

A photograph of three women from behind, wearing formal, strapless gowns. The woman on the left is in a blue gown, the one in the middle is in a peach-colored gown, and the one on the right is in a dark purple gown with a ruffled skirt. They are standing in a grand, dimly lit room with a large chandelier in the background.

FORFAIT  
BAL  
DE FINISSANTS

SOFITEL  
MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ



# Bonjour,

Nous vous souhaitons la bienvenue au Sofitel Montréal Le Carré Doré. Notre équipe dévouée saura rendre votre soirée des plus inoubliables !

Plongez dans l'univers Sofitel et découvrez notre savoir-faire mélangeant art-de-vivre à la française et saveurs locales. Nos chefs Olivier Perret (Maître Cuisinier de France) et Clément Tilly ont élaboré avec leurs équipes du Renoir vos forfaits d'exceptions .

## NOS SALLES DE RÉCEPTION

### La salle de bal Picasso (3780 pieds carrés)

Peut accueillir jusqu'à 250 invités en tables rondes de 10 personnes, avec piste de danse et estrade.



### Le salon Monet-Chagall (2048 pieds carrés)

Peut accueillir jusqu'à 110 invités en tables rondes de 10 personnes avec piste de danse et estrade ou 200 invités pour votre cérémonie.



NOTRE FORFAIT - P.03

SUR MESURE - P.04

AVANT LE REPAS  
APRÈS LE REPAS

NOS CHEFS - P.05

## LE SOFITEL MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ A LE PLAISIR DE VOUS OFFRIR :

La location de nos salons lumineux pour votre cocktail et repas ;



Tous les équipements suivants : tables, chaises, piste de danse, estrade, coin lounge, bars, etc. ;



Des items de décoration : vaisselle, verrerie, coutellerie, nappes et serviettes blanches, bougies votives, menus imprimés personnalisés, cadres élégants pour vos numéros de tables ;



Barres lumineuses LED, dans la couleur de votre choix.



**SOFITEL**  
HOTELS & RESORTS

MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ

+1 (514) 285-9000

WWW.SOFITELMONTREAL.COM

1155 RUE SHERBROOKE OUEST (QC.)  
H3A 2N3, CANADA

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.

Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Un supplément de 75 \$ sera appliqué sur les réservations de 15 personnes et moins.



# NOTRE FORFAIT

Le forfait comprend deux (2) canapés, un verre du cocktail signature sans alcool, un repas 3 services, café, thé, infusion.  
La quantité de chacun des plats principaux doit être envoyée au plus tard 10 jours ouvrables avant l'évènement.

- 68\$ -

## ENTRÉE

1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

- ◇ Velouté de carottes, garnitures
- ◇ Mille-feuille de tomate et fior di latte, basilic, balsamique âgé, foccaccia maison
- ◇ Salade de pomme de terre grelots et saumon fumé, moutarde à l'ancienne, pousses d'épinards, ciboulette, chips de pomme de terre
- ◇ Feuilleté aux champignons et épinards, sauce crémeuse au parmesan

## AJOUTEZ UN SERVICE À VOTRE MENU (+11)

1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

- ◇ Gaspacho de tomates de saison, croûtons, basilic (en saison)
- ◇ Salade d'épinards, betteraves jaunes, pacanes caramélisées, neige de chèvre, figues fraîches, réduction de balsamique
- ◇ Salade mesclun, légumes primeurs croquants, tomates cerises, julienne de concombre et betteraves, radis, haricots verts, œuf mimosa râpé, vinaigrette érable et agrumes

## PLAT PRINCIPAL

UN MAXIMUM DE 2 CHOIX + 1 OPTION VÉGÉTARIENNE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

- ◇ Gemelli, pesto du jardin, tomates cerises, olives, poivrons rôtis, courgettes, copeaux de parmesan
- ◇ Poitrine de volaille marinée au citron, gratin dauphinois, brocoli rôti, jus au thym
- ◇ Saumon rôti, polenta crémeuse, chou-fleur coloré, roquette, amandes grillées
- ◇ Wellington de bœuf braisé au cheddar et champignons, écrasé de pomme de terre à la moutarde et ciboulette, asperges du Québec (+5)

## DESSERT

- ◇ Création estivale de notre chef pâtissier Clément Tilly
- ◇ Café, thé, infusion



NOTRE FORFAIT - P.03

SUR MESURE - P.04

AVANT LE REPAS  
APRÈS LE REPAS

NOS CHEFS - P.05



SOFITEL  
HOTELS & RESORTS

MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ

+1 (514) 285-9000  
WWW.SOFITELMONTREAL.COM

1155 RUE SHERBROOKE OUEST (QC.)  
H3A 2N3, CANADA

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.

Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Un supplément de 75 \$ sera appliqué sur les réservations de 15 personnes et moins.



# SUR MESURE

## *Avant le repas...*

### 2 CANAPÉS PAR PERSONNE INCLUS DANS VOTRE FORFAIT

- ◇ Saumon fumé, pain plat, yaourt islandais, caviar de mulet
- ◇ Bouchée de fromage Oka, prosciutto, courgettes, basilic
- ◇ Nem de légumes croquants, coriandre, laitue boston, sauce aigre-douce
  - ◇ Falafel maison, coulis de poivron épicé
  - ◇ Cromesquis de bocconcini à la truffe
- ◇ Satay de bœuf façon tataki, citronnelle, soya
- ◇ Accras de morue, crème sure au citron vert
  - ◇ Mini quiche au poireau

## *...Après le repas*

### TABLE DES DOUCEURS

Sélection de 4 mignardises pour votre table.  
- 18\$ par personne -

- ◇ Macaron
- ◇ Mini chou: chocolat, pistache, vanille caramélisée
  - ◇ Mini gâteau au fromage et bleuets
  - ◇ Mini tartelette aux fruits du marché
    - ◇ Mini Paris-Brest
    - ◇ Mini tartelette au citron
    - ◇ Rochers au chocolat (2)
- ◇ Cassolette chocolat-noisette

### TABLE DE MINUIT

- 17\$ par station, par personne -

- ◇ Station pizza : pepperoni fromage et végétarienne
- ◇ Station grilled-cheese Deluxe et frites maison
- ◇ Station poutine : frites, sauce maison, fromage en grains, garnitures

### BOISSONS NON ALCOOLISÉES 5\$ par unité

Sodas, jus, eau minérale

NOTRE FORFAIT - P.03

SUR MESURE - P.04

AVANT LE REPAS  
APRÈS LE REPAS

NOS CHEFS - P.05



SOFITEL  
HOTELS & RESORTS

MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ

+1 (514) 285-9000  
WWW.SOFITELMONTREAL.COM

1155 RUE SHERBROOKE OUEST (QC.)  
H3A 2N3, CANADA



# NOS CHÉF

*Olivier Perret, chef exécutif*



Olivier Perret est né et a grandi en Bourgogne, France. Il y a passé la plus grande partie de sa jeunesse à travailler sur des marchés fermiers où son affinité pour les produits locaux saisonniers s'est développée.

Chef Exécutif du Renoir au Sofitel Montréal Le Carré Doré, Olivier Perret crée dans ce restaurant moderne et lumineux des plats colorés et savoureux qui rivalisent par leur brillance avec les peintures du maître français de l'impressionnisme lui-même.

Le restaurant Renoir a reçu 2 « toques » et une note globale de 14 sur 20 dans la première édition montréalaise du guide français Gault & Millau 2016. En 2018 Olivier Perret obtient le titre prestigieux de Maître Cuisinier de France.

NOTRE FORFAIT - P.03

SUR MESURE - P.04

AVANT LE REPAS  
APRÈS LE REPAS

NOS CHEFS - P.05

*Clément Tilly, chef pâtissier*

Originaire de Nantes, France, et passionné par la pâtisserie dès son plus jeune âge, Clément Tilly a su démontrer son talent au sein de grandes institutions parisiennes. Il fait ses armes dans la capitale Française en travaillant dans des pâtisseries d'hôtels de renom tels que le Lutetia et le Shangri-La. Dès 2015, il intègre la brigade pâtissière du célèbre Hôtel Ritz Paris de la Place Vendôme, une adresse emblématique, dont il deviendra rapidement le sous-chef. Sa passion pour le travail du sucre l'amène à suivre une formation sucre d'art au sein d'une prestigieuse école parisienne.

C'est vers Montréal, Canada que Clément Tilly a décidé en 2019 de faire évoluer sa carrière en tant que Chef pâtissier du Sofitel Montréal Le Carré Doré et de son restaurant Renoir. Continuant de vivre ses passions sucrées, il amène à cette adresse incontournable montréalaise, sa touche fine et colorée. Sa pâtisserie favorite ? La tarte au citron.



**SOFITEL**  
HOTELS & RESORTS

MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ

+1 (514) 285-9000  
WWW.SOFITELMONTREAL.COM

1155 RUE SHERBROOKE OUEST (QC.)  
H3A 2N3, CANADA

# INFORMATIONS GÉNÉRALES

## MENUS

Le Sofitel Montréal Le Carré Doré a le plaisir de vous offrir un service personnalisé. Tous nos plats ont été élaborés par notre Chef exécutif, Olivier Perret (Maître Cuisinier de France) et sont accompagnés de pain frais, de beurre et d'un service de café/thé. Veuillez nous aviser de toutes allergies, restrictions alimentaires ou besoins diététiques au moment de la réservation et nous répondrons à vos besoins.

