



FORFAITS
DU TEMPS **D**ES FÊTES

2018

S O F I T E L
HOTELS & RESORTS

MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ

NOS FORFAITS

Cliquez sur les titres pour découvrir nos menus



LE COCKTAIL	P.3
LES STATIONS	P.4
MENU DES FÊTES À 69 \$	P.5
MENU DES FÊTES À 79 \$	P.6
MENU DES FÊTES À 89 \$	P.7
TABLE DE MINUIT ET TABLE DES DOUCEURS	P.8
LA CARTE DES VINS	P.9
LES FORFAITS BAR OUVERT	P.10
BAR À LA CONSOMMATION	P.11
BAR PAYANT	P.12
NOS SÉLECTIONS DE BAR	P.13



LE COCKTAIL

Une heure de bar ouvert

19\$ / personne

Sélection d'alcools Argent

Voir autres sélections disponibles à la [page 13](#)

ASSORTIMENT DE CANAPÉS

Les tarifs indiqués ci-dessous sont à l'unité.

FROIDS

- Pieuvre grillée, mozzarella, aubergine et menthe fraîche 5\$
- Verrine de crevettes, purée d'avocat et mayonnaise Espelette 5\$
- Choux fleur rôti aux épices, parmesan et crème sure au citron 5\$
- Gravlax de saumon au sucre d'érable, blinis et crème sure 5\$
- Foie gras au torchon, brioche, gelée de pommes 6\$

CHAUDS

- Accras de morue et crème sure au citron 5\$
- Cœur d'artichaut pané au parmesan 5\$
- Escargots, croûtons et jus truffé 5\$
- Mini bœuf Wellington 5\$
- Cromesquis d'agneau braisé et aioli 5\$

CLIQUEZ ICI POUR  REVENIR AU LEXIQUE

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.

LES STATIONS

Les tarifs indiqués sont par personne - Un minimum de 30 personnes est requis

Montréalaise : Viande fumée traditionnelle avec pains et moutardes assortis	15\$
Japonaise : Assortiment de sushis, rouleaux californiens et makis (3 unités)	15\$
Fromages québécois : Sélection de fromages du Québec, pains assortis et craquelins	17\$
Charcuteries : Terrine maison, saucissons, prosciutto, coppa, cornichons, moutarde et Chutney maison	15\$
Bar à salades : Assortiment de trois salades différentes (selon retour du marché)	14\$
Tapas : Salade de fruits de mer et pieuvre grillée, pain de campagne à l'ail et tomate bruschetta, fromage Manchego, légumes grillés et olives marinées	22\$
Italienne : Sélection de différentes pâtes et sauces maison	16\$
Mini-sandwich : Assortiment de mini-sandwichs	15\$
Poutine : Frites, fromage en grains, sauce poutine, garnitures	17\$
Bar à huîtres : Provenance côte Est canadienne, avec garnitures (min. demi-douzaine)	24\$
Bagels : Assortiment de bagels et fromage à la crème, prosciutto, saumon fumé, fruits frais, condiments	19\$
L'Apéro : Charcuteries Porkshop®, fromages d'ici et pains grillés	25\$
La Mer : Huîtres, pieuvre grillée, tartare de saumon épicé, homard, crabe, gambas sautées et ceviche de pétoncles (selon l'arrivage)	Selon arrivage



LES PETITS EXTRAS

Chips maison	15\$/bol
Mélange snack de style asiatique	15\$/bol
Sacs individuels de noix mélangées	6\$/sac
Plateau de crudités et trempettes santé	9\$/personne
Olives marinées	10\$/bol
Frites	8\$/cornet
Popcorn	9\$/bol

CLIQUEZ ICI POUR  REVENIR AU LEXIQUE

La sélection finale des plats principaux doit être remise à l'hôtel 10 jours ouvrables avant l'événement et peut consister d'un maximum de trois choix différents incluant une option végétarienne.

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 et taxes sont sujets à changement sans préavis.

MENU DES FÊTES



- 69 -

CHOIX D'UNE SOUPE

Potage de courge butternut et pommes du Québec

Velouté de topinambour

CHOIX D'UNE SALADE

Salade festive d'hiver : haricots verts, figues fraîches, laitue niçoise, radicchio, noisettes grillées et vinaigrette acidulée à l'érable

Salade de betteraves de couleurs rôties, gravlax de saumon, crème sure à l'aneth

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de volaille rôti, fricassée de légumes racines au thym frais, jus au porto

Filet de dorade à la plancha, écrasé de pommes de terre à l'aneth, beurre blanc citronné

DESSERT

Bûche de Noël signée Roland Del Monte



Café, thé et infusions

CLIQUEZ ICI POUR  REVENIR AU LEXIQUE

La sélection finale des plats principaux doit être remise à l'hôtel 10 jours ouvrables avant l'événement et peut consister d'un maximum de trois choix différents incluant une option végétarienne.

