

MENU BANQUET



N
LE NORDHEIMER

PETIT-DÉJEUNER BUFFET

LE PARISIEN

24 \$ PAR PERSONNE

- Jus d'orange frais
- Croissants et chocolatines
- Assortiment de mini-muffins (2 par personne)
- Beurre et confitures
- Yogourts individuels
- Café, café décaféiné, thé et lait

LE MONTRÉALAIS

34 \$ PAR PERSONNE

- Jus d'orange frais
- Plateau de fruits de saison tranchés
- Assortiment de céréales (3)
- Rôties
- Croissants et chocolatines
- Œufs brouillés (échalotes et fromage) ou Œufs à la florentine (2,50 \$) ou Œufs bénédictine au saumon fumé (3,50 \$)
- Bacon, saucisses ou jambon (choix de 2)
- Pommes de terre rissolées
- Beurre et confitures
- Yogourts individuels
- Café, café décaféiné, thé et lait

EXTRA

- Pain doré (1 \$)
- Assortiment de fromages cheddar (1,50 \$)
- Gaufres ou crêpes avec sauce au chocolat ou sirop d'érable (2 \$)



PETIT-DÉJEUNER À L'ASSIETTE

LE BON MATIN

29 \$ PAR PERSONNE

- Jus d'orange frais
- Omelette ou brouillade santé, aux blancs d'œufs avec dés de tomates, champignons de Paris frais et échalotes vertes
ou
- Omelette ou oeufs brouillés nature
- Pommes de terre rissolées
- Mini-brochettes de fruits frais de saison
- Croissants et muffins
- Beurre et confitures
- Café, café décaféiné, thé et lait

EXTRA

- Œufs brouillés à la provençale (2 \$)
- Omelette au fromage (2 \$)
- Œufs à la florentine (2,50 \$)
- Œufs bénédictine au saumon fumé (3,50 \$)
- Bacon, saucisses de porc et bœuf ou volaille (2 \$)

PAUSE-CAFÉ

À LA CARTE

- Assortiment de mini-muffins (2 par personne) 4 \$
- Macarons 5 \$
- Palmiers 4 \$
- Pains aux carottes 4 \$
- Pains aux bananes 4 \$
- Fruits frais tranchés 7 \$
- Brochettes de fruits 7 \$
- Assortiment de mini-viennoiseries, croissant, chocolatine et pain aux raisins (1 de chaque) 5 \$
- Torsade au chocolat ou aux canneberges 5 \$
- Danoise érable et pacanes ou yogourt grec et cerises 6 \$
- Duo croissant et amandine ou mini-brioche à la cannelle 6 \$
- Verrine de yogourt et baies rouges 6 \$
- Maïs soufflé maison, salé avec paprika fumé ou sucré 5 \$
- Biscuits maison 5 \$
- Mini-cupcakes 5 \$
- Barres granola 4 \$
- Brownies maison aux pacanes 5 \$
- Assortiment de bonbons 4 \$
- Assortiment de fruits séchés 6 \$
- Bagel au saumon fumé 12 \$



MENU BRUNCH

BUFFET 39 \$

Minimum de 25 personnes

Assortiment de viennoiseries (3)
 Assortiment de mini-muffins (2)
 Assortiment de pains
 (multigrain, blanc et brun)
 Pains baguettes (blanc et multigrain)
 Œufs brouillés ou frittata
 Œufs bénédictine au saumon fumé et
 épinards (4 \$)
 Fèves au lard
 Pommes de terre rissolées aux échalotes
 vertes et à l'ail frais

PLAT (UN CHOIX)

- Fricassée de volaille à la provençale
- Rôti de porc mariné à la moutarde et
aux épices cajun, jus réduit
- Pad thaï aux crevettes, légumes
croquants au cari vert
- Lasagne de bœuf gratinée au parmesan
- Mini pavé de saumon au beurre blanc
avec zeste d'orange et lime

Ajoutez un choix de plat additionnel pour
6 \$ par personne.

FÉCULENTS ET LÉGUMES (UN CHOIX)

- Pâtes à la sauce tomate ou au pistou
- Riz pilaf
- Gratin de pommes de terre
- Légumes du jour aux herbes fraîches
- Ratatouille niçoise
- Wok de légumes à la sauce soya et huile
de sésame

Plateau de fruits tranchés

Plateau de charcuteries et condiments

Plateau de fromages frais et fruits séchés

Assortiment de macarons

Tarte aux pacanes

Tarte au citron

Brownies maison aux pacanes

Gâteau au fromage et baies rouges

STATIONS

- Bagels (sésame, nature, cannelle et raisins) 6 \$
- Saumon fumé et crème citronnée aux herbes fraîches 7 \$
- Crêpes ou pancakes avec sirop d'érable et fondue au chocolat 8 \$

SALADE (UN CHOIX)

9 \$ PAR PERSONNE

- Salade César avec croustillant de poulet
- Salade de penne aux légumes croquants, poivrons rôtis et copeaux de parmesan
- Salade d'endives au Bleu Bénédicte, noix de Grenoble, raisins secs et vinaigrette balsamique
- Carpaccio de tomates, bocconcini, basilic et vinaigrette balsamique
- Salade de roquette, quinoa bicolore, cheddar fumé, tomates cerises, vinaigrette au vieux cidre et huile d'olive
- Salade asiatique aux légumes croquants, pousses de soya et bœuf mariné à la sauce teriyaki
- Salade de chou et carotte crémeuse avec raisins et canneberges séchés

Ajoutez un choix de salade additionnel pour 4 \$ par personne.



