

Les forfaits **M**ariage au Sofitel Montréal Le Carré Doré

2018



#JEDISOUIAUSOFITEL

Le Sofitel Montréal Le Carré Doré a le plaisir de vous offrir :

- ∞ Une Suite pour la nuit de votre mariage et le stationnement de votre véhicule.
- ∞ 2 salles d'habillage pour vos Demoiselles et Garçons d'Honneur, durant la journée de votre Mariage.
- ∞ Un petit-déjeuner pour 2 personnes le lendemain de votre mariage.
- ∞ Une dégustation du menu de votre mariage pour 2 personnes au Restaurant Renoir.
- ∞ Des tarifs préférentiels pour les chambres de vos invités.
- ∞ La location de nos salons lumineux pour votre Cérémonie, Cocktail et Dîner de Mariage.
- ∞ Location de notre équipement : tables, chaises, piste de danse et estrade.
- ∞ Vos items de décorations : Vaisselle, verrerie, coutellerie, nappes et serviettes de et surnappes argentées.
- ∞ L'impression de vos Menus selon présentation Sofitel & des assiettes de présentation argentées
- ∞ Bougies sur chaque table, ainsi que des cadres élégants pour identifier les tables.
- ∞ Notre spécialiste mariage qui vous conseillera dans la préparation de votre Mariage

Nos salons de Réceptions

- ∞ Le salon **Monet-Chagall** (2048 pieds carrés) peut accueillir jusqu'à 110 invités en tables rondes de 10 personnes avec piste de danse et estrade.
- ∞ La salle de bal **Picasso** (3780 pieds carrés) peut accueillir jusqu'à 250 invités en tables rondes de 10 personnes, avec piste de danse et estrade.

Veillez me contacter si vous avez besoin de plus amples informations, si vous souhaitez prendre rendez-vous pour visiter nos salons ou pour réserver la date de votre mariage au Sofitel Montréal le Carré Doré.

Votre Spécialiste Mariage

514.285.9000
Sofitel Montréal Le Carré Doré
1155, rue Sherbrooke Ouest
Instagram @On_Se_Marie
www.sofitelmontreal.com

Forfait Le Gourmand

Ce Forfait présenté en style buffet, comprend un choix de trois salades, trois plats, une variété de desserts proposée par notre Meilleur Ouvrier de France, le café et le thé.

Le Cocktail

4 canapés au choix
1 heure de bar ouvert Sélection Argent

Le Dîner de Réception

3 Choix de Salades

Mesclun du marché et ses trois vinaigrettes
Salade de pommes de terre rattes, volaille fermière, yogourt au curry et coriandre frais
Salade de céleri rémoulade, pommes Granny Smith et coriandre fraîche
Carpaccio de saumon biologique au citron vert, salade de radis roses et asperges crues
Salade de laitue Boston, vinaigrette yogourt au citron, herbes et dés de cheddar vieilli



3 Choix de Plats Principaux

Saumon Coho BC mariné, betteraves déclinées et parfum de citron
Braisé de short ribs de boeuf, pommes de terre rattes sautées, jus aux champignons sauvages
Bar rayé à la plancha, risotto de tomates, coquillages et bouillon safrané
Paella aux crevettes et noix de Saint-Jacques, roquette et pois mange-tout
Polenta de maïs, coulis de tomate au basilic, légumes grillés & copeaux de parmesan
Poulet rôti épicé au tandoori, sauté de légumes et sauce au curry



Créations de notre Chef pâtissier en Dessert



Vins

Baron Philippe de Rothschild, Pays d'Oc (Chardonnay)
Baron Philippe de Rothschild, Pays d'Oc (Pinot Noir)

119\$ / invité

Ajouter une heure de bar ouvert Sélection Argent pour faire durer le plaisir à 12\$/invité

Forfait Le Classique

Le Cocktail

4 canapés au choix
1 heure de bar ouvert Sélection Argent

Le Dîner de Réception

Vous trouverez les choix de soupes, salades & desserts à la page 9 de ce document.

Soupe ou Salade au choix

∞

Entrée au choix

∞

Plats Principaux

Poitrine de poulet fermier marinée, mousseline de patates douces, bouquet de légumes, jus au thym

Ou

Pavé de saumon au sésame, légumes du jardin, galette d'Orzo, émulsion au citron vert

Ou

Plat de côte de boeuf braisée 8 heures, carottes à l'orange, champignons Pioppini et onions caramélisés

∞

Dessert

Café & thé

∞

Vins

Baron Philippe de Rothschild, Pays d'Oc (Chardonnay)

Baron Philippe de Rothschild, Pays d'Oc (Pinot Noir)

Soirée Dansante

2 heures de bar ouvert Sélection Argent

139\$ / invité

Ajoutez une flûte de Prosecco pour le toast

9\$ / invité

Forfait Légende

Le Cocktail

6 canapés au choix
1 heure de bar ouvert Sélection Argent

Le Dîner de Réception

Vous trouverez les choix de soupes, salades, plats principaux & desserts à la page 9 de ce document.

