



S O F I T E L
HOTELS & RESORTS

MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ

FORFAITS
MARRIAGE



L'élégance à la française

Célébrer au Sofitel Montréal Le Carré Doré...

Chaque mariage est unique pour nous et nous nous assurons que ce moment restera inoubliable. De la planification sans stress à la magnifique réception, nous nous engageons à créer des souvenirs impérissables pour vous et vos proches.

Notre hôtel est idéalement situé au cœur du Golden Square Mile et dispose de 256 chambres et suites, du restaurant Le Renoir et d'un bar.

Notre spécialiste des mariages vous aidera à organiser votre grand jour dans les moindres détails. Maîtrisant l'art de recevoir à la française, nous prenons plaisir à vous offrir un service impeccable.





*Salle de Bal Paloma
&
Pablo Picasso*

CAPACITÉ:

JUSQU'À 250 INVITÉS

DÉTAILS:

FOYER PRIVÉ

DISPONIBLE JUSQU'À 1 HEURE DU MATIN

ÉCLAIRAGE COLORÉ DISPONIBLE



*Salles Monet
&
Chagall*

CAPACITÉ:

JUSQU'À 150 PERSONNES

JUSQU'À 100 INVITÉS ASSIS POUR LE DÎNER

DÉTAILS:

FOYER PRIVÉ

DISPONIBLE JUSQU'À 1H

ÉCLAIRAGE COLORÉ DISPONIBLE

Forfaits Mariage

ÉLÉGANCE

175 \$ PAR PERSONNE

LOCATION DE LA SALLE

COUPE DE PROSECCO À L'APÉRITIF;
TROIS CANAPÉS;

MENU À TROIS SERVICES;
THÉ, CAFÉ ET PETITS FOURS;
DEMI-BOUTEILLE DE VIN PAR PERSONNE;
EAU MINÉRALE;
UNE COUPE DE CHAMPAGNE POUR LE TOAST
(+20 \$ PAR PERSONNE).

SPÉCIALISTE DU MARIAGE DÉDIÉ;
DÉGUSTATION DU MENU POUR DEUX
PERSONNES.

MAGNIFIQUE

225 \$ PAR PERSONNE

LOCATION DE LA SALLE

RÉCEPTION D'UNE HEURE AU PROSECCO;
QUATRE CANAPÉS;

MENU À TROIS SERVICES;
THÉ, CAFÉ ET PETITS FOURS;
DEMI-BOUTEILLE DE VIN PAR PERSONNE;
EAU MINÉRALE;
UNE COUPE DE CHAMPAGNE POUR LE
TOAST (+20 \$ PAR PERSONNE).

SPÉCIALISTE DU MARIAGE DÉDIÉ;
DÉGUSTATION DE MENU POUR DEUX
PERSONNES.

UNE NUITÉE GRATUITE DANS UNE
CHAMBRE DE LUXE AVEC PETIT-
DÉJEUNER INCLUS.

AMOUR

255 \$ PAR PERSONNE

LOCATION DE LA SALLE

RÉCEPTION D'UNE HEURE AU PROSECCO, VINS,
BIÈRES ET CINQ CANAPÉS DOUX
CINQ CANAPÉS

MENU À QUATRE SERVICES;
THÉ, CAFÉ ET PETITS FOURS;
DEMI-BOUTEILLE DE VIN PAR PERSONNE;
EAU MINÉRALE;
UNE COUPE DE CHAMPAGNE POUR LE TOAST.

SPÉCIALISTE DU MARIAGE DÉDIÉ;
DÉGUSTATION DE MENU POUR DEUX
PERSONNES.

UNE NUIT GRATUITE DANS UNE SUITE JUNIOR
AVEC PETIT-DÉJEUNER INCLUS.

Exclusivité de l'étage complet : 1 000 \$

Cérémonie civile : L'officier d'état civil doit être réservé séparément

Les forfaits peuvent être entièrement personnalisés
Les prix ne comprennent pas les frais de service et les taxes.

