert, un fruit frais, une bouteille d'eau Eska et des ustensiles éco-responsables

Tous les éléments de la boîte à lunch sont compostables

SALADE (même choix pour tous)

Pommes de terre, moutarde de Meaux, ciboulette, vinaigre d'estragon
Salade Panzanella composée de tomates, concombre, poivrons, croûtons, vinaigrette italienne
Roquette et laitue romaine, copeaux de parmesan, vinaigrette César

SANDWICH (maximum de 2 choix)

Rôti de bœuf, roquette, mayonnaise au raifort sur pain Kaiser
Jambon forêt noire, fromage suisse, moutarde de Meaux sur baguette
Asperges et champignons grillés, épinards et mayonnaise épicée dans un wrap au blé
Dinde fumée, pesto de tomates séchées, laitue et guacamole sur focaccia aux herbes
Fromage de chèvre, poivrons et aubergines rôtis sur focaccia aux herbes

DESSERT (même choix pour tous)

2 biscuits aux brisures de chocolat fraîchement sortis du four
Brownie aux noix de Grenoble
Mini gâteau aux carottes

BOÎTE À LUNCH DELUXE

47.00

Chaque boîte à lunch deluxe contient une salade, un plat froid, deux (2) fromages du Québec, un fruit frais, un dessert, une bouteille d'eau Eska et des ustensiles éco-responsables

Tous les éléments de la boîte à lunch sont compostables

SALADE (même choix pour tous)

Endives et cresson avec poires caramélisées, vinaigrette crémeuse
Farfalle avec tapenade d'olives, épinards et tomates cerise
Betteraves et fromage de chèvre à l'estragon

PLAT FROID (maximum de 2 choix)

Suprême de volaille grillé, couscous de légumes, coulis de poivrons rouges
Tranches de boeuf cuit sous vide, salade de nouilles et légumes, gingembre et sésame avec sauce chili aigre doux
Saumon poché à l'huile d'olive extra vierge, salade de quinoa et petits pois, menthe et salsa à l'avocat et coriandre
Végétarien/Vegan: Tempeh ou tofu sur lit de nouilles et légumes croquants, vinaigrette de wafu

DESSERT (même choix pour tous)

Création du jour de notre chef pâtissière

*Pour les groupes de 50 personnes et plus: des frais additionnels de 150\$ s'appliquent si les boîtes à lunch à emporter sont consommés sur place.**

SOUPER SERVI- 4 SERVICES

Tous les prix affichés sont par personne

Les prix incluent votre choix d'une entrée froide, une entrée chaude, un plat principal accompagné de légumes de saison, féculent, un dessert et café, thé, tisane

ENTRÉE FROIDE (même choix pour tous)

Tataki de thon rouge avec pickle de légumes à l'aneth et coriandre

Saumon confit à l'huile d'olive, salade d'edamame, radis et crème fraîche

Betteraves rouges rôties, mascarpone et ciboulette, trempette aux pois verts

Prosciutto San Daniele, asperges grillées, champignons marinés et copeaux de Parmesan

ENTRÉE CHAUDE (même choix pour tous)

Velouté de pommes de terre au Cheddar vieilli

Potage St-Germain et chorizo grillé

Crevettes roses (3) d'Argentine, ragoût de haricots blancs façon Toscane (tiède)

Crêpe à la farine de sarrasin et légumes braisés, sauce au beurre de sésame (Végétarien)

PLAT PRINCIPAL (même choix pour tous)

Suprême de volaille sur peau mariné au sel d'Himalaya fumé, endives braisées à basse température, demi-glace au café 66.00

Étagé de légumes rôties avec tofu, galette de quinoa, émulsion de poivrons rôties (Végétarien, sans gluten, sans lactose) 66.00

Boeuf en cuisson lente, purée de pommes de terre Yukon Gold et garniture à la bourguignonne 70.00

Morue noire marinée au miso et orange, gâteau de risotto aux champignons sautés, jus de persil et wasabi 72.00

Carré d'épaule d'agneau du Québec confit aux épices berbères, écrasée de patate douce 80.00

Magret de canard du Lac Brôme, pommes de terre douces et sauce au gin Ungava (max 150 pers) 80.00

Filet de boeuf Angus, sauté de champignons à la truffe, sauce au Porto 95.00

Ajouter 9.00\$ par personne pour un 2e choix de plats principaux (ajout sur le prix le plus cher)