Soupe ou Salade au choix

∞

Entrée au choix

∞

Plats Principaux

Filet de boeuf AAA truffé, haricots verts, purée de pommes de terre, sauce bordelaise

Ou

Loup de mer, risotto au citron, légumes de saison et jus à la sarriette

Ou

Carré d'agneau rôti aux herbes, gratin Dauphinois et jus à l'ail confit

∞

Dessert

Café & thé

∞

Vins

Baron Philippe de Rothschild, Pays d'Oc (Chardonnay)

Baron Philippe de Rothschild, Pays d'Oc (Pinot Noir)

Soirée Dansante

3 heures de bar ouvert Sélection Argent

169\$ / invité

Ajoutez une flûte de Prosecco pour le toast

9\$ / invité

Forfait SO Clicquot

Le Cocktail

Bar à Huîtres et Station Tapas
Toast au Champagne Veuve Clicquot Brut Carte Jaune

Le Dîner de Réception

Soupe ou Salade au choix



Entrée

Carpaccio de homard Atlantique et pétoncles snaké
Ou
Caviar d'esturgeon et émulsion champagne veuve Clicquot



Plats Principaux

Risotto à la truffe noire, artichaut violet, oursins du Québec, pommes vertes compressées au champagne.
Ou
Filet de cardeau et Cherry stone au veuve Clicquot, topinambours rôtis, salsifis et foie gras
Ou
Filet mignon, haricots verts, purée de pommes de terre, sauce bordelaise



Le Dessert

Création chocolatée signée Roland Del Monte, Meilleur Ouvrier de France (MOF)
Café & thé



Vins

Baron Philippe de Rothschild, Pays d'Oc (Chardonnay)
Baron Philippe de Rothschild, Pays d'Oc (Pinot Noir)

Soirée Dansante

Bar ouvert toute au long de la soirée



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

209\$ / invité

Le Cocktail

Canapés froids

Foie gras sur pain brioché et chutney de kumquat
Brochette de tomates, mozzarella et basilic
Médaille de homard, pamplemousse et estragon (sur cuillère)
Rouleau de printemps au poulet et noix de cajou
Rouleau de printemps végétarien, sauce aigre-douce aux fruits
Prosciutto, asperges et féta (sur cuillère)
Gaspacho de tomate épicée, copeaux de parmesan, huile d'olive vierge extra
Satay de saumon, crème de wasabi
Gravlax de saumon sur blinis

Canapés chauds

Crevettes tempura, concassée de tomates et piment d'Espelette
Boeuf Wellington
Brochette de Poulet au sésame
Croquette de coeur d'artichaut pané au parmesan
Arancini au risotto de parmesan et mozzarella di Buffalo
Émulsion de fromage de chèvre des neiges au cumin, betteraves caramélisées
Gâteau de crabe, sauce aioli

Les Stations Salées

Bar à viande fumée 14\$/invité

Viande fumée traditionnelle avec pains et moutardes assorties

Bar à fromages 16\$/invité

Fromages assortis du Québec, pains et chutney de figue

Bar à sushi 15\$/invité

Assortiment de sushis, rouleaux californiens et makis (3 morceaux par personnes)

Bar à tapas 18\$/invité

Olives noires, chorizo, jambon ibérique, dattes, crevettes à l'huile d'olive, pieuvre grillée

Bar à charcuteries 14\$/invité

Assortiment de charcuteries maison, cornichons et condiments

Bar à Huîtres 12\$/invité

Sélection d'huîtres

Bar à coquillages et crustacés 38\$/invité

Huîtres, cabre frais, pieuvre grillée, homard, ceviche de pétoncles, crevettes Gambas sautées

Le Dîner de Réception

Choisissez votre champagne pour le toast des nouveaux mariés ainsi que le vin servi lors du dîner parmi les choix de notre carte des vins

Choix d'une Soupe

Potage Parmentier et poireaux frits
Potage de légumes et croutons de fromage chèvre de Saint Alexis des Monts aux herbes
Bisque de homard du Maine, espuma à la Sarriette
Velouté de courge musquée, huile de colza grillée
Gaspacho de tomates (*disponible de mai à septembre seulement*)