MENU MIDI

BUFFET JOURNALIER

48 \$ PAR PERSONNE

Créé avec les produits du marché

- Soupe du jour
- 2 sandwichs au choix
- 2 choix de salades, dont une salade végétarienne
- 1 plat de poisson
- 1 plat de viande
- 1 plat de légumes
- 1 plat de féculents
- Fromages (2) et condiments sur plateau
- Assortiment de fruits tranchés
- Assortiment de tartes et gâteaux

À LA CARTE

45 \$ PAR PERSONNE

Entrée (un choix)

- Salade mélange *arcadian* avec tomates cerises, parmesan *reggiano*, figues séchées, noix de pin torréfiées et vinaigrette au miel
- Tartare de saumon et ses condiments, salade mesclun, guacamole au zeste de lime et mini blinis
- Tarte pissaladière à l'oignon doux et aux poivrons confits, quenelle de fromage de chèvre aux fruits confits et herbes fraîches avec vinaigrette vierge
- Taboulé de quinoa aux herbes fraîches, légumes croquants et cubes de feta marinés aux tomates séchées
- Pressé de légumes grillés au pistou de Provence, condiment niçois aux olives *taggiasche* et noix de pin torréfiées (végétalien)
- Assiette façon poké au saumon, edamames, salade, carottes et légumes marinés, mayonnaise épicée et *tobiko*

Plat (un choix)

- Entrecôte de bœuf grillée, gratin de pommes de terre au vieux cheddar, sauce à l'échalote et au vin rouge
- Filet mignon de porc rôti, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et au thym, légumes du jour sautés, sauce à la moutarde à l'ancienne
- Dos de morue rôti, orge perlé aux légumes croquants et tapenade provençale, coulis de tomate acidulé au zeste de lime
- Filet de volaille laqué aux épices, pâtes udon et brocolis chinois saisis à l'huile de sésame, sauce satay
- Dos de saumon grillé, piperade et pointes d'asperge, condiment aux câpres, tomates cerises et basilic frais
- Escalope de veau grillée, sauce crémeuse aux champignons blancs, pommes de terre rattes sautées à l'ail doux et au thym frais, légumes du jour rôtis

Dessert (un choix)

- Tartelette au citron meringué
- Tiramisu en verrine
- Gâteau royal au chocolat
- Gâteau au fromage, coulis de fruits rouges et baies fraîches
- Tartelette poire amandine



MENU RÉCEPTION

CANAPÉS DE PRESTIGE

Canapés froids

Végétalien: 48 \$ la douzaine

- Tomates cerises farcies aux edamames, noix et menthe fraîche
- Mini-pitas au caviar d'aubergine
- Mini-rouleaux de printemps, mangue citronnée et menthe
- Bruschetta italienne, crostinis aux tomates et basilic frais

Végétarien : 52 \$ la douzaine

- Crostinis au brie et chutney de canneberges
- Mini-tartelettes au fromage de chèvre, piments rôtis et tapenade
- Bruschetta traditionnelle : crostinis, tomates, basilic frais et parmesan
- Mini-brochettes italiennes au fromage bocconcini, tomates rouges et basilic

Produits de la mer : 55 \$ la douzaine

- Rosettes de saumon fumé sur blinis
- Mini-bagels au saumon fumé
- Cuillères de tartare de saumon
- Rouleaux de printemps aux crevettes et graines de sésame

Produits du terroir : 54 \$ la douzaine

- Mini-bagels, filet mignon et fromage bleu
- Truffes : terrine de gibier, canneberges et noix de Grenoble
- Rouleaux de rosbif, raifort et radis
- Cornets de prosciutto, brie et mousse de pesto sur blinis

Canapés chauds

Mini-sandwichs : 55 \$ la douzaine

- Mini-sandwichs de viande fumée (*smoked meat*)
- Mini-bouchées de falafels et houmous en pita
- *Shawarma* d'agneau et tzatziki en pita

Beignets et fritures : 55 \$ la douzaine

- Arancinis aux champignons
- Galettes de crabe
- Croquettes de macaroni et fromage cheddar
- Samossas de légumes (végétarien)
Cigares marocains à la viande

En pâte filo : 54 \$ la douzaine

- Spanakopitas
- Croustades oka et pomme

Pâte feuilletée : 52 \$ la douzaine

- Rouleaux de saucisse italienne
- Cornets de fruits de mer
- Poulet Wellington

Quiches et tourtières : 52 \$ la douzaine

- Quiches aux champignons et fromage de chèvre
- Quiches au fromage suisse et oignons caramélisés
- Tourtières à la viande
- Tarte de pâté chinois

Mini-brochettes : 55 \$ la douzaine

- Brochettes de poulet au cari et dattes séchées
- Brochettes de keftas d'agneau
- Brochettes de bœuf teriyaki
- Brochettes de pétoncles et bacon

Spécialités asiatiques

Sushis :