Ajouts

NOURRITURE ET BOISSONS

-ASSIETTE DE FROMAGE
19 \$ PAR PERSONNE

-CANAPÉS SUPPLÉMENTAIRES
5 \$ PAR PERSONNE

-BANC À HUÎTRES
20 \$ PAR PERSONNE (MINIMUM 30 INVITÉS)

-TROIS HEURES DE BAR OUVERT
SPIRITUEUX, BIÈRES, VINS ET BOISSONS GAZEUSES
53 \$ PAR PERSONNE

DÉCOR

-PISTE DE DANSE MONOGRAMMÉE
PRIX SUR DEMANDE

-MARQUE PLACE
À PARTIR DE 5 \$ CHACUN

-MENUS PERSONNALISÉS
À PARTIR DE 5 \$ CHACUN

-TOUT CE À QUOI VOUS POUVEZ PENSER...
PRIX SUR DEMANDE



Informations générales

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.

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'externe 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 ENCORE. Si vous souhaitez faire appel à un fournisseur externe autre qu'ENCORE, 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\$ sera facturé au compte-maître et ce, par fonction.

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. Sujet à changement.

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.

SOFITEL
HOTELS & RESORTS

MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ

Réserver une visite

BRUNO BERNIER

Bruno.bernier@sofitel.com

T. +1 (514) 788-3001 M. (514) 249-1152





S O F I T E L
HOTELS & RESORTS

MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ

MENU
MARRIAGE



Nos chefs



Chef Executif

**OLIVIER
PERRET**



Chef Pâtissier

**PAUL
PEYRAT**

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. Il fait également les plats signature de la classe Business d'Air France au départ du Canada.

Paul Peyrat est un chef français né à Paris. Il a acquis une solide formation dans le domaine de la restauration et a travaillé dans de prestigieux hotels à Évian et à Megève.

La passion de Paul réside dans la pâtisserie, qu'il aborde avec une approche axée sur la naturalité, le respect des saisons et l'utilisation de produits locaux. Il crée des créations gourmandes en mettant en valeur la fraîcheur et la qualité des ingrédients.

Grâce à son talent et à son engagement envers la cuisine respectueuse de l'environnement, Paul Peyrat est reconnu pour son savoir-faire et sa créativité. Il continue à explorer de nouvelles saveurs et techniques tout en s'efforçant de promouvoir une gastronomie durable.

Les Stations

APÉRO

25 \$

- ◇ SÉLECTION DE FROMAGES DU QUÉBEC
(3 VARIÉTÉS, SELON ARRIVAGE)
- ◇ CHARCUTERIES FRANÇAISES : JAMBON CRU,
SAUCISSON BASQUE, RILLETTE DE CANARD
- ◇ CHUTNEY D'OIGNONS AU VIN ROUGE
- ◇ FRUITS SECS ET NOIX
- ◇ CONDIMENTS : MOUTARDE DE DIJON,
CORNICHONS ET OIGNONS PERLÉS

TAPPAS ET MEZZE

19 \$

- ◇ TREMPETTES : HUMMUS, CAVIAR D'AUBERGINE,
TZATZIKI, TAPENADE, PAIN PITA ET PAIN NAAN
- ◇ PLATEAU DE LÉGUMES GRILLÉS
- ◇ OLIVES MARINÉES
- ◇ CRUDITÉS
- ◇ FROMAGE HALLOUMI GRILLÉ
- ◇ BRUSCHETTA DE TOMATES ET PAIN À L'AIL GRILLÉ



Banc d'huîtres (+3 \$/huître) avec Chef en salle (+200 \$ pour le Chef/heure)

Stations d'après repas

LA TABLE DES DOUCEURS

- 18 \$ PAR PERSONNE -

SÉLECTION DE 4 MIGNARDISES

- ◇ 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

LA TABLE DE MINUIT

- 20 \$ 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



FORFAIT
ÉLÉGAANCE



Les canapés



3 CANAPÉS PAR PERSONNE INCLUS DANS VOTRE FORFAIT

- ◇ Falafel maison, coulis de poivron épicé
- ◇ Huîtres : Nature | Citron | Mignonette
- ◇ Crevettes sauvages façon cocktail
- ◇ Oeuf mimosa, caviar
- ◇ Pieuvre grillée, humus, tomates cerises confites
- ◇ Tartare de thon à l'asiatique, sésame, gingembre, tobiko
- ◇ Croustilles de bocconcini aux truffes
- ◇ Canard 2 façons : confit et fumé, duxelles de champignons
- ◇ Tartine tiède à la Malakoff au gruyère
- ◇ Bœuf satay façon tataki, citronnelle, soja
- ◇ Saumon cuit à la flamme, mayonnaise au wasabi
- ◇ Toast de foie gras au chutney de figues et à la fleur de sel