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 et taxes sont sujets à changement sans préavis.

MENU DES FÊTES

- 79 -

CHOIX D'UNE SOUPE OU D'UNE SALADE

Potage de courge butternut et pommes du Québec

Velouté de topinambour

Salade festive d'hiver : haricots verts, figues fraîches, laitue niçoise, radicchio, noisettes grillées et vinaigrette acidulée à l'érable

Salade de betteraves de couleurs rôties, gravlax de saumon, crème sure à l'aneth

CHOIX D'UNE ENTRÉE

Poêlée de champignons de saison, œuf poché, pousses de roquette et réduction balsamique

Fraîcheur de boulgour aux agrumes et fruits secs, pieuvre grillée et chip de kale

Foie gras au torchon, chutney de canneberges au Grand Marnier (+6\$)

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de volaille rôti, fricassée de légumes racines au thym frais, jus au porto

Filet de dorade à la plancha, écrasé de pommes de terre à l'aneth, beurre blanc citronné

Short ribs braisés, pommes de terre Fingerling, choux de Bruxelles rissolés, jus au vin rouge et oignons frits (+5\$)

DESSERT

Bûche de Noël signée Roland Del Monte



Café, thé et infusions

CLIQUEZ ICI POUR  REVENIR AU LEXIQUE

La sélection finale des plats principaux doit être remise à l'hôtel 10 jours ouvrables avant l'événement et peut consister d'un maximum de trois choix différents incluant une option végétarienne.

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 et taxes sont sujets à changement sans préavis.

MENU DES FÊTES

- 89 -

CHOIX D'UNE SOUPE

Potage de courge butternut et pommes du Québec

Velouté de topinambour

CHOIX D'UNE SALADE

Salade festive d'hiver : haricots verts, figues fraîches, laitue niçoise, radicchio, noisettes grillées et vinaigrette acidulée à l'érable

Salade de betteraves de couleurs rôties, gravlax de saumon, crème sure à l'aneth

CHOIX D'UNE ENTRÉE

Poêlé de champignons de saison, œuf poché, pousses de roquette et réduction balsamique

Fraîcheur de boulgour aux agrumes et fruits secs, pieuvre grillée et chip de kale

Foie gras au torchon, chutney de canneberges au Grand Marnier (+6\$)

PLATS PRINCIPAUX

Filet de dorade à la plancha, écrasé de pommes de terre à l'aneth, beurre blanc citronné

Filet de bœuf de l'Alberta, gratin dauphinois, légumes de saison et jus truffé

Carré d'agneau rôti aux herbes, lasagne de légumes grillés au parmesan, jus à l'olive

DESSERT

Bûche de Noël signée Roland Del Monte



Café, thé et infusions

CLIQUEZ ICI POUR  REVENIR AU LEXIQUE

La sélection finale des plats principaux doit être remise à l'hôtel 10 jours ouvrables avant l'événement et peut consister d'un maximum de trois choix différents incluant une option végétarienne.

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 et taxes sont sujets à changement sans préavis.

TABLE D'Æ MINUIT

Station Grilled Cheese et Mini-Sandwich

15\$ / invité

Grilled cheese deluxe
Assortiment de mini sandwich

Station Hot-Dog et Frites

17\$ / invité

Mini Hot-Dogs avec condiments
Frites

Station Burger et Frites

18\$ / invité

Mini hamburgers maison
Mini hamburger de thon
Frites

Station Poutine à la Montréalaise

19\$ / invité

Frites
Fromage en grains du Québec,
Assortiment d'items pour les garnitures

TABLE D'ÆS DOUCEURS

Servie avec café, thé et infusions

Fontaine de Chocolat

17\$ / invité

Brochettes de fruits frais, guimauves et brochettes de meringues

Pyramide de macarons maison

500\$

250 macarons et la sélection de vos trois parfums préférés

Station Glaces

16\$ / invité

Assortiment de différents parfums de glaces maison de Roland Del Monte

Station Gourmandises proposée par Roland Del Monte

Choix de 4 canapés 16\$ / invité

Macaron | Rocher chocolat au lait | Brownie à l'orange confite
Tartelette | Moelleux double chocolat | Chouquette

CLIQUEZ ICI POUR  REVENIR AU LEXIQUE

La sélection finale des plats principaux doit être remise à l'hôtel 10 jours ouvrables avant l'événement et peut consister d'un maximum de trois choix différents incluant une option végétarienne.

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 et taxes sont sujets à changement sans préavis.

