



Vos fêtes de fin d'année
Holiday Celebrations

Chez / At

Osco! 



INTERCONTINENTAL®
MONTREAL

HIVER ❖ 2024 ❖ WINTER





Révélez la Magie de Noël Chez Osco!

Unveil the Magic of Christmas at Osco!

♥ Venez vivre une expérience inoubliable au restaurant Osco! Nos chefs et notre équipe vous offrent une cuisine raffinée, un service impeccable et une ambiance élégante pour sublimer vos célébrations des Fêtes.



♥ *Come and enjoy an unforgettable experience at Restaurant Osco! Our chefs and team offer exquisite cuisine, impeccable service, and an elegant ambiance to make your holiday celebrations truly special.*



INTERCONTINENTAL®
MONTREAL



INTERCONTINENTAL®
MONTREAL



MENU

Une entrée, un plat principal et un dessert de votre choix

89\$*

POTAGES

- ✿ POTAGE A LA COURGE BUTTERNUT
Graines de citrouilles au cari, crème sure aux herbes et ciboulette
- ✿ POTAGE PANAIS
Huile de thym, avec ou sans garniture de noisettes torréfiées
- ✿ VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
Sauté de champignons de Paris avec ou sans garniture de noix de pins

ENTRÉES

- ✿ CARPACCIO DE BETTERAVES JAUNES
Sauce vierge à l'estragon, lamelles de chioggia
- ✿ SALADE DE QUINOA 2 COULEURS
Carottes ancestrales rôties, noix de Grenoble (avec ou sans), feta marinée aux herbes, canneberges séchées
- ✿ SAUMON FAÇON GRAVLAX AU GRAND-MARNIER
Yaourt citron vert et citron jaune, huile d'aneth, gelée d'orange et concombres marinés
- ✿ DEMI-QUEUE DE HOMARD +20\$
Bisque safranée, asperges, huile de persil

PLATS

- ✿ MAGRET DE CANARD POÊLÉ +10\$
Panaïs rôtis, courges rôties, oignons perlés, sauce bigarade
- ✿ MACREUSE DE BOEUF BRAISÉE
Purée de céleri-rave, légumes racines, jus de cuisson au porto
- ✿ BALLOTINE DE POULET FARCIE AUX MARRONS ET CANNEBERGES
Pressé de pomme de terre aux herbes, légumes du marché, jus de volaille et canneberges
- ✿ SAUMON CONFIT À L'AIL
Crème de fenouil anisée, shimeji, confit de poireaux, asperges, tobiko

DESSERTS

- ✿ CHOCOLAT GIANDUJA
- ✿ GÂTEAU AU FROMAGE AUX FRUITS ROUGES
- ✿ PYRAMIDE AU CHOCOLAT

*Prix par personne. Taxes et service non-inclus.



INTERCONTINENTAL®
MONTREAL



MENU

A starter, a main course and a dessert of your choice

89\$*

SOUPS

- ♥ BUTTERNUT SQUASH SOUP
Curried Pumpkin Seeds with Herbed Sour Cream and Chives
 - ♥ PARSNIP SOUP
Thyme oil, with or without roasted hazelnut garnish
 - ♥ MUSHROOM VELOUTÉ
Sautéed button mushrooms with or without pine nut garnish
-

STARTERS

- ♥ YELLOW BEET CARPACCIO
Virgin sauce with tarragon, slices of chioggia
 - ♥ 2 COLOR QUINOA SALAD
Roasted heirloom carrots, walnuts (with or without), herb-marinated feta, dried cranberries
 - ♥ GRAVLAX-STYLE SALMON WITH GRAND MARNIER
Lime and lemon yogurt, dill oil, orange jelly and marinated cucumbers
 - ♥ HALF LOBSTER TAIL +\$20
Saffron bisque, asparagus, parsley oil
-

MAINS

- ♥ PAN-FRIED DUCK BREAST +\$10
Roasted parsnips, roasted squash, pearl onions, bitter orange sauce
 - ♥ BRAISED BEEF SIDER
Celeriac puree, root vegetables, port cooking juice
 - ♥ CHICKEN BALLOTINE STUFFED WITH CHESTNUTS AND CRANBERRIES
Pressed potato with herbs, market vegetables, poultry juice and cranberries
 - ♥ SALMON CONFIT WITH GARLIC
Aniseed fennel cream, shimeji, leek confit, asparagus, tobiko
-

DESSERTS

- ♥ CHOCOLAT GIANDUJA
- ♥ RED FRUIT CHEESECAKE
- ♥ CHOCOLATE PYRAMID

*Price per person. Taxes and service not included.