Menu trois services

- Menu à 175 \$ par personne -

ENTRÉE

1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

◇ Risotto à la tomate, huile de basilic, fromage Burrata

◇ Noix de Saint-Jacques poêlées (2), polenta crémeuse, caviar de mullet, pousses de laitue niçoise

◇ Gnocchi de ricotta, sauge, artichauts barigoule, crème d'oignon fumé

◇ Parmentier de confit de canard, pommes de terre, céleri-rave truffé

◇ Tomates colorées, avocat, mozzarella de buffle, vinaigrette Green Goddess

◇ Torchon de foie gras de la ferme Rougié, oignons confits au vin rouge, gelée de pomme et pâte de truffe, brioche maison (+5 \$)

◇ Soupe crémeuse de champignons, poudre de cèpes

◇ Velouté de carotte et orange

◇ Crème de panais aux pommes du Québec

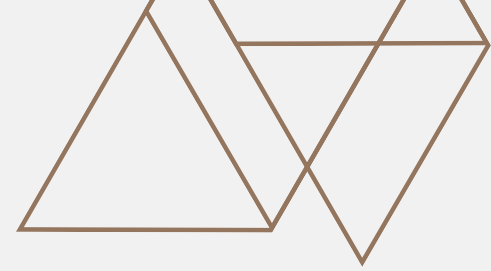
◇ Gazpacho de tomates du Québec, huile d'herbes (en saison)

◇ Salade d'épinards, betteraves jaunes, pacanes caramélisées, chapelure de fromage de chèvre, figues fraîches, réduction balsamique

AJOUTER UN SERVICE À VOTRE MENU DE MARIAGE (+20 \$)



Menu trois services



PLAT PRINCIPAL

UN MAXIMUM DE 2 CHOIX ET 1 OPTION VÉGÉTARIENNE PAR GROUPE

- ◇ Wellington de saumon, épinards, poireaux, fromage frais et champignons poêlés et pommes de terre nouvelles, beurre blanc à l'oseille
 - ◇ Gemelli aux pleurotes et à la truffe, copeaux de parmesan, pousses de roquette
 - ◇ Daurade, cannelloni d'aubergine à la tomate, salade de courgettes au basilic
 - ◇ Blanc de volaille fermière, choux de Bruxelles, polenta aux olives, jus de thym frais
- ◇ Lentilles beluga mijotées, courge rôtie, fenouil braisé, yogourt à la noix de coco épicé au citron
- ◇ Filet de bœuf rôti, gratin de pommes de terre au vieux cheddar, oignons cipollini, haricots verts au beurre, sauce marchande au vin (+10 \$)
 - ◇ Carré d'agneau aux herbes, mousseline de céleri-rave, brocoli, jus d'agneau aux olives (+10 \$)

AJOUTEZ

- ◇ Trou Normand avec cidre de glace (+9 \$)
- ◇ Plateau de fromages du Québec (+19 \$)

DESSERT

- ◇ Baba impérial infusé à la mandarine, agrumes, chantilly à la vanille
- ◇ Chocolat intense, biscuit moelleux, caramel crémeux, chantilly au chocolat et à la fleur de sel
- Pavlova, meringue française, crème onctueuse à la vanille, fruits de saison, sauce au citron



FORFAIT
MAGNIFIQUE



Les canapés



4 canapés par personne inclus dans votre forfait

- ◇ Falafel maison, coulis de poivron épicé
- ◇ Huîtres : Nature | Citron | Mignonette
- ◇ Crevettes sauvages façon cocktail
- ◇ Oeuf mimosa, caviar
- ◇ Pieuvre grillée, humus, tomates cerises confites
- ◇ Tartare de thon à l'asiatique, sésame, gingembre, tobiko
- ◇ Cromesquis de bocconcini aux truffes
- ◇ Canard 2 façons : confit et fumé, duxelles de champignons
- ◇ Tartine tiède à la Malakoff au gruyère
- ◇ Bœuf satay façon tataki, citronnelle, soja
- ◇ Saumon cuit à la flamme, mayonnaise au wasabi
- ◇ Toast de foie gras au chutney de figes et à la fleur de sel