Thon rouge, saumon, crevette et végétarien

Plateau de 34 morceaux : 129 \$

- 15 futomakis
- 5 nigiris
- 8 makis
- 6 hosomakis

Plateau de 56 morceaux : 179 \$

- 30 futomakis
- 12 nigiris
- 8 makis
- 6 hosomakis

Plateau de 75 morceaux : 219 \$

- 25 futomakis
- 10 nigiris
- 28 makis
- 12 hosomakis



**Assortiment de bouchées
cuites à la vapeur**
50 \$ la douzaine

- Boulettes de crevettes
- Raviolis au poulet et ciboulette
- Raviolis au bœuf
- Raviolis aux légumes (végétarien)
- Raviolis au homard, sauce fumée aux herbes fraîches en verrine (1 \$)

Servi avec sauce soya et sauce aux arachides

À la carte (prix par bol) :

- Bretzels et croustilles 11 \$
- Nachos, guacamole et salsa 15 \$
- Croustilles nature 11 \$
- Mélange de noix 19 \$

Les tempuras et les satays
52 \$ la douzaine

- Satay de poulet
- Satay de bœuf
- Satay de porc
- Satay de pétoncles (1 \$)
- Légumes tempura
- Crevettes tempura (1 \$)
- Saumon tempura (1 \$)

Servi avec sauce satay, sauce aux arachides et sauce teriyaki

LES STATIONS

Poutine

18 \$ par personne

- Frites et frites de patates douces
- Chair de homard (2 \$), canard confit, poulet grillé et champignons émincés
- Fromage en grains, fromage suisse et cheddar râpé
- Salade de chou crémeuse
- Sauce à poutine, au poivre ou Michigan

Asiatique

18 \$ par personne

- Pad thaï au bœuf teriyaki
- Poulet au cari vert et lait de coco
- Riz frit à la cantonaise
- Nems croustillants aux crevettes
- Biscuits de fortune

Italienne

20 \$ par personne

- Calmars frits avec mayonnaise épicée
 - Plateau de tomates avec mozzarella, basilic et olives hachées
 - Assortiment de deux pâtes (pâtes farcies et pâtes courtes), servies avec pesto, sauces à la crème et arrabiata
- Garniture : fromage râpé, échalotes, jambon, champignons, poivrons, tomates séchées, jalapeños et cœurs d'artichauts

Montréal

23 \$ par personne

- Poutine québécoise
- Sandwichs de viande fumée (*smoked meat*) et leurs garnitures (cornichons, oignons, relish, moutarde et ketchup)
- Mini-hamburgers de porc effiloché avec sauce BBQ
- Salade de chou crémeuse
- Bagel au saumon fumé et ses garnitures (3 \$)
- Guedilles de homard, laitue Boston, tomates, oignons doux et mayonnaise épicée (8 \$)

Coquillages et crustacés

35 \$ par personne

- 4 huîtres Conway Pearl
- 3 pétoncles Princesse avec condiment de pistou et tomates fraîches
- 2 grosses crevettes cuites au court-bouillon
- 2 pinces de crabe des neiges
- Moules marinières ou à la normande
- Chaudrée de palourdes

Servi avec citron, mignonette, mayonnaise épicée et aïoli

Bar à tartares

26 \$ par personne

- Bœuf et saumon
- Condiments : câpres, cornichons, persil, ciboulette, échalotes frites, sauce tabasco, sauce Worcestershire, pistaches, tomates séchées, noix de pin et pesto
- Mahi-mahi (5 \$)
- Pétoncles (10 \$)

Servi avec frites et salade

Bar à poké

26 \$ par personne

- Riz blanc à sushi
- Avocats émincés, carottes râpées, concombres libanais émincés, échalotes vertes émincées, cubes de tomates, edamames et radis croquants
- Wakamé, sauce soya, huile de sésame, wasabi, sauce wafu, tobiko rouge
- Crevettes de Matane
- Saumon frais en cube poké (3 \$)
- Thon rouge itsumo en sashimi (6 \$)

Station de découpe de viande rôtie et de poisson entier

- Rôti de bœuf, sauce au vin rouge et à l'échalote (23 \$)
- Jambon rôti à l'érable et mariné à la bière noire (22 \$)
- Train de côte de bœuf rôti entier aux herbes fraîches avec sauce aux champignons (30 \$)
- Gratin de pommes de terre et légumes rôtis au four
- Saumon en Bellevue, écailles de légumes et gelée à l'aneth et à l'absinthe avec aïoli et mayonnaise aux herbes fraîches, salade mesclun et pain au sarrasin grillé (30 \$)

Station de douceurs et sucreries

18 \$ par personne

- Assortiment de mini-gâteaux au fromage (fruits rouges et exotiques et caramel)
- Mini-tropéziennes
- Assortiment de mini-choux (vanille, caramel, chocolat, citron, framboise et pistaches)
- Mini-macarons (caramel et beurre salé, chocolat, pistache et chocolat blanc)
- Sucettes (chocolat, gingembre passion, lime, vanille, cannelle et groseille, café, vanille et griottes)
- Assortiment de petits fours sucrés, tartelettes au citron, carrés opéra, financiers à la framboise, rectangles aux pistaches, éclairs au café, éclairs au chocolat, bouchées à la pomme et au cassis, flan à l'abricot et tartelettes au chocolat