- Ou -

Choix d'une Salade

Salade de roquette et poire confite au parmesan
Salade d'épinards, betteraves rouges confites, fromage de chèvre de Saint Alexis des Monts, noix de pins caramélisées, et vinaigrette au vino cotto
Coeur de romaine, vinaigrette au miel épicée, fruits confits et croutons de fondue de fromage Oka

Choix d'une Entrée

Tartelette de légumes grillés, Parmesan, réduction au vinaigre balsamique et huile d'olive AOC
Risotto de champignons à la truffe
Gâteau de crabe de la baie de Chesapeake, mayonnaise épicée
Carpaccio de boeuf, salade diabolique, huile de truffe et copeaux de parmesan
Foie gras au torchon, pommes du Verger du Clocher et brioche toastée (+ 9\$)
Demi-homard, asperges grillées, salade d'abricots et amandes, beurre au citron, réduction au vinaigre balsamique (+ 12\$)

Choix d'un Plat Principal

Poitrine de poulet fermier marinée, mousseline de patates douces, bouquet de légumes, jus au thym
Pavé de saumon au sésame, légumes du jardin, galette d'Orzo, émulsion au citron vert
Côte de boeuf braisée 8 heures, carottes à l'orange, champignons Pioppini et onions caramélisés
Filet de boeuf AAA truffé, haricots verts, purée de pommes de terre, sauce bordelaise +13\$
Carré d'agneau rôti aux herbes, gratin Dauphinois et jus à l'ail confit +13\$
Loup de mer, risotto au citron, légumes de saison et jus à la sarriette +13\$
Risotto à la truffe noire, artichaut, oursins du Québec, pommes compressées au champagne. +25\$
Filet de cardeau et Cherry stone au Veuve Clicquot, topinambours rôtis, salsifis et foie gras +25\$
Filet mignon, haricots verts, purée de pommes de terre, sauce bordelaise +25\$

Choix d'un Dessert

Crousti-Fondant
Tiramisu (*café, chocolat et mascarpone*)
Verrine de chocolat et noix de coco (*crèmeux chocolat-coco, crumble coco et ganache*)
Tarte au citron déconstruite de Roland Del Monte notre Chef Pâtissier, Meilleur Ouvrier de France (+ 3)

Table de Minuit

Station Burger et Frites 16\$/invité

Mini hamburger maison
Mini hamburger de thon
Cornets de frites

Station Hot-Dog & Frites 16\$/invité

Mini Hot-Dog avec condiments
Cornets de frites

Station Poutine à la Montréalaise 19\$/invité

Assortiment de différents items pour les garnitures
Fromage en grains du Québec
Frites

Station Grilled Cheese et Mini-Sandwich 15\$/invité

Grilled cheese deluxe
Assortiment de mini sandwich

Table des douceurs

Fontaine de Chocolat 17\$/invité

Brochettes de fruits frais, guimauves & 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 avec garniture

Station Gourmandises proposée par notre Meilleur Ouvrier de France, Roland Del Monte, choix de 4 canapés 16\$/invité

Macarons
Mini Paris-Brest
Madeleines
Financiers
Framboisier

Brunch SO revoir

Votre Brunch de Départ le Lendemain de Votre Mariage

OEufs brouillés

OU

OEufs bénédicte

∞

Bacon et saucisses petit-déjeuner

Pommes de terre sautées

∞

Pain doré

OU

Crêpes aux fruits

∞

Saumon fumé et blinis

Fromages du Québec

Sélection de fruits frais

∞

Croissants, pains au chocolat et pains aux raisins

Rôties et bagels

Beurre, confitures et fromage à la crème

Jus d'orange et de pamplemousse

Café, thé et infusions

∞

- 44 \$ -

Offrez un Mimosa au Veuve Clicquot Brut Carte Jaune à tous vos invités
25\$/invité

LES CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX

CHAMPAGNE

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

VINS MOUSSEUX

Italie, Prosecco-Di-Valdobbiadene, Santi Nello	45\$
------------------------------------------------	------

LES VINS BLANCS

FRANCE

Baron Philippe de Rothschild, Pays d'Oc (Chardonnay)	42\$
Bouchard Père & Fils, Bourgogne (Bourgogne Aligoté)	50 \$
Chablis Saint Martin, Domaine Laroche (Chardonnay)	75 \$

ITALIE

Barzoli, Trebbiano Rubicone (Trebbiano) IP*	42\$
Ruffino, Lumina, Vénétie (Pinot Grigio)	45\$