Menu trois services

- Menu à 225 \$ par personne -

ENTRÉE

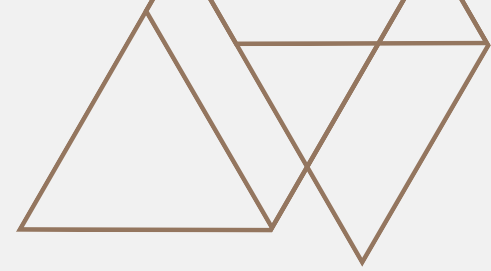
1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

- ◇ Noix de Saint-Jacques poêlées (2), polenta crémeuse, caviar de mullet, pousses de laitue niçoise
 - ◇ Gnocchi de ricotta, sauge, artichauts barigoule, crème d'oignon fumé
 - ◇ Parmentier de confit de canard, pommes de terre, céleri-rave truffé
- ◇ Torchon de foie gras de la ferme Rougié, confit d'oignons au vin rouge, gelée de pommes et pâte de truffes, brioche maison (+5 \$)
 - ◇ Gravelax de saumon, feta fumée, pickles de légumes, caviar moujol
- ◇ Tarte fine, caviar d'aubergine, carotte fenouil, mousseline d'anchois, chou-fleur tomate grappe de raisin queue d'olive aux câpres Kalamata.
 - ◇ Salade de homard du Québec, fenouil et grany smith, vinaigrette au raifort (+10 \$)
 - ◇ Crème de champignons avec poudre de cèpes
 - ◇ Velouté d'artichauts avec copeaux de foie gras
 - ◇ Gaspacho de tomates du Québec, huile d'herbes (en saison)
- ◇ Salade d'épinards, betteraves jaunes, pacanes caramélisées, neige de chèvre, figues fraîches, réduction balsamique

AJOUTER UN SERVICE À VOTRE MENU DE MARIAGE (+20 \$)



Menu trois services



PLAT PRINCIPAL

UN MAXIMUM DE 2 CHOIX ET 1 OPTION VÉGÉTARIENNE PAR GROUPE

- ◇ Wellington de saumon, épinards, poireaux, fromage frais et champignons poêlés et pommes de terre nouvelles, beurre blanc à l'oseille
 - ◇ Gemelli aux pleurotes et à la truffe, copeaux de parmesan, pousses de roquette
- ◇ Poitrine de volaille fermière, choux de Bruxelles, polenta aux olives, jus de thym frais
 - ◇ Déclinaison de légumes racines, quinoa et graines de courge comme un risotto.
- ◇ Filet de bœuf rôti, gratin de pommes de terre au vieux cheddar, oignons cipollini, haricots verts au beurre, sauce marchande au vin (+5 \$)
 - ◇ Filet de boeuf Rossini, foie gras, gratin de pommes de terre, haricots verts (+15 \$)
- ◇ Épaule d'agneau confite 8h au romarin, purée de carottes au cumin, haricots verts et oignons cipollini
 - ◇ Carré d'agneau aux herbes, mousseline de céleri-rave, brocoli, jus d'agneau aux olives (+5 \$)
 - ◇ Dorade royale, cannelloni d'aubergine à la tomate

AJOUTEZ

- ◇ Trou Normand avec cidre de glace (+9 \$)/ Calvados (+9 \$)
 - ◇ Plateau de fromages du Québec (+19 \$)

DESSERTS

- ◇ Baba impérial infusé à la mandarine, agrumes, chantilly à la vanille
- ◇ Chocolat intense, biscuit moelleux, caramel crémeux, chantilly au chocolat et à la fleur de sel
- Pavlova, meringue française, crème onctueuse à la vanille, fruits de saison, sauce au citron



FORFAIT
AMOUR



Les canapés



5 canapés par personne inclus dans votre forfait

- ◇ Falafel maison, coulis de poivron épicé
- ◇ Huîtres : Nature | Citron | Mignonette
- ◇ Crevettes sauvages façon cocktail
- ◇ Oeuf mimosa, caviar
- ◇ Pieuvre grillée, humus, tomates cerises confites
- ◇ Tartare de thon à l'asiatique, sésame, gingembre, tobiko
- ◇ Croustilles de bocconcini aux truffes
- ◇ Canard 2 façons : confit et fumé, duxelles de champignons
- ◇ Tartine tiède à la Malakoff au gruyère
- ◇ Bœuf satay façon tataki, citronnelle, soja
- ◇ Saumon cuit à la flamme, mayonnaise au wasabi