## PRIX

Sauf indication contraire, les prix sont par personne et sujets à des frais de service de 12.75%, d'administration de 3.50%, divers de 1.75% ainsi qu'à la taxe Fédérale de 5% et à la taxe Provinciale de 9.975%. Les taxes et tarifs peuvent être modifiés sans préavis.

## NOURRITURE ET BOISSONS

Le Sofitel Montréal n'autorise pas ses clients à apporter de la nourriture et des boissons de l'extérieur à l'exception des événements casher dont la nourriture est fournie par ses traiteurs référencés.

Un revenu minimum banquet en nourriture et boissons (avant taxes & frais de service), déterminé selon le nombre de participants et les salles requises, sera demandé afin de confirmer la réservation. Si vous souhaitez faire bénéficier vos participants d'un choix de plat principal, ce dernier est limité à deux options + une option végétarienne. Pour chaque option de plat principal, le nombre final de chacun des plats devra être communiqué dix jours ouvrables avant l'événement.

## AUDIO-VISUEL

Votre responsable banquet coordonnera vos besoins en audiovisuel avec la collaboration de notre fournisseur PSAV. Si vous souhaitez faire appel à un fournisseur externe autre que PSAV, veuillez noter que des frais d'entrée/sortie de notre quai de livraison de 75\$ par trajet vous seront facturés à la fin de votre événement.

## GARANTIE

Le nombre de personnes garanti pour la fonction est demandé trois jours ouvrables avant la date de l'événement. Si nous n'avons pas votre nombre de personnes garanti dans ce délai, nous vous facturerons la dernière ou la plus récente garantie communiquée, même si elle est supérieure au nombre réel. Pour toute commande de nourriture et boissons, le nombre commandé doit refléter le nombre garanti de participants. Cette garantie doit être le nombre de personnes physiquement présentes lors de l'événement. Sofitel Montréal ne pourra servir plus de 5% du nombre de personnes garanti.

Pour tout service de nourriture et/ou boissons de 15 personnes et moins, un frais supplémentaire de 75\$ par fonction sera facturé au compte-maître.

## VESTIAIRE ET STATIONNEMENT

Le prix du vestiaire est de 4.00\$ par manteau. Ce service est obligatoire pour les groupes de 50 personnes et plus. Ce montant peut être directement acquitté par l'invité ou mis sur la facture principale de l'événement:

- ◊ Jusqu'à 50 personnes, le revenu minimum demandé est 200\$
- ◊ 51 à 115 personnes, le revenu minimum demandé est 350\$
- ◊ 116 personnes et plus, le revenu minimum demandé est 500\$

Le stationnement est de 25.00\$ par voiture en journée ou en soirée seulement. Ce montant peut être directement acquitté par l'invité ou mis sur la facture principale de l'événement.

## DÉCORATION, MUSIQUE ET PHOTOS

Votre responsable banquet se fera un plaisir de vous suggérer des fournisseurs.

## SOCAN ET RE-SONNE | AMPÉRAGE SUPPLÉMENTAIRE | ACCORDEMENT DU PIANO

Frais de SOCAN : redevances aux auteurs/compositeurs pour la musique diffusée.

Dans Gauguin, Matisse, Chagall et Renoir, frais sans danse = \$22.06, frais avec danse = \$44.13  
Dans Monet, Monet-Chagall, Renoir, Picasso ou Foyers, frais sans danse = \$31.72, frais avec danse = \$63.49

Frais de RÉ:SONNE : redevances aux artistes-interprètes pour la musique diffusée.

Dans Gauguin, Matisse, Chagall et Renoir, frais sans danse = 9.25\$, frais avec danse = 18.51\$  
Dans Monet, Monet-Chagall, Renoir, Picasso ou Foyers, frais sans danse = 13.30\$, frais avec danse = 26.63\$

Les frais pour de l'électricité supplémentaire sont de 180\$ pour 60 A, 300\$ pour 100 A et 600\$ pour 200 A (+ taxes)

L'utilisation du piano à queue de l'hôtel nécessite obligatoirement un accordement au préalable. Ce service est offert à 250\$ + taxes.



NOTRE FORFAIT - P.03

SUR MESURE - P.04

AVANT LE REPAS  
APRÈS LE REPAS

NOS CHEFS - P.05



**SOFITEL**  
HOTELS & RESORTS

MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ

+1 (514) 285-9000

WWW.SOFITELMONTREAL.COM

1155 RUE SHERBROOKE OUEST (QC.)  
H3A 2N3, CANADA

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.

Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Un supplément de 75 \$ sera appliqué sur les réservations de 15 personnes et moins.