

S O F I T E L

HOTELS & RESORTS

MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ

Le Forfait **B**al des **F**inissants au Sofitel Montreal Le Carré Doré



Notre forfait **B**al des **F**inissants comprend :

- Des **bougies votives** sur toutes les tables et fenêtres pour illuminer nos salles et foyers en soirée
 - Des **nappes** et **serviettes** blanches et des **surnappes** argentées en organza pour les tables
 - Des **assiettes de présentation argentées**; vaisselle et coutellerie de qualité
 - Des **cadres élégants pour les numéros de vos tables**
 - Des **menus imprimés individuellement** dans la langue de votre choix
 - La **location de la salle pour le cocktail et le dîner de réception**, les tables, les chaises, la piste de danse et l'estrade.
-

Le **C**ocktail

1 verre de punch aux fruits, non-alcoolisé

5\$/pers.



Quatre canapés froids et chauds, sélection du Jour

18\$/pers.



Le Dîner

1 verre pour le Toast de Pétillant aux pommes (non-alcoolisé)

8\$/pers.



Le menu suivant comprend trois services : une entrée, un plat principal, un dessert et une
boisson non-alcoolisée

(le prix est basé sur 1 seul choix d'entrée, de plat principal et de dessert)



Entrée

Tomate mozzarella revisitée : tomate confite, mozzarella *di buffala* et basilic
Gâteau de crabe des côtes atlantiques, mayonnaise maison et salade frisée
Gaspacho de tomate épicée, grissini aux herbes
Salade César déconstruite du Renoir



Plat principal

Penne avec roquette, tomates, noix de pin, parmesan et zeste de citron

60\$/pers.

Wellington de volaille fermière, duxelles de champignons et cheddar doux, purée de
pommes de terre, demi-glace de volaille

66\$/pers.

Bœuf *short ribs* braisé trois heures, mousseline de carottes, carottes glacées à l'orange

70\$/pers.



Dessert

Mousse chocolat-café et son caramel

Fraisier (en saison)

Tarte tropézienne (brioche, crème)



La table des Douceurs

Les glaces de Roland 18\$/pers.

Assortiment de glaces maison
Assortiment de garnitures pour glaces



Fontaine de Chocolat 17\$/pers.

Brochettes de fruits frais, guimauves, brochettes de gâteaux assortis et de meringues

Table des douceurs 16\$

Assortiment de macarons, mini cupcakes, madeleines & brownies au chocolat

La Table de Minuit

Plateau de crudités, avec trempettes	9\$/pers.
Chips maison	15\$/bol (grand)
Maïs éclaté au paprika fumé	15\$/bol (grand)
Maïs éclaté au beurre salé	15\$/bol (grand)
Cornet de frites	8\$/pers.
Plateau de fruits frais tranchés, trempette miel et yogourt	10\$/pers.
Cookies assortis	36\$/dz
Mini Paris Brest	36\$/dz
Sucettes au chocolat	42\$/dz



INFORMATIONS GÉNÉRALES – SERVICE BANQUET

MENUS

Le Sofitel Montréal Le Carré Doré a le plaisir de vous offrir un service personnalisé. Nos plats sont accompagnés de légumes frais de saison choisis par notre Chef exécutif, de pain frais, de beurre et d'un service de café.

PRIX

Sauf indication contraire, les prix sont par personne sont sujets à des frais de service de 12.25% et d'administration de 5.75%, à la taxe Fédérale de 5% et à la taxe Provinciale de 9.975%.
Les prix et les taxes peuvent être modifiés sans préavis.

NOURRITURE ET BOISSONS

Sofitel Montréal n'autorise pas ses clients à apporter de la nourriture et des boissons à l'intérieur de l'hôtel à l'exception des événements casher dont la nourriture est fournie par ses traiteurs référencés. Un revenu minimum en nourriture et boissons avant service et taxes sera demandé pour réserver nos salles.

Si vous souhaitez faire bénéficier vos participants d'un choix de plat principal, ce dernier est limité à deux (2) options. Des frais supplémentaires s'appliqueront et pour chaque option, le nombre final devra être communiqué dix (10) jours ouvrables avant l'événement.

Pour le service du bar, un minimum de 375.00\$ de ventes par heure est demandé pour les groupes de 75 personnes et moins, sinon un frais de 80.00\$ vous sera facturé. Pour les groupes de 75 personnes et plus, un minimum de 5.00\$ de ventes par personne par heure est demandé, sinon la différence sera facturée.

AUDIO-VISUEL

Votre responsable banquet coordonnera vos besoins en audiovisuel avec la collaboration du fournisseur de l'hôtel.

GARANTIE

Le nombre de personnes garanti pour la fonction est demandé trois (3) 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 commandés doit refléter le nombre garanti de participants. Cette garantie doit refléter le nombre de personnes physiquement présentes lors de l'événement. Sofitel Montréal ne pourra servir plus de 5% du nombre de personnes garanti.

Des frais supplémentaires de 75.00\$ seront appliqués à tout repas de **15 personnes et moins** sauf indication contraire dans les menus.

VESTIAIRE ET STATIONNEMENT

Le prix du vestiaire est de 3.00\$ par manteau. 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 150\$

51 à 100 personnes, le revenu minimum demandé est 250\$

101 personnes et plus, le revenu minimum demandé est 350\$

Le stationnement est de 22.00\$ (toutes taxes comprises) 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, RE-SONNE & ÉLECTRICITÉ SUPPLÉMENTAIRE

Frais de SOCAN (droits d'auteurs pour la musique): 100 personnes sans danse = 26.50\$, 100 personnes avec danse = 41.13\$, entre 100 et 300 personnes sans danse = 29.56\$, entre 100 et 300 personnes avec danse = 59.17\$. Frais de RE-SONNE (droits d'artistes pour la musique): 26,63\$. Les frais pour l'électricité supplémentaire (si nécessaire) sont de 120\$ pour 50 amp, 400\$ pour 200 amp.