DESSERT (même choix pour tous)

Le sans gluten: biscuit au chocolat et crème à la vanille enrobé de caramel et gelée de bleuets

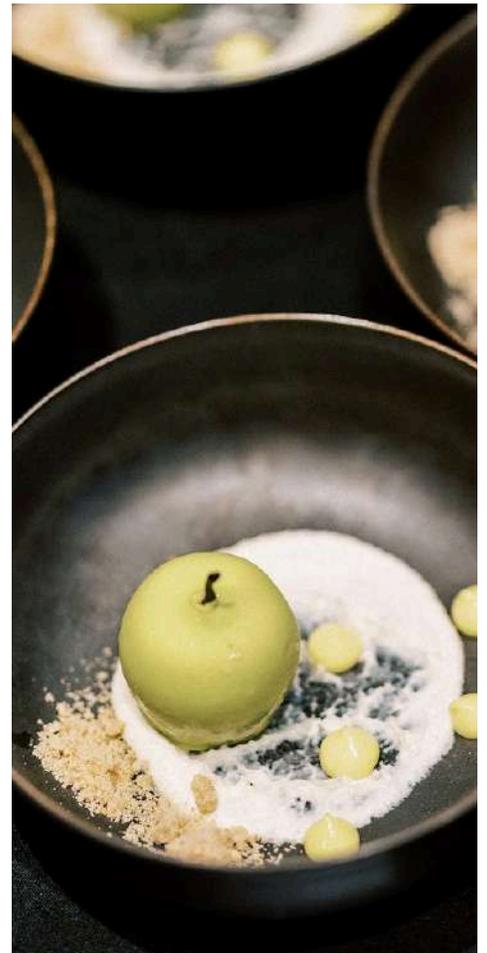
Le gâteau diabolotin (au chocolat), façon Bonaventure (option végan)

Mousse au fromage style cheese cake, gâteau aux amandes et confiture fraise et lime

Tarte au sirop d'érable avec crème légère, garniture de sucre à la crème

La balade en forêt: crémeux vanille et cerise confite, biscuit chocolat

La Pomme: pomme pochée, crème fouettée, rocher aux noix de pécan et aux pistaches.



Selon votre choix de menu et les allergènes partagés, notre équipe sera en mesure de modifier votre menu choisi afin de retirer les allergènes pour les invités concernés ou proposer une alternative le cas échéant.

SUBSTITUTS ALIMENTAIRES

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

OPTIONS VEGETARIENNES

Dahl de lentilles et pois chiches, riz jasmin et Naan rôti

Curry de tofu avec patates douces, petits pois, sauce coco-curry sur riz basmati

Crêpes de sarrasin, curry de patates douces et pois chiche, yogourt crémeux et herbes fraîches

Gâteau de quinoa deux tons, légumes rôties de saison, coulis de poivrons et feuilles de roquette

OPTIONS HYPOALLERGÈNES - sur demande

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.



SOUPER BUFFET "À LA MONTRÉALAISE"

Tous les prix affichés sont par personne
Pour un minimum de 50 personnes

92.00

CANAPÉS (passés au plateau)

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

HORS-D'OEUVRE (sur station)

Tomates cerises colorées et rubans de concombres, feta et tapenade d'olives
Salade de kale, betteraves jaunes rôties et noix de pécan
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
Morue noire, artichauts crémeux et menthe

STATION DU CHEF

Macaroni au fromage Oka et porc effiloché

**Station du chef 85.00\$/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

SOUPER COCKTAIL VIP

Tous les prix affichés sont par personne
Pour un minimum de 50 personnes
Inclut un chef en salle

97.00

CANAPÉS (passés sur plateau)

Thon rouge mariné à l'huile d'olive et citron, pickle de melon d'eau et légumes
Sliders de morue avec mayonnaise au citron et roquette
Carpaccio de boeuf et avocat, graines de chia
Mozzarella Fior di Latte, tomates cerises confites

STATION DE LA MER

Sélection de crevettes
Assortiment de nigiris (3/personne)
Saumon fumé
Salade de fruits de mer sur glace, servis avec garnitures

STATION DE VIANDES

Boeuf en cuisson lente, Purée de pommes de terre Yukon Gold et réduction de vin rouge
Longe de porc cuite à basse température sur lit de légumes racines à l'érable, sauce camerise