ESPAGNE

Jaleo (Viura) IP*	42\$
-------------------	------

ÉTATS-UNIS

Robert Mondavi Woodbridge, Californie (Sauvignon Blanc)	49\$
Robert Mondavi Woodbridge, Californie (Pinot Grigio)	49\$
Baron Herzog, Californie (Casher)	60\$

AUSTRALIE

Cliff 79 (Chardonnay)	43\$
-----------------------	------

LES VINS ROUGES

FRANCE

Baron Philippe de Rothschild, Pays d'Oc (Pinot Noir)	42\$
Château de Carolles, France (Cabernet Sauvignon, Cabernet France, Merlot)	60\$
Baron Philippe De Rothschild, Mouton Cadet Réserve Saint-Émilion (Merlot)	65 \$

ITALIE

Barzoli, Montepulciano d'Abruzzo (Montepulciano) IP*	42\$
Ruffino Aziano, Toscane, Chianti Classico (Sangiovese)	55\$

ESPAGNE

Jaleo (Monastrell) IP*	42\$
------------------------	------

ÉTATS-UNIS

Robert Mondavi Woodbridge, Californie (Cabernet Sauvignon)	51\$
Robert Mondavi Woodbridge, Californie (Merlot)	45\$

AUSTRALIE

Cliff 79 (Cabernet Shiraz)	43\$
----------------------------	------

ISAREL

Tishbi Estate, Cabernet Sauvignon Petite Sirah, Israël (Casher)	60\$
-----------------------------------------------------------------	------

VIN ROSÉ

Le Pive Gris, Vignobles JeanJean, Languedoc-Rousillon	49\$
-------------------------------------------------------	------

FORFAITS BAR OUVERT

Personnalisez ou prolongez votre forfait bar

BAR OUVERT RÉGULIER

Comprend les catégories suivantes :
**ALCOOLS-APÉRITIFS-BIÈRES LOCALES-VINS-
BOISSONS NON-ALCOOLISÉES**

(Voir notre sélection détaillées en p. 16)

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-BIÈRES LOCALES & IMPORTÉES-
VINS - DIGESTIFS - BOISSONS NON-ALCOOLISÉES**

(Voir notre sélection détaillées en p. 16)

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



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■



BAR À LA CONSOMMATION

Les consommations seront facturées au compte-maitre selon la consommation.

	BAR À LA CONSOMMATION		
	ARGENT	OR	PLATINE
VODKA GIN RUM	\$ 10,00	\$ 12,00	\$ 14,00
BOURBON	\$ 12,00	\$ 12,00	\$ 12,00
SCOTCH	\$ 12,00	\$ 14,00	\$ 16,00
APÉRITIFS	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00
TÉQUILA	\$ 12,00	\$ 14,00	\$ 16,00
PORTO	\$ 12,00	\$ 14,00	\$ 16,00
COGNAC	\$ 14,00	\$ 16,00	\$ 18,00
DIGESTIFS	\$ 14,00	\$ 14,00	\$ 14,00
BIERE LOCALE	\$ 9,00	\$ 9,00	\$ 9,00
BIERE IMPORTÉE	\$ 11,00	\$ 11,00	\$ 11,00
VERRE DE VIN	\$ 11,00	\$ 13,00	\$ 15,00
PUNCH ALCOOLISÉ	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00
PUNCH NON ALCOOLISÉ	\$ 75,00	\$ 75,00	\$ 75,00
SANGRIA	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00
SODA EAU MINÉRALE JUS	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 5,00
BOISSON ENERGÉTIQUE	\$ 8,00	\$ 8,00	\$ 8,00

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.

BAR PAYANT

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

	BAR PAYANT		
	ARGENT	OR	PLATINE
VODKA GIN RUM	\$ 12,00	\$ 14,00	\$ 16,00
BOURBON	\$ 14,00	\$ 14,00	\$ 14,00
SCOTCH	\$ 14,00	\$ 16,00	\$ 18,00
APÉRITIFS	\$ 12,00	\$ 12,00	\$ 12,00
TÉQUILA	\$ 14,00	\$ 16,00	\$ 18,00
PORTO	\$ 14,00	\$ 16,00	\$ 18,00
COGNAC	\$ 16,00	\$ 18,00	\$ 20,00
DIGESTIFS	\$ 16,00	\$ 16,00	\$ 16,00
BIERE LOCALE	\$ 11,00	\$ 11,00	\$ 11,00
BIERE IMPORTÉE	\$ 13,00	\$ 13,00	\$ 13,00
VERRE DE VIN	\$ 14,00	\$ 16,00	\$ 18,00
SODA EAU MINÉRALE JUS	\$ 6,00	\$ 6,00	\$ 6,00
BOISSON ENERGÉTIQUE	\$ 9,00	\$ 9,00	\$ 9,00

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.