LA CARTE DES VINS

CHAMPAGNES ET VIN MOUSSEUX

CHAMPAGNES

Lallier Grande Réserve Grand Cru Brut (Pinot noir, Chardonnay)	140\$
Lallier Grande Réserve Grand Cru Brut Rosé (Pinot noir, Chardonnay)	150\$
Veuve Clicquot Ponsardin Brut (Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	170\$
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé (Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	230\$

VIN MOUSSEUX

Italie, Prosecco-Di-Valdobbiadene, Santi Nello	50\$
--	------



VINS ROUGES ET BLANCS

Laissez à nos sommeliers le soin de vous surprendre avec une sélection de vins qui se marieront avec brio à vos choix de mets.

De la France au Québec en passant par l'Italie et Israël, nos vins certifiés SAQ ou d'importations privées sauront ravir les papilles gustatives de vos convives.

CLIQUEZ ICI POUR  REVENIR AU LEXIQUE

La sélection finale des plats principaux doit être remise à l'hôtel 10 jours ouvrables avant l'événement et peut consister d'un maximum de trois choix différents incluant une option végétarienne.
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 et taxes sont sujets à changement sans préavis.

LES FORFAITS BAR UVERT

PERSONNALISEZ OU PROLONGEZ VOTRE FORFAIT BAR

BAR OUVERT RÉGULIER

Comprend les catégories suivantes :
alcools, apéritifs, bières locales, vins,
boissons non-alcoolisées

(Voir notre sélection détaillée en [page 13](#))

Notre sélection d'alcools Argent

19\$ par invité pour la première heure
12\$ par invité pour chaque heure additionnelle

Notre sélection d'alcools Or

21\$ par invité pour la première heure
14\$ par invité pour chaque heure additionnelle

Notre sélection d'alcools Platine

25\$ par invité pour la première heure
16\$ par invité pour chaque heure additionnelle



BAR OUVERT COMPLET

Comprend les catégories suivantes :
alcools, apéritifs, toutes bières,
vins, digestifs, boissons non-alcoolisées

(Voir notre sélection détaillée en [page 13](#))

Notre sélection d'alcools Argent

21\$ par invité pour la première heure
14\$ par invité pour chaque heure additionnelle

Notre sélection d'alcools Or

24\$ par invité pour la première heure
16\$ par invité pour chaque heure additionnelle

Notre sélection d'alcools Platine

28\$ par invité pour la première heure
19\$ par invité pour chaque heure additionnelle



CLIQUEZ ICI POUR  REVENIR AU LEXIQUE

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 et taxes sont sujets à changement sans préavis.

BAR À LA CONSOMMATION

Facturé au compte-maître selon la consommation.

	ARGENT	OR	PLATINE
VODKA GIN RHUM	10\$	12\$	14\$
BOURBON	12\$	12\$	12\$
SCOTCH	12\$	14\$	16\$
APÉRITIFS	10\$	10\$	10\$
TÉQUILA	12\$	14\$	16\$
PORTO	12\$	14\$	16\$
COGNAC	14\$	16\$	18\$
DIGESTIFS	14\$	14\$	14\$
BIÈRES LOCALES	9\$	9\$	9\$
BIÈRES MICROBRASSERIE	10\$	10\$	10\$
BIÈRES IMPORTÉES	11\$	11\$	11\$
VERRE DE VIN	11\$	13\$	15\$
PUNCH ALCOOLISÉ	150\$	150\$	150\$
PUNCH NON ALCOOLISÉ	75\$	75\$	75\$
SANGRIA	150\$	150\$	150\$
SODAS EAU MINÉRALE JUS	5\$	5\$	5\$
BOISSON ÉNERGISANTE	8\$	8\$	8\$



Moins de 50 personnes

Un minimum de 450 \$ de vente par heure est demandé. Si ce montant n'est pas atteint, un frais de bar de 80\$ par heure sera facturé au client.

50 personnes et plus

Un minimum de 11\$ de vente par personne et par heure est demandé, autrement la différence sera facturée au client.

CLIQUEZ ICI POUR  REVENIR AU LEXIQUE

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 et taxes sont sujets à changement sans préavis.

BAR PAYANT

Les consommations seront facturées individuellement aux invités. Cash seulement.
Taxes et service inclus dans le prix.

	ARGENT	OR	PLATINE
VODKA GIN RHUM	12\$	14\$	16\$
BOURBON	14\$	14\$	14\$
SCOTCH	14\$	16\$	18\$
APÉRITIFS	12\$	12\$	12\$
TÉQUILA	14\$	16\$	18\$
PORTO	14\$	16\$	18\$
COGNAC	16\$	18\$	20\$
DIGESTIFS	16\$	16\$	16\$
BIÈRES LOCALES	11\$	11\$	11\$
BIÈRES MICROBRASSERIE	12\$	12\$	12\$
BIÈRES IMPORTÉES	13\$	13\$	13\$
VERRE DE VIN	14\$	16\$	18\$
SODAS EAU MINÉRALE JUS	6\$	6\$	6\$
BOISSON ÉNERGISANTE	9\$	9\$	9\$



Moins de 50 personnes

Un minimum de 450 \$ de vente par heure est demandé. Si ce montant n'est pas atteint, un frais de bar de 80\$ par heure sera facturé au client.