TABLE D'HÔTE DU SOIR

3 services : Entrée, plat et dessert : 49 \$

4 services : Potage, entrée, plat et dessert : 59 \$

5 services : Potage, entrée, plat, fromages et dessert : 79 \$

(Extra mise en bouche : 5 \$)

LES POTAGES (UN CHOIX)

- Velouté de courge musquée, crémeux de lime et noix de pin
- Velouté de lentilles vertes du Puy, condiment de cœur d'artichaut et prosciutto
- Soupe au pistou traditionnelle
- Crème d'asperges vertes aux éclats de truffe noire (2 \$)
- Bisque de homard, espuma à la fève de Tonka (3 \$)

LES ENTRÉES (UN CHOIX)

- Tartare de bœuf provençal au pistou, cubes de tomates romaines, échalotes françaises, noix de pin concassées, copeaux de parmesan *reggiano* et tuile de pain
- Tartare de saumon, concombres et oignons rouges marinés, mesclun croquant et tomates cerises, mayonnaise légèrement épicée au raifort frais et paprika fumé
- Tarte provençale aux aubergines et courgettes grillées, oignons doux confits, coulis de poivrons doux, quenelle de ricotta aux olives noires
- Carpaccio de poulpe, confiture de tomates aux échalotes et éclats de noisettes grillées, salade niçoise à l'huile de noisette et pétales de légumes
- Salade au croustillant de fromage de chèvre et tomates séchées, basilic frais, vinaigrette au vin de Modène, huile de sésame et miel de nos ruches
- Foie gras de canard cuit au torchon, fine gelée au muscat de Rivesaltes et chutney de raisin à la vanille de Tahiti (9 \$)



LES PLATS (2 CHOIX PAR GROUPE ET 1 CHOIX VÉGÉTARIEN)

- Entrecôte de bœuf AAA du Québec, sauce bordelaise, purée aux éclats de cèpes et légumes de saison (7oz)
- Caille farcie au foie gras, sauce aux champignons, pommes de terre rattes sautées en persillade et mini poivrons rôtis
- Carré de porc du Québec rôti, écrasé de courgettes aux olives vertes et brocoli rôti au cari, sauce moutarde violette
- Suprême de volaille, sauce périgieux, gratin de pommes de terre à l'ail doux du Québec, légumes de saison (3 \$)
- Côte de bœuf grillée 15 oz AAA, sauce au poivre ou chimichurri, pommes de terre et oignons grelots sautés en persillade, légumes rôtis de saison (17 \$)
- Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, étuvée d'asperges et poireaux aux graines de citrouille, tomates cerises rôties à la badiane, pétoncles crémeux à la tomate fraîche
- Pavé de morue rôti, piperade de légumes et pommes de terre grelots rôties aux herbes fraîches, bacon fumé au bois d'érable grillé
- Dos de flétan rôti au thym et beurre demi-sel, pomme de terre vitelotte en purée, légumes du moment grillés, condiment niçois (3 \$)

- Risotto aux pinces de crabe des neiges et crevettes de Matane, brunoise de légumes provençaux, lié au pistou et parmesan *reggiano* (6 \$)
- Orgeotto aux légumes croquants, cari vert et lait de coco infusé à la citronnelle, tempeh laqué aux épices douces (végétalien)
- Wok de pâtes udon au beurre de cajou, pousses de soya et brocolis chinois sautés au sésame et gingembre frais (végétalien)

LES DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille de Tahiti caramélisée aux cristaux de sirop d'érable, confit d'ananas à la badiane
- Coulant au chocolat, crème anglaise au caramel et baies rouges
- Sablé de chocolat gianduja, éclats de noisettes et fruits secs, coulis aux fruits rouges
- Baies des champs au sirop à la badiane, crème foisonnée aux zestes d'agrumes, croustillant de nougatine
- St-Honoré à la framboise, coulis aux fruits rouges et exotiques
- Panna cotta à la lavande, tuile croquante à l'érable

BUFFET DU SOIR

55 \$ (pour 20 personnes minimum)

SOUPES

Soupe du jour

Bisque de homard (3 \$)

LES SALADES (3 CHOIX)

- Carpaccio de tomates, bocconcini roulé au pistou, vinaigrette balsamique
- Salade piémontaise
- Salade d'endives au Bleu Bénédicte, noix de Grenoble et petits lardons de prosciutto
- Salade de poulpe et pommes de terre rattes, vinaigrette façon aioli, légumes et oignons rouges grillés
- Salade grecque aux olives Kalamata et cubes de feta marinés au thym frais
- Taboulé de quinoa aux légumes croquants, vinaigrette citronnée aux herbes fraîches (végétalien)
- Salade maraîchère aux copeaux de légumes frais et marinés, huile de noix et de noisettes, vinaigre de cidre (végétalien)
- Poisson cru au lait de coco façon polynésienne
- Salade d'orzo aux légumes confits et œufs de caille, vinaigrette au miel et vinaigre de Modène, basilic frais
- Wok de légumes croquants et nouilles chinoises à l'huile de sésame, tofu grillé au cari jaune, vinaigrette au soya et coriandre fraîche
- Salade gourmande de l'Île-du-Prince-Édouard, homard cuit au bouillon puis refroidi, suprêmes d'agrumes et crème grelette, tomates cerises rôties à la fleur de sel, tempura de basilic (20 \$)