NOS SÉLECTIONS DE BAR

ARGENT	OR	PLATINE
ALCOOLS		
Vodka	Vodka	Vodka
ABSOLUT	KETEL ONE	GREY GOOSE
Gin	Gin	Gin
BEEFEATER	TANQUERAY	TANQUERAY 10 ANS
Rhum	Rhum	Rhum
HAVANA CLUB	HAVANA CLUB 3 ANS	HAVANA CLUB 7 ANS
Bourbon	Bourbon	Bourbon
JACK DANIELS	JACK DANIELS	JACK DANIELS
Scotch-Whisky	Scotch-Whisky	Scotch-Whisky
BALLENTINES	JOHNNY WALKER RED	CHIVAS
APÉRITIFS		
MARTINI BLANC MARTINI ROSSO CAMPARI CRÈME DE CASSIS	MARTINI BLANC MARTINI ROSSO CAMPARI CRÈME DE CASSIS	MARTINI BLANC MARTINI ROSSO CAMPARI CRÈME DE CASSIS
VINS		
Vins Rouges & Blancs	Vins Rouges & Blancs	Vins Rouges & Blancs
BARON P. ROTHSCHILD, PAYS D'OC (PINOT NOIR & CHARDONNAY)	ROBERT MONDAVI WOODBRIDGE, CALIFORNIA (CABERNET SAUVIGNON & PINOT GRIGIO)	CHÂTEAU DE CAROLLES, BORDEAUX (MERLOT) BOUCHARD PERE & FILS, BOURGONE (ALIGOTÉ)
Mousseux	Mousseux	Mousseux
N/A	N/A	SANTI NELLO PROSECCO
BIÈRES		
LABATT BLUE, KEITHS RED BUDWEISER, BUD LIGHT SENTINELLE	LABATT BLUE, KEITHS RED BUDWEISER, BUD LIGHT SENTINELLE	LABATT BLUE, KEITHS RED BUDWEISER, BUD LIGHT SENTINELLE
CORONA (Full Bar) STELLA ARTOIS (Full Bar) BECKS SANS ALCOOL (Full Bar)	CORONA STELLA ARTOIS BECKS SANS ALCOOL	CORONA STELLA ARTOIS BECKS SANS ALCOOL
SPIRITUEUX		
Téquila	Téquila	Téquila
SAUZA	JOSE CUERVO GOLD	PATRON SILVER
Porto	Porto	Porto
RAMOS PINTO LBV	RAMOS PINTO 10 YEARS	RAMOS PINTO 20 YEARS
Cognac	Cognac	Cognac
COURVOISIER VS	REMY MARTIN VS	REMY MARTIN VSOP
DIGESTIFS		
BAILEYS CRÈME DE MENTHE BLANCHE & VERTE AMARETTO DI SARONNO PEACH SCHNAPPS, TRIPLE SEC SAMBUCCA, COINTREAU TIA MARIA, DRAMBUIE	BAILEYS CRÈME DE MENTHE BLANCHE & VERTE AMARETTO DI SARONNO PEACH SCHNAPPS, TRIPLE SEC SAMBUCCA, COINTREAU TIA MARIA, DRAMBUIE	BAILEYS CRÈME DE MENTHE BLANCHE & VERTE AMARETTO DI SARONNO PEACH SCHNAPPS, TRIPLE SEC SAMBUCCA, COINTREAU TIA MARIA, DRAMBUIE

Veuillez noter que l'hôtel n'offre pas de « shooters ».

INFORMATIONS GÉNÉRALES - SERVICE BANQUET

MENUS

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 Olivier Perret, 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 cachet 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.

Pour les bars à la consommation ou 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 vous sera facturée.

Dans le cas où vous apportez votre propre gâteau de mariage, un frais de 3.50\$ sera facturé par personne pour son découpage.

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\$

**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, AUDIO-VISUEL, MUSIQUE ET PHOTOS

Votre responsable banquet se fera un plaisir de vous suggérer des fournisseurs et coordonnera vos besoins en audiovisuel avec notre partenaire PSAV.

SOCAN, RE-SONNE & ÉLECTRICITÉ SUPPLÉMENTAIRE

Frais de SOCAN (droits des artistes pour la musique diffusée): 100 personnes et moins sans danse = 26.50\$, 100 personnes et moins avec danse = 41.13\$, entre 101 et 300 personnes sans danse = 29.56\$, entre 101 et 300 personnes avec danse = 59.17\$.

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.