50 personnes et plus

Un minimum de 11\$ de vente par personne et par heure est demandé, autrement la différence sera facturée au client.

CLIQUEZ ICI POUR  REVENIR AU LEXIQUE

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 et taxes sont sujets à changement sans préavis.

NOS SÉLECTIONS DE BAR

ARGENT	OR	PLATINE
ALCOOLS		
Vodka	Vodka	Vodka
ABSOLUT	KETEL ONE	GREY GOOSE
Gin	Gin	Gin
BEEFEATER	BOMBAY SAPPHIRE	HENDRICK'S
Rhum	Rhum	Rhum
HAVANA CLUB	HAVANA CLUB 3 ANS	HAVANA CLUB 7 ANS
Bourbon	Bourbon	Bourbon
JACK DANIEL'S	JACK DANIEL'S	JACK DANIEL'S
Scotch-Whisky	Scotch-Whisky	Scotch-Whisky
BALLANTINE'S	JOHNNY WALKER RED	CHIVAS
APÉRITIFS		
MARTINI BLANC MARTINI ROSSO CAMPARI CRÈME DE CASSIS		
VINS		
Vin rouges et blancs	Vin rouges et blancs	Vin rouges et blancs
BARON P.ROTHSCHILD, PAYS D'OC (PINOT NOIR ET CHARDONNAY)	ROBERT MONDAVI WOOD- BRIDGE, CALIFORNIA (CABERNET SAUVIGNON ET PINOT GRIGIO)	CHÂTEAU DE CAROLLES, BORDEAUX (MERLOT) BOUCHARD PÈRE ET FILS, BOURGOGNE (ALIGOTÉ)
Mousseux	Mousseux	Mousseux
N/A	N/A	SANTI NELLO PROSECCO
BIÈRES		
KEITH RED BUDWEISER BUD LIGHT SENTINELLE MORALITÉ I.P.A. CORONA (bar complet) STELLA ARTOIS (bar complet) BECKS SANS ALCOOL (bar complet)		
SPIRITUEUX		
Porto	Porto	Porto
RAMOS PINTO LBV	RAMOS PINTO 10 ANS	RAMOS PINTO 20 ANS
Cognac	Cognac	Cognac
COURVOISIER VS	RÉMY MARTIN VS	RÉMY MARTIN VSOP
DIGESTIFS		
BAILEYS CRÈME DE MENTHE BLANCHE ET VERTE AMARETTO DI SARONNO PEACH SCHNAPPS TRIPLE SEC TEQUILA SAMBUCCA COINTREAU TIA MARIA DRAMBUIE		

CLIQUEZ ICI POUR  REVENIR AU LEXIQUE

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 et taxes sont sujets à changement sans préavis.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

SERVICES BANQUET

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 légumes frais de saison, pain frais, de beurre et d'un service de café/thé. Veuillez nous aviser de toutes allergies, restrictions 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

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, 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 trois options incluant une option végétarienne. La répartition finale devra être communiquée 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 une 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.

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 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\$
*Service obligatoire pour les groupes de 50 personnes et plus

Le stationnement est de 24.00\$ 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 & RE-SONNE | AMPÉRAGE SUPPLÉMENTAIRE | ACCORDEMENT DU PIANO

Frais de SOCAN (droits des artistes pour la musique diffusée) : 100 personnes et moins sans danse, 22.06\$, 100 personnes et moins avec danse, 44.13\$, entre 101 et 300 personnes sans danse, 31.72\$, entre 101 et 300 personnes avec danse, 63.49\$.

Frais de Ré:Sonne (droits d'auteurs pour la musique diffusée) : 100 personnes et moins sans danse, 9.25\$, 100 personnes et moins avec danse, 18.51\$, entre 101 et 300 personnes sans danse, 13.30\$, entre 101 et 300 personnes avec danse, 26.63\$.

Les frais pour l'électricité supplémentaire sont de 120\$ + taxes pour 50 amp. et 400\$ + taxes pour 200 amp.

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

CLIQUEZ ICI POUR  REVENIR AU LEXIQUE

La répartition finale des plats principaux doit être remise à l'hôtel 10 jours ouvrables avant l'événement et peut consister d'un maximum de trois choix différents incluant une option végétarienne.

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 et taxes sont sujets à changement sans préavis.