

S O F I T E L

LUXURY HOTELS

MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ

Les Forfaits du **T**emps **D**es **F**êtes
au
Sofitel Montréal Le Carré Doré

2017



Le Cocktail

Une heure de Bar Ouvert durant le cocktail

17\$ / pers.

Sélection d'alcools, Bar Argent

La sélection est détaillée à la page 9



ASSORTIMENT DE CANAPES

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

FROIDS

Pétoncles, pommes granny Smith et réduction de porto 5\$

Brioche, foie gras et confit d'oignon 5\$

Tartare de saumon épicé 5\$

Brochette de melon compressé, feta et menthe 5\$



CHAUDS

Crevette tempura, mayonnaise épicée 5\$

Mini tartelette aux champignons 5\$

Rouleaux de printemps aux légumes, sauce aigre-douce aux fruits 5\$

Bœuf Wellington 5\$

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 et pains assortis	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 et fromage manchego, légumes grillés et olives marinées	22 \$
Italienne : sélection de différentes pâtes et sauces maison	16 \$
Mini-sandwich : Assortiment de mini sandwich variés	15 \$
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 & ceviche de pétoncles	25 \$

Selon disponibilité

LES PETITS EXTRAS

Chips maison (bol)	15\$/bol/refill
Mélange snack de style asiatique (bol)	15\$/bol/refill
Sacs individuels de noix mélangées	6\$/sac
Plateau de crudités et trempettes santé	9\$ /pers
Olives marinées	9\$ /bol
Cornet de frites	8\$

Les tarifs n'incluent pas les des frais de service de 12.75%, d'administration de 3.50%, divers de 1.75% et les taxes.

Menu des Fêtes à 69\$

La répartition finale des plats principaux devra être confirmée au plus tard 10 jours ouvrables avant l'événement.

CHOIX D'UNE SOUPE

Potage de carottes et cumin

Velouté de céleri rave, parfum de truffe



CHOIX D'UNE SALADE

Salade de roquette, poires pochées et porto rouge, brioche toastée et brie fondu

Salade des fêtes d'hiver : cœur de romaine, pomme grenade, croûtons au Brie et vinaigrette
au miel



PLATS PRINCIPAUX

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

Pavé de saumon, risotto d'asperges, crème parmesan



DESSERT

Bûche de Noël signée Roland Del Monte

Café, thé et infusions

Menu des Fêtes à 79\$

La répartition finale des plats principaux devra être confirmée au plus tard 10 jours ouvrables avant l'événement.

CHOIX D'UNE SOUPE OU D'UNE SALADE

Potage de carottes et cumin

Velouté de céleri rave, parfum de truffe

Salade de roquette, poires pochées et porto rouge, brioche toastée et brie fondu

Salade des fêtes d'hiver : cœur de romaine, pomme grenade, croûtons au Brie et vinaigrette au miel



CHOIX D'UNE ENTREE

Gâteau de crabe épicé, aioli de poivrons et fenouil croquant

Tartelette de légumes grillés, copeaux de Manchego, tapenade d'olives vertes en vinaigrette

Foie gras au torchon, pommes de Verger du Clocher et brioche toastée (+6\$)



PLATS PRINCIPAUX

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

Pavé de saumon, risotto d'asperges, crème parmesan



DESSERT

Bûche de Noël signée Roland Del Monte

Café, thé et infusions

Menu des Fêtes à 89\$

La répartition finale des plats principaux devra être confirmée au plus tard 10 jours ouvrables avant l'événement.

CHOIX D'UNE SOUPE

Potage de carottes et cumin

Velouté de céleri rave, parfum de truffe



CHOIX D'UNE SALADE

Salade de roquette, poires pochées et porto rouge, brioche toastée et brie fondu

Salade des fêtes d'hiver : cœur de romaine, pomme grenade, croûtons au Brie et vinaigrette au miel



CHOIX D'UNE ENTREE

Gâteau de crabe épicé, aïoli de poivrons et fenouil croquant

Tartelette de légumes grillés, copeaux de Manchego, tapenade d'olives vertes en vinaigrette

Foie gras au torchon, pommes de Verger du Clocher et brioche toastée (+6\$)



PLATS PRINCIPAUX

Pavé de saumon, risotto d'asperges, crème parmesan

Filet de bœuf de l'Alberta, purée de