

SOFITEL  
HOTELS & RESORTS

MONTREAL LE CARRÉ DORÉ

Forfait *B*al de *F*inissants  
Sofitel Montréal Le Carré Doré  
*2018*



## Notre forfait **B**al de **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 **couvre-chaises dans votre salle de bal** (plusieurs modèles disponibles)
  - Des **lumières LED de la couleur de votre choix tout autour de la salle**
  - 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

2 verres de punch aux fruits, non-alcoolisé

10\$/pers.



Quatre canapés froids et/ou chauds

20\$/pers.



# Le Diner

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

8\$/pers.



Le menu suivant comprend trois services :

## Entrée

Tomate confite et mozzarella *di bufala*

Salade de laitue Boston, vinaigrette yaourt au citron, herbes et dés de cheddar vieilli

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.

Risotto aux champignons sauvages, copeaux de parmesan et mascarpone

60\$/pers.

Blanc de volaille fermière, mousseline de chou-fleur, légumes du marché, jus aux olives

61\$/pers.

Bar rayé à la plancha, risotto de courgettes au parmesan, émulsion au thym et citron

62\$/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 12.75%, 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 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 les bars à la consommation et payants, un minimum de 450\$ de ventes par heure est demandé pour les groupes de 50 personnes et moins, sinon un frais de 80\$ vous sera facturé. Pour les groupes de 50 personnes et plus, un minimum de 11\$ 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 PSAV.

## 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.

## STATIONNEMENT

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 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 & ÉLECTRICITÉ SUPPLÉMENTAIRE

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 (si nécessaire) sont de 120\$ pour 50 amp, 400\$ pour 200 amp.

## SECURITÉ

1 agent de sécurité requis par tranche de 100 étudiants mineurs facturé par l'hôtel à 50 \$/heure pour un minimum de 4 heures.