LES SANDWICHS (CHOIX DE 2)

- Club sandwich américain
- Club sandwich végétarien, marinade de concombres et tomates fraîches au cheddar marbré
- Tortilla de jambon grillé avec sauce BBQ et légumes grillés
- Panini au prosciutto, fromage de chèvre, tomates et pistou provençal
- Pain pita, houmous et courgette grillée, effiloché de canard au thym et échalote confite
- Pain bretzel, aioli d'œuf dur et oignons doux aux herbes fraîches
- Pain naan roulé au guacamole épicé, saumon rôti aux épices boréales et laqué au sirop d'érable
- Pain kaiser, effiloché de porc et oignons confits, sauce BBQ
- Bagel au saumon fumé de Norvège, oignons rouges, concombres et condiments sur crème acidulée (12 \$)



LES PLATS

Servis avec un accompagnement de féculent et les légumes du jour

55 \$ (1 choix et 1 choix végétarien)

65 \$ (2 choix et 1 choix végétarien)

- Pavé de saumon sur lit de fenouil étuvé, vinaigrette vierge
- Dos de morue cuit à la plancha, coulis de piment de piquillo, confit d'échalotes et olives lucques
- Mouclade à la provençale, coulis de tomates et poivrons doux, olives vertes marinées
- Crevettes au cari et lait de coco, légumes croquants et amandes grillées
- Pavé de thon rouge grillé bardé à la pancetta, piperade aux *pimientos*, coulis de tomates fraîches (5 \$)
- Poulet basquaise au piment d'Espelette
- Hauts de cuisse de poulet marinés au sésame, sauce teriyaki et gingembre frais, émincé d'échalotes vertes
- Cuisses de canard confites, fondue d'oignons au thym frais et ail confit
- Mijoté de veau à la provençale
- Escalope de veau grillée, sauce aux champignons et marsala, oignons grelots confits

- Bœuf bourguignon traditionnel
- Blanquette de veau liée à la moutarde à l'ancienne
- Flan de porc braisé à la bière puis laqué à la plancha avec de la sève d'érable
- Cannellonis ricotta et épinards, coulis de tomates au pesto (végétarien)
- Penne aux poivrons et courgettes grillées, olives Kalamata et basilic émincé lié au parmesan (végétarien)
- Pad thaï au cari vert, légumes croquants et pousses de soya avec duo de graines de sésame (végétalien)
- Lasagne végétarienne avec mascarpone, légumes grillés et pesto (végétarien)

LES FROMAGES

Assortiment de fromages frais canadiens

LES DESSERTS

Assortiment de tartes et gâteaux selon la saison et l'inspiration du pâtissier

CARTE DES VINS

VINS MOUSSEUX

- DOC Prosecco Santi Nello, Italie, 49 \$
- Mumm Napa, États-Unis, 82 \$
- Champagne Louis Nouvelot Saphir Brut, France, 110 \$

BLANCS

- Jackson Triggs, Pinot Grigio*, Canada, 41 \$
- Esteban Martin, Chardonnay*, Espagne 41 \$
- Domaines Paul Mas Vignes de Nicole, Chardonnay, Sauvignon blanc, France, 42 \$
- La Dernière Goutte Sauvignon Blanc, Languedoc-Roussillon* 45 \$
- Flower Terre Di Chieti, Pinot Grigio*, Italie, 44 \$
- Sentiers du Sud, Sauvignon Blanc*, France, 49 \$
- Carmel Road, Chardonnay, États-Unis, 60 \$
- Henri Bourgeois Les Baronnes, Sauvignon blanc, France, 68 \$

ROSÉS

- Domaine Joel & Thierry Delaunay Touraine, Le Grand Ballon, Rosé*, France, 39 \$

ROUGES

- Jackson Triggs Cabernet Sauvignon*, Canada, 41 \$
- Esteban Martin, Syrah, grenache*, Espagne 41 \$
- Domaines Paul Mas Vignes de Nicole, Cabernet sauvignon, Syrah, France, 44 \$
- La Dernière Goutte Cabernet Sauvignon, Languedoc-Roussillon*, France, 45 \$
- Gran passione Rosso, Sangiovese, Italie, 48 \$
- Cahors, Jean-Luc-Baldès, Malbec*, France, 49 \$
- Barbera Passito Appassimento*, Italie, 60 \$
- Murphy Goode Cabernet Sauvignon*, États-Unis, 60 \$

*Importation privée

SERVICE DE BAR

OPTION 1

Boissons gazeuses, jus de fruits et eau minérale

Apéritifs

- Martini Bianco
- Martini Rosso
- Campari

Vins

- Jackson Triggs, Pinot Grigio, Canada
- Jackson Triggs, Cabernet Sauvignon, Canada