STATION DE LÉGUMES DE SAISON

STATION DE DESSERTS

Mignardises assorties, truffes au chocolat, guimauves et macarons maison
Café, thé et tisane



RÉCEPTION

Minimum de 2 douzaines par variétés sélectionnées



V Végétarien  Vegan SG Sans-gluten

SÉLECTION DE CANAPÉS CHAUDS

La Douzaine 48.00

- Tartelette du berger
- V Tartelette aux champignons
- V Tartelette au fromage d'Oka et oignons
- Mini wellington
- V Mini burger végétarien
- Mini burger de boeuf Angus
- Mini quesadillas au poulet
- Croustillant au canard et 5 poivres
- SG Satay au poulet nature
- Arancini au fromage
- V Arancini aux champignons
- Truffe de Mac and cheese
-  V Dumpling végétarien
- SG Dumpling au poulet
- Crevette Tempura

SÉLECTION DE CANAPÉS FROIDS

La Douzaine 47.00

-  V SG Verrine d'humus et légumes croquants
-  V SG Gaspacho aux tomates
- V Crème de chèvre et betteraves jaunes, vinaigrette agrumes
- Mini tartare de bœuf et parmesan frais
- V Mini bocconcini, tomates cerises et pesto de basilic
- V Mini tartelette de ratatouille et fromage *Sainte-Nitouche*
- Huître Beausoleil, pommes Granny Smith et vanille
(possibilité sur station ou service sur plateau)
- Blinis au saumon fumé et fromage à la crème
- Crevette cocktail revisitée
- Vitello tonnato

*Nous vous recommandons un mix de 1/3 de canapés froids et 2/3 de canapés chauds
Nous pouvons vous offrir l'option du choix du chef*

RÉCEPTION AVEC STATIONS DE NOURRITURE

Tous les prix affichés sont par personne
Pour un minimum de 20 personnes par station

POUTINE

TRADITIONNELLE 16.00
Frites, fromage en grains et sauce

DELUXE 20.00
Pommes de terre douces, sauce au foie gras et fromage Mamirolle

EXTRAS 7.00
Bœuf braisé
Canard confit

ASIATIQUE

20.00
Riz frit aux légumes et tofu avec garniture gingembre, lime et échalotes

EXTRA 6.00
Brochettes de poulet Satay

MEXI-TRUCK

20.00
tacos au poulet et légumes grillés, croustilles de maïs, crème, guacamole, picco de gallo

MOYEN-ORIENT

20.00
Falafel, salade de concombre et carottes à l'aneth, feuille de vignes, pain pita
Humus traditionnel et fromage feta à l'huile

MÉDITERRANÉE

22.00
Sélection de charcuteries, olives et marinades
Pain pita et hummus traditionnel
Edamame et fromage feta à l'huile d'olive

MAÎTRES AFFINEURS DU QUÉBEC

22.00
Sélection de fromages artisanaux "Aux Terroirs" servis avec fruits frais et secs, craquelins
et marmelade aux figues

POKÉ BOWL

maximum de 300 personnes

Mini Poké Bowl avec riz concombres, carottes, chou rouge, edamames

EXTRAS
Tofu 22.00
Saumon avec mayonnaise épicée 24.00

RÉCEPTION AVEC STATIONS DE NOURRITURE

Tous les prix affichés sont par personne
Pour un minimum de 20 personnes par station

TARTARE	24.00
Boeuf ou saumon ou thon	
VIANDE FUMÉE	
80 PERSONNES ET PLUS	28.00
Expérience avec un Chef en salle qui tranchera la viande devant vous Servie sur pain de seigle avec cornichons à l'aneth, salade de choux et sélection de moutardes	
MOINS DE 80 PERSONNES	24.00
Faites votre propre sandwich Servie sur pain de seigle avec cornichons à l'aneth, salade de choux et sélection de moutarde	
SUSHIS ET MAKIS	32.00
Assortiment de 6 morceaux de sushi par personne, avec gingembre mariné, sauce soya et wasabi	
BBQ	40.00
Saucisses italiennes, poulet aux épices jamaïcaine, côtes levées avec sauce maison pains, condiments et salade de choux crémeuse <i>Cette station requiert un chef en salle: 85.00\$/heure avec minimum de 3 heures Pour un minimum de 40 personnes</i>	
LA MER	42.00
Assortiment de poissons fumés, crevettes pochées, assortiment de nigiris (3 par personne) et salade de fruits de mer	
DESSERTS ASSORTIS	18.00
Truffes au chocolat, guimauves et macarons maison	