Menu quatre services

- Menu à 255 \$ par personne -

ENTRÉE

1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

Première entrée

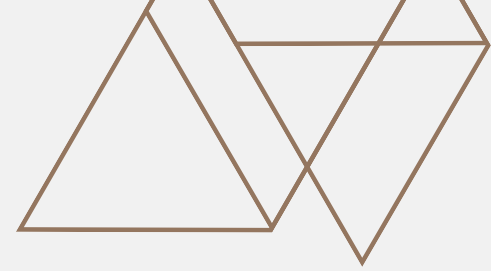
- ◇ Noix de Saint-Jacques poêlées (2), chou-fleur crémeux, truffe, pousses de mizuna
 - ◇ Gnocchi de ricotta, sauge, artichauts barigoule, crème d'oignon fumé
 - ◇ Parmentier de confit de canard, pommes de terre, céleri-rave truffé
- ◇ Torchon de foie gras de la ferme Rougié, confit d'oignons au vin rouge, gelée de pommes et pâte de truffes, brioche maison
 - ◇ Gravelax de saumon, feta crémeux, pickles de légumes, caviar moujol
- ◇ Burrata, caramel de betterave, mousse de tomate, steak de tomate Heirloom grillé, vinaigre de poire
- ◇ Carpaccio de saumon, purée d'avocats, gel de lime, tuiles à l'encre de seiche

Seconde entrée

- ◇ Crème de champignons avec poudre de cèpes
 - ◇ Velouté d'artichauts avec copeaux de foie gras
 - ◇ Gaspacho de tomates du Québec, huile d'herbes (en saison)
 - ◇ Salade d'épinards, betteraves jaunes, pacanes caramélisées, fromage de chèvre en neige, figues fraîches, réduction balsamique
-



Menu quatre services



PLAT PRINCIPAL

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

- ◇ Risotto à la truffe et aux champignons du Québec, copeaux de parmesan
- ◇ Gemelli aux pleurotes et à la truffe, copeaux de parmesan, pousses de roquette
- ◇ Poitrine de volaille fermière, choux de Bruxelles, polenta aux olives, jus de thym frais
- ◇ Filet de bœuf Rossini, foie gras, gratin de pommes de terre, haricots verts
 - ◇ Filet de flétan, barigoule d'artichauts, sauce béarnaise
- ◇ Épaule d'agneau confite 8h au romarin, purée de carottes au cumin, haricots verts et oignons cipollini
- ◇ Carré d'agneau aux herbes, mousseline de céleri-rave, brocoli, jus d'agneau aux olives
 - ◇ Dorade royale, cannelloni d'aubergine à la tomate

AJOUTEZ

- ◇ Trou Normand avec cidre de glace (+9 \$)/ Calvados (+9 \$)
- ◇ Plateau de fromages québécois (+19 \$)

DESSERTS

- ◇ Baba impérial infusé à la mandarine, agrumes, chantilly à la vanille
- ◇ Chocolat intense, biscuit moelleux, caramel crémeux, chantilly au chocolat et à la fleur de sel
- ◇ Pavlova, meringue française, crème onctueuse à la vanille, fruits de saison, sauce au citron



MENU
ENFANT



Menu enfant

12 ANS ET MOINS, MENU À TROIS PLATS (60 \$)

ENTRÉE

1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

- ◇ Soupe de légumes du marché
- ◇ Crudités, trempette et croûtons
- ◇ Tomates, mozzarella di buffala, huile de basilic

PLAT PRINCIPAL

1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

- ◇ Rigatoni pomodoro, Grana Padano, basilic
- ◇ Filet de boeuf, légumes du marché, frites
- ◇ Saumon grillé, orzo, légumes du marché

DESSERTS

1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

- ◇ Glace ou sorbet maison accompagné d'un biscuit maison
 - ◇ Salade de fruits frais
-



Informations générales

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.

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'externe 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 ENCORE. Si vous souhaitez faire appel à un fournisseur externe autre qu'ENCORE, 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\$ sera facturé au compte-maitre et ce, par fonction.

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. Sujet à changement.

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.



S O F I T E L
HOTELS & RESORTS

MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ

Réserver une visite

BRUNO BERNIER

Bruno.bernier@sofitel.com

T. +1 (514) 788-3001 M. (514) 249-1152