Alcools

- Vodka : Absolut
- Gin : Beefeater
- Whisky : JP wiser's
- Scotch : Ballantine's
- Bourbon : Jim Beam
- Rhum : Havana 3 ans
- Tequila : El Jimador Reposado
- Bières locales : Molson canadien, Molson export, Coors light, Rickard's Red
- Porto : Offley Tawny Rei Forrester
- Cognac : Hennessy V.S.
- Liqueurs : Crème de menthe (blanche et verte)
- Coureur des bois, Tia Maria, Cointreau, Drambuie, Sambuca

20 \$ par personne par heure et 10 \$ pour chaque heure supplémentaire

OPTION 2

Boissons gazeuses, jus de fruits et eau minérale

Apéritifs

- Martini Bianco
- Martini Rosso
- Campari

Vins

- Esteban Martin, grenache syrah (Espagne)
- Esteban Martin, Chardonnay (Espagne)

Alcools

- Vodka : Stolichnaya
- Gin : Bombay Sapphire
- Whisky : Crown Royal
- Scotch : Johnnie Walker Red
- Bourbon : Jack Daniel's
- Rhum : Havana Añejo Reserva
- Tequila : El Jimador Reposado
- Bières locales : Molson canadien, Molson export, Coors light, Rickard's Red
- Bières importées : Heineken, Newcastle, DOS XX, Heineken 0%
- Porto : Offley Tawny Rei Forrester
- Cognac : Hennessy VS
- Liqueurs : Crème de menthe (blanche et verte), Coureur des bois, Tia Maria, Cointreau, Drambuie, Sambuca, Grand Marnier

23 \$ par personne par heure et 12 \$ pour chaque heure supplémentaire

OPTION 3

Boissons gazeuses, jus de fruits et eau minérale

Apéritifs

- Martini Bianco
- Martini Rosso
- Campari

Vins et mousseux

- Domaines Paul Mas Vignes de Nicole, France (blanc)
- Domaines Paul Mas Vignes de Nicole, France (rouge)
- DOC Prosecco Santi Nello, Italie

Alcools

- Vodka : Grey Goose
- Gin : Bombay Sapphire
- Whisky : Crown Royal
- Scotch : Glenfiddich 12
- Bourbon : Jack Daniels
- Rhum : Havana 7 ans
- Tequila : El Jimador Reposado
- Bières locales : Molson canadien, Molson export, Coors light, Rickard's Red
- Bières importées : Heineken, Newcastle, DOS XX, Heineken 0%
- Porto : Late Bottled Vintage Taylor Fladgate

- Cognac: Hennessy VS
- Liqueurs: Crème de menthe (blanche et verte), Coureur des bois, Tia Maria, Cointreau, Drambuie, Sambuca, Grand Marnier

26 \$ par personne par heure et 14 \$ pour chaque heure supplémentaire

BAR À MARTINI

Le Classique

Ketel One ou Bombay Sapphire, Vermouth blanc

Le Blue Star

Bombay Sapphire, Curaçao bleu, Peachtree Schnapps

Le Midwest Cosmopolitain

Ketel One, jus de canneberges, Cointreau

Le Armillary Snicker

Frangelico, Coureur des bois, crème de cacao

10 \$ par consommation



BAR OUVERT

1 ¼ oz. = 38 ml

Vodka

Marque maison 7 \$

Stolichnaya 8 \$

Gin

Marque maison, 7 \$

Tanqueray 8 \$

Whisky

Marque maison, 7 \$

Crown Royal 8 \$

Scotch

Marque maison, 7 \$

Chivas Regal 8 \$

Bourbon (Sour Mash)

Marque maison, 8 \$

Rhum

Marque maison, 7 \$

Havana Añejo Reserva 8 \$

Tequila

Marque maison, 8 \$

Vin au verre (5 oz)

Vin maison blanc ou rouge 8 \$

Bières

Molson canadien, Molson export,
Coors light, Rickard's Red 6 \$

Heineken 0%.5 6 \$

Heineken, Newcastle, Dos Equis 7 \$

Apéritifs

Martini Bianco, Martini Rosso 8 \$

Campari, Ricard (1 ¼ oz) 8 \$

Porto (2 oz)

Offley Tawny Rei Forrester 8 \$

Late Bottled Vintage Taylor Fladgate 9 \$

Cognac (1 oz)

Hennessy V.S. 9 \$

Liqueurs (1 oz)

