



MENU BRUNNCH

SOFITEL
MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ

NOTRE FORMULE

Votre menu inclut café, thé, infusion et jus d'orange ou pamplemousse.

45 \$ par personne

- ◇ Œufs brouillés : nature ou aux herbes
- ◇ Pommes de terre gelottes du Québec rôties
- ◇ Bacon, jambon fumé, saucisses (porc et volaille)
- ◇ Assortiment de viennoiseries et pains frais
- ◇ Beurre, beurre d'arachide, confiture, miel, sirop d'érable
- ◇ Bagels de chez Fairmount, fromage à la crème
- ◇ Assortiment de muffins et cakes maison
- ◇ Céréales, granola
- ◇ Fruits coupés (cantaloup, melon miel, ananas, melon d'eau)
- ◇ Fruits entiers (pommes, bananes, oranges)
- ◇ Petits fruits de saison (bleuets, fraises, framboises, mûres)
- ◇ Yaourt
- ◇ Plateau de fromages du Québec et charcuteries (3 de chaque)



+ Choisissez l'un des items suivants

- ◇ Brioche dorée à l'érable
- ◇ Pancake nature ou bleuets ou banane
- ◇ Crêpes minces nature ou fruits rouges
- ◇ Gaufres du Renoir et ses garnitures
(pâte à tartiner maison chocolat-noisettes, caramel fleur de sel, chantilly vanille)

PERSONNALISEZ VOTRE BRUNCH

Les prix ci-dessous sont par personne

Les petits extras

- ◇ Œufs bénédicines : saumon fumé ou jambon 5 \$
- ◇ Quiches végétariennes 5 \$
- ◇ Saumon fumé et garnitures (yaourt aux herbes, câpres, citron, oignon rouges) 8 \$
- ◇ Assortiment de sushis 9 \$
- ◇ Assortiment de canapés 6 \$
- ◇ Mini tartines de saison 6 \$
- ◇ Salades de saison 6 \$
- ◇ Soupe du marché 3 \$
- ◇ Plateau de légumes grillés et olives marinées 5 \$
- ◇ Crudités et trempettes 5 \$
- ◇ Smoothies maison ou jus détox 5 \$
- ◇ Plateau de mignardises (choix de 2 par groupe) cannelés ou madeleines ou financiers ou macarons ou mini tartelettes ou chouquettes 5 \$
- ◇ Sorbets et glaces maison 8 \$
- ◇ Pâtisseries françaises 9 \$
- ◇ Fontaine en chocolat, guimauves maison, fruits frais 12 \$



Ajoutez des bulles

Mimosa Veuve Clicquot | 28 \$

Mimosa Prosecco | 10 \$



Animez votre station avec un chef en salle - \$125 pour 1 heure

Station omelette (12 \$ par personne)

Station huîtres et garnitures (45 \$ la douzaine)

Station découpe : contrefilet de bœuf ou carré d'agneau (P.M.)
sauces : chimichurri, raifort, vin rouge

Station crêpes sucrées et garnitures (14 \$ par personne)

NOS CHEFS

Nos chefs sont également les chefs de notre restaurant Renoir

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.

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.



INFORMATION GÉNÉRALES

**CRÉDIT PHOTOS : © Alison Slattery - www.twofoodphotographers.com
alison@twofoodphotographers.com | +1 (514) 562-3129**

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-maitre.

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.