INTERCONTINENTAL®
MONTREAL

NOS SALLES PRIVÉES

Our Private Rooms

Entre Deux



Idéale pour des célébrations intimes, cette salle semi-privée est isolée du reste du restaurant par des rideaux en velours, offrant ainsi une atmosphère plus calme près du feu. Des alcôves avec rideaux sont également à votre disposition.

Capacité: 30 invités assis
50 invités en cocktail dinatoires

Perfect for intimate celebrations, this semi-private room is separated from the rest of the restaurant by velvet curtains, providing a calmer atmosphere near the fire. Alcoves with curtains are also available for your use.

Capacity: 30 seated guests
50 guests for cocktail receptions

La Rotonde

Entièrement circulaire, cette salle privée offre une vue panoramique de près de 160 degrés, sur la place Jean-Paul-Riopelle, illuminées pour les Fêtes. Idéale pour un déjeuner d'affaires festif ou un dîner de Noël élégant, ce salon chaleureux, situé au coeur du restaurant Osco!, est parfait pour les moments intimes.

Capacité: 10 invités assis

Completely circular, this private room offers a panoramic view of nearly 160 degrees, all over Jean-Paul-Riopelle Square, beautifully lit for the holiday season. Ideal for a festive lunch or an elegant Christmas dinner, this cozy space located in the heart of Osco! restaurant, is perfect for intimate moments.

Capacity: 10 seated guests



INTERCONTINENTAL®
MONTREAL



NOS MODALITÉS

Our terms and conditions

Prix *Price*

- Les prix pour la nourriture et les boissons peuvent être confirmés à l'avance, mais ils sont sujets à des changements sans préavis si la confirmation intervient plus de 90 jours avant l'événement.
- Toute nourriture et boisson consommée sur place doit être fournie par l'InterContinental Montréal.
- Tout service de nourriture et de boisson est assujéti à des frais de service de 15 %, ainsi qu'aux taxes TPS et TVQ.
 - Les tarifs n'incluent pas les taxes ni le service.

-
- *The prices for food and beverages can be confirmed in advance; however, they are subject to change without notice if confirmed more than 90 days before the event.*
 - *All food and beverages consumed on-site must be provided by the InterContinental Montréal.*
 - *All food and beverage services are subject to a 15% service charge, as well as GST and QST.*
 - *Rates do not include taxes and service charges.*



Garantie du nombre de clients *Guaranteed Number of Guests*

- Nous souhaiterions connaître le nombre exact de participants 48 heures avant l'arrivée du groupe. Dans l'éventualité où le nombre de personnes présentes serait inférieur au nombre confirmé, le nombre confirmé sera facturé. En revanche, si le nombre de personnes servies dépasse le nombre confirmé, vous serez facturés pour le nombre réel de participants. À défaut de fournir cette garantie, le nombre estimé initialement servira de base de facturation.

-
- *We kindly request the exact number of participants 48 hours prior to the group's arrival. In the event that the number of attendees is lower than the confirmed number, the confirmed number will be charged. However, if the number of guests exceeds the confirmed number, you will be billed for the actual number of participants. If no guarantee is provided, the initially estimated number will serve as the basis for billing.*



Dépôt *Deposit*

- Un dépôt vous sera demandé via l'envoi d'un formulaire de pré-autorisation de carte de crédit. En cas d'annulation avec moins de 48h de préavis, la carte de crédit sera automatiquement débitée pour le solde du dépôt préalablement autorisé.

-
- *A deposit will be required via the submission of a credit card pre-authorization form. In the event of cancellation with less than 48 hours' notice, the credit card will be automatically charged for the balance of the previously authorized deposit.*



- POUR RÉSERVER / FOR RESERVATIONS -



514 296 3175



osco@ic-montreal.com

360 rue Saint-Antoine Ouest Montréal, QC, H2Y 3X4 Canada



montreal.intercontinental.com