Crème de menthe, Amaretto, Coureur
des bois, Sambuca, Tia Maria 8 \$

Drambuie, Cointreau 8 \$

Grand Marnier 9 \$

Eau – Jus – Boissons gazeuses

Bouteille d'eau Eska 750 ml plate ou
gazéifiée 6 \$

Eau Eska 330 ml, jus de fruits, boissons
gazeuses 5 \$

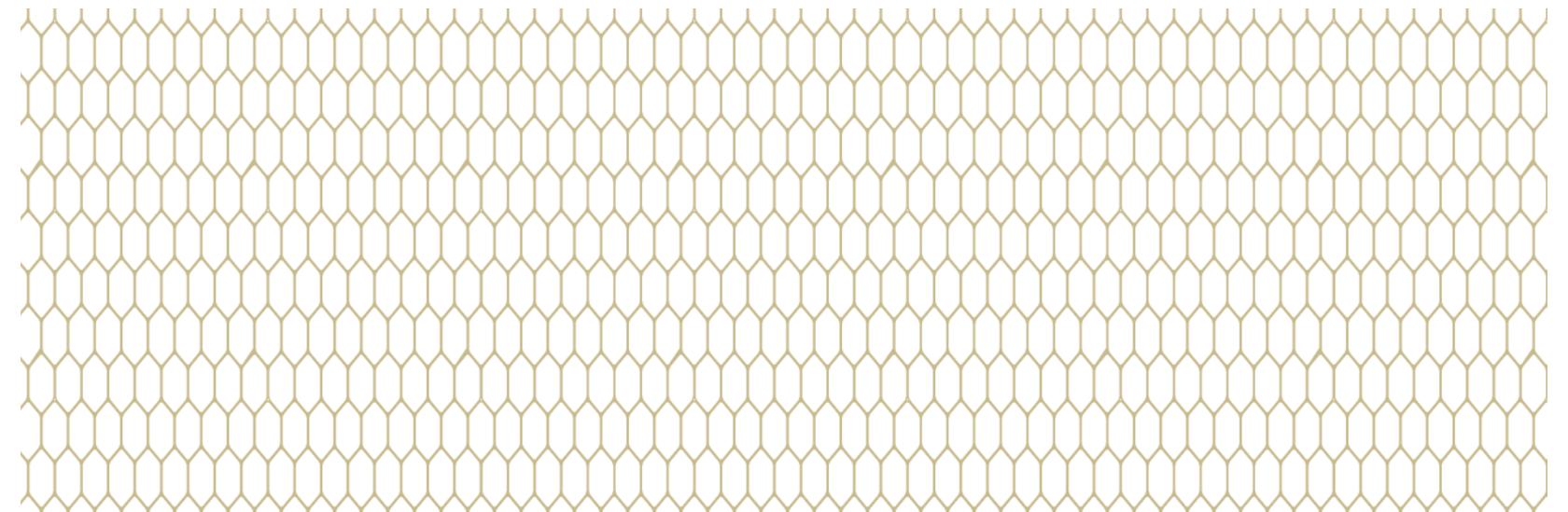
Autres boissons (gallon)*

Punch aux fruits 60 \$

Punch alcoolisé 130 \$

Punch au champagne 140 \$

* 30 verres approximativement



STATION DE CAFÉS FLAMBÉS

Espagnol, Irlandais ou Brésilien 10 \$

BAR PAYANT

AUX FRAIS DES INVITÉS

* Pour le bar payant, les prix incluent le service et les taxes.

Boisson gazeuse 6 \$

Eau minérale 6 \$

Bière locale 8 \$

Bière importée 9 \$

Verre de vin 10 \$

Boisson forte 10 \$

Digestif 12 \$

Cognac V.S. et Grand Marnier 12 \$

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Bar

Pour un service de bar dans un groupe de plus de 50 personnes, un minimum de 8 \$ (avant service et taxes) par personne sera facturé. Ainsi, le revenu exigé pour un groupe de 100 personnes est de 800 \$. Si le prix réel est de 450 \$, la différence (ex. 350 \$) sera portée à votre compte afin de couvrir nos frais fixes d'exploitation. Dans le cas des groupes de moins de 50 personnes, des frais de 100 \$ (avant taxes) seront portés à votre compte afin de couvrir les frais de main-d'œuvre.

Prix

Les prix pour la nourriture et les boissons peuvent être confirmés à l'avance, mais ils sont sujets à des changements sans préavis s'ils sont confirmés plus de 90 jours avant l'évènement. Les tarifs affichés dans le menu n'incluent pas les taxes et les frais de service de 19,5 %. Le service de la nourriture et des boissons, ainsi que la location de salle et d'équipements sont assujettis à 19,5 % de frais de service, ainsi qu'à 5 % de TPS et 9,975 % de TVQ.

Dépôt et paiement

Toute réservation ne sera ferme et définitive qu'après le versement d'un dépôt initial de 1000 \$ ou de 10 % du prix minimal anticipé. Un deuxième dépôt de 40 % du prix minimal anticipé sera exigé 3 mois avant l'évènement et le solde de la facture estimée sera demandé 10 jours ouvrables avant la date de l'évènement. En cas d'annulation, des frais vous seront facturés.

Vestiaire

Un service de vestiaire est disponible au tarif de 3 \$ par manteau. Un prix minimum de 125,00 \$ (incluant les taxes) est requis pour les huit premières heures. Au-delà de cette période, des frais de 50 \$ s'appliqueront pour chaque bloc de 4 heures, sinon la différence vous sera facturée.

Musique

Si vous désirez une ambiance musicale pour votre évènement, vous pouvez contacter les musiciens de votre choix, à la condition qu'ils soient membres de la Guilde des musiciens. Afin de couvrir les droits à la SOCAN, des frais seront appliqués selon le nombre de participants. De même, veuillez demander à vos musiciens de contacter l'hôtel afin de communiquer leurs instructions sur les installations électriques ou le montage de scène. Des frais additionnels seront portés à votre compte si des demandes spéciales d'installation sont requises.

Sécurité

La présence d'agents de sécurité est exigée pour tout évènement spécial, tel qu'un bal de finissants. Des frais de main-d'œuvre de 38 \$ de l'heure plus taxes par agent (pour un minimum 4 heures) seront facturés par tranche de 75 invités de moins de 18 ans. Ce tarif est sujet à changement lors de jours fériés.