CARTE DES VINS

VINS BLANCS

● Vin maison (sélection variable selon arrivage)	45.00
Ruffino Lumina, Pinot Grigio Veneto, Italie	55.00
● Long Barn, Chardonnay, Napa Valley, États-Unis	66.00
Sancerre, Sauvignon Blanc, Joseph Mellot, France	85.00

VINS ROUGES

● Vin maison (sélection variable selon arrivage)	45.00
Ruffino Chianti, DOCC, Italie	55.00
● Passages, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, États-Unis	66.00
● Bourgogne, Haute Côte de Nuit, Pinot Noir, France	85.00

MOUSSEUX

● Montmartre, Ugni Blanc, France	55.00
Prosecco, Ruffino, Italie	63.00
Prosecco rosé, Ruffino, Italie	63.00

CHAMPAGNE

● Devaux, Blanc de Noir, France	120.00
Moët & Chandon, Impérial, France	155.00

● *Importations privées*



BAR SELON CONSOMMATION ET/OU BAR PAYANT

B

GIN

Beefeater	12.00
Ungava	13.00
Romeo	14.00

Les prix affichés sont par consommation.

Ces prix comprennent les boissons d'accompagnement.

WHISKEY

J.P Wiser's	12.00
Pike Creek	13.00
Maker's Mark	14.00

Si les ventes sont inférieures à 500.00\$ par bar, des frais de 180.00\$ s'appliquent à chaque bar.

VODKA

Absolut	12.00
Pur Vodka	13.00
Grey goose	14.00

RHUM

Havana 3 ans	12.00
Havana 7 ans	13.00
Chic Choc épice	13.00

VIN AU VERRE

12.00

COGNAC

Cheminaud	12.00
Gautier VS	14.00
Hennessy VS	16.00

LIQUEURS

Disaronno Amaretto	12.00
Coureur des bois crème	13.00

BIÈRES EN BOUTEILLE

Locale	10.25
Importée	12.00

FORFAITS BAR OUVERT

*Si les ventes sont inférieures à 500.00\$ 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*

FORFAITS	1 HEURE	2 HEURES
FORFAIT 1 LE CLASSIQUE	24.00	34.00
FORFAIT 2 LE RÉGIONAL	29.00	39.00
FORFAIT 3 L'INTERMÉDIAIRE	29.00	39.00
FORFAIT 4 LE PRESTIGE	30.00	42.00

*Tous nos forfaits peuvent être achetés sous forme de coupons par personne.
Les prix diffèrent selon le forfait choisi.
Un minimum de 80% des coupons commandés sera facturé si non utilisés entièrement*



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.

FORFAIT 1

Le Classique

SPIRITUEUX

Vodka Absolut
Gin Beefeater
Whisky J.P Wiser's
Rhum Havana 3 ans
Brandy Cheminaud
Tequila Jose Cuervo
Amaretto Disaronno

APÉRITIFS

Martini Bianco
Martini Rosso
Campari
Aperol
Boissons gazeuses et jus
de fruits

VINS ET BIÈRES

Vins du Moment
(rouge et blanc)
Coors Light
Molson Canadian
Molson Export
Rickard's Red
Heineken 0%

24\$ par personne, pour 1h

34\$ par personne, pour 2h

9\$ de plus par personne, par heure supplémentaire

Achat de coupons à 11\$ pour le service de bar

Alcool premium, +9\$ par personne, par heure

Grand Marnier
Glenlivet 12 ans
Porto 10 ans Graham
Hennessy V.S
Pineau des charentes



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.

FORFAIT 2

Le Régional

Tous ces produits alcoolisés proviennent du Québec

SPIRITUEUX

Vodka Pur
Gin Romeo
Whisky Cirka
Rhum Rosemont
Amaretto Avril
Eau de Vie d'Agave, Rosemont
Crème d'érable Coureur des Bois
Triple Sec Les Îles

APÉRITIFS

Kayak Vermouth Bianco
Kayak Vermouth Rosso
Distillerie du Quaie, liqueur amère
Amermelade
Boissons gazeuses 1642

VINS ET BIÈRES

Vins du moment Québécois
(rouge et blanc)
Variété de bières de Microbrasseries

29\$ par personne, pour 1h

39\$ par personne, pour 2h

48\$ par personne, pour 3h

56\$ par personne, pour 4h

Achat de coupon à 12,50\$ pour le service de bar

Alcool premium, +9\$ par personne, par heure

Grand Marnier
Glenlivet 12 ans
Porto 10 ans Graham
Hennessy V.S
Pineau des charentes



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.