Équipements audio-visuels

Le service audiovisuel à l'hôtel est fourni par PSAV. Pour toute demande, veuillez contacter Monsieur Peter Tertsakian au 514-847-0119, ou par courriel à ptertsakian@psav.com. Il est possible de choisir une entreprise externe pour l'évènement. Cependant, elle doit se conformer aux standards de PSAV et un technicien de PSAV vérifiera les installations. Si des dommages sont causés à l'édifice ou au matériel, des frais seront portés au compte maître. Les entreprises audiovisuelles embauchées ne peuvent, en aucun cas, entreposer du matériel ou des caisses vides dans l'enceinte de l'InterContinental Montréal.

Téléphone et Internet

Un téléphone à lignes interne et externe est fourni gratuitement par l'hôtel dans chaque salle de réunion. Des frais de 55 \$ plus taxes seront facturés pour l'utilisation d'une ligne extérieure avec numéro privé, en plus de frais de location de ligne de 15 \$ par jour supplémentaire. Tous nos salons sont équipés de l'accès Internet avec fil au tarif de 125 \$ par jour/par salle et de l'Internet sans fil au tarif de 50 \$ par jour/par salle.

La Loi sur le tabac

Depuis le 31 mai 2006, il est interdit de fumer dans tous les lieux publics au Québec. L'InterContinental Montréal est un établissement strictement non-fumeur.

Expéditions de paquets

Les colis de 50 kg et moins, expédiés à l'hôtel doivent nous être livrés un maximum de 3 jours avant votre événement. Les colis de plus de 50 kg doivent être livrés le jour même de la fonction, directement dans le salon qui vous est réservé. Lorsque vous envoyez vos colis, nous vous prions d'inscrire l'adresse ci-dessous sur tous vos paquets :

Intercontinental Montréal

Quai des Marchandises

« Le nom de votre groupe, le nom du représentant sur place, la date de votre fonction, le nom de votre délégué commercial à l'hôtel »

400, rue Saint-Antoine Ouest, Montréal,
Québec, H2Y 3X4, CANADA

Garantie du nombre de clients

Le nombre garanti de personnes est requis 72 heures (ouvrables) avant la date de l'évènement. Dans l'éventualité où le nombre de personnes présentes serait inférieur au nombre confirmé, la facturation reflétera le nombre confirmé. Par contre, si le nombre de personnes servi était supérieur au nombre confirmé, vous serez facturés pour le nombre de participants. À défaut de fournir cette garantie, le nombre préalablement estimé servira de base à la facturation. Le client dégage l'InterContinental Montréal de toute responsabilité quant à la qualité du service et la quantité de nourriture préparée dans le cas où le nombre de couverts servis excède le supplément de 5 %. Dans le cas où le nombre de participants augmentait ou diminuait de 20 %, l'hôtel devrait en être informé au moins 7 jours ouvrables avant la date de l'évènement. Si l'hôtel n'est pas avisé dans le délai mentionné, la différence entre le nombre original et la garantie du nombre de personnes sera facturée. L'hôtel se réserve le droit de changer un groupe de salle si le nombre de participants est inférieur au minimum requis pour cette salle. De plus, pour couvrir les coûts d'exploitation de nos salons banquets, veuillez noter que des frais de main d'œuvre de 60 \$ seront applicables pour tous les groupes de moins de 20 personnes.

Stations de découpage et cuisson en salle

Des frais de main-d'œuvre sont applicables pour toute station de nourriture avec un Chef en salle. Ainsi, des frais de main-d'œuvre de 60.00 \$ de l'heure pour le découpage ou la préparation en salle sont applicables et un minimum de 3 heures par Chef pour chaque station. Prévoir un (1) chef par tranche de 75 personnes.

Affichage et signalisation

L'affichage est interdit sans autorisation spécifique de l'hôtel. Conformément aux politiques de l'hôtel et pour assurer une signalisation appropriée, vous pouvez discuter de vos besoins d'affichage avec votre délégué(e) commercial(e) et fournir vos panneaux montés sur carton. Ils seront installés sur des chevalets dans des endroits stratégiques.

Fontaine et bassin Power Corporation

La fontaine et le bassin situés dans la Ruelle des Fortifications sont la propriété de la société Power Corporation. Ainsi, des frais de location seront appliqués et nous devons respecter leurs exigences. De plus, des frais de location de 1200 \$ seront appliqués pour tout événement qui aura lieu de ce côté (ex. cocktail). Nous vous invitons à contacter votre délégué(e) commercial(e) pour effectuer une réservation.

Ruelle des Fortifications

La Ruelle des Fortifications appartient au Centre de commerce mondial de Montréal. Ainsi, des frais de location seront appliqués et nous devons respecter leurs exigences. Nous vous invitons à vous référer à votre délégué(e) commercial(e) pour connaître tous les détails et pour effectuer une réservation. Veuillez noter que les besoins additionnels en termes de son et lumière devront être approuvés et pourront être sujets à des frais supplémentaires. De plus, la dégradation de cet espace lors d'un événement entraînera des frais pour le client.