FORFAIT 3

L'Intermédiaire

SPIRITUEUX

Vodka Pur
 Gin Ungava
 Whisky Pike Creek
 Rhum Havana 7 ans
 Cognac Gautier V.S
 Tequila Cazadores
 Disaronno Amaretto
 Crème d'érable Coureur des Bois
 Triple Sec

APÉRITIFS

Martini Bianco
 Martini Rosso
 Campari
 Aperol
 Boissons gazeuses et jus
 de fruits

VINS ET BIÈRES

Ruffino Chianti
 Ruffino Pinot Grigio
 Miller Lite
 Molson Canadian
 Molson Export
 Rickard's Red
 Belgian Moon
 Heineken 0%

Alcool premium, +9\$ par personne, par heure

Grand Marnier
 Glenlivet 12 ans
 Porto 10 ans Graham
 Hennessy V.S
 Pineau des charentes

*29\$ par personne, pour 1h
 39\$ par personne, pour 2h
 48\$ par personne, pour 3h
 56\$ par personne, pour 4h*

*Achat de coupon à 12,50\$ pour le
 service de bar*



FORFAIT 4

Le Prestige

SPIRITUEUX

Vodka Grey Goose
Gin Romeo
Bourbon Maker's Mark
Rhum Chic Choc
Cognac Gautier V.S
Tequila Casamigos
Disaronno Amaretto
Coureur des Bois Crème
Cointreau

APÉRITIFS

Martini Bianco
Martini Rosso
Campari
Aperol
Boissons 1642 et
jus de fruits

VINS ET BIÈRES

Vins du Moment Premium, (2
blancs et 2 rouges)
Birra Moretti
Amstel Ultra Light
Dos Equis
Rickard's Red
Heineken
Heineken 0%
Belgian Moon

*30\$ par personne, pour 1h
42\$ par personne, pour 2h
50\$ par personne, pour 3h
58\$ par personne, pour 4h*

Achat de coupons à 14\$ pour le service de bar

Alcool premium, +9\$ par personne, par heure

Grand Marnier
Glenlivet 12 ans
Porto 10 ans Graham
Hennessy V.S
Pineau des charentes



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.

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. Toutes les bouteilles de vin ou d'alcool doivent être timbrées au numéro SAQ de l'hôtel, même si elles font partie du décor ou d'un prix à gagner, par exemple.

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 18%, 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 40.00\$ 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

Le nombre d'invités prévu et les menus choisis doivent nous être communiqués au plus tard 4 semaines à l'avance.

Le nombre définitif d'invités doit être confirmé trois (3) jours ouvrables (72 heures) avant l'événement.

Le client sera facturé pour un minimum de 80 % du nombre d'invités prévus, quelle que soit la garantie finale donnée.

Le client doit soumettre une liste de restrictions alimentaires au plus tard 7 jours avant l'événement.

Les ajouts le jour même (choix du chef) sont soumis à des frais supplémentaires :

- Petit-déjeuner : Prix du menu plus 5 \$ supplémentaires par personne
- Déjeuner : Prix du menu plus 7 \$ supplémentaires par personne
- Dîner : Prix du menu plus 10 \$ par personne

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

Pour les frais de bar, si les ventes sont inférieures à 500.00\$ par bar (pour un bloc de 4 heures), des frais de main-d'œuvre 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 250.00\$ (4.00\$ par manteau). Vous pouvez également bénéficier de la location d'un porte-manteau pour 30.00\$ chaque.

Pour les événements avec musique, les musiciens ou le DJ doivent être enregistrés auprès de la " Guilde des musiciens et musiciennes du Québec ".

Veuillez noter que les redevances de la SOCAN et de Re:Sonne seront appliquées à toutes les activités avec de la musique pour leurs droits d'exécution. Ces deux organismes se consacrent à l'obtention d'une compensation pour les artistes-interprètes et les producteurs de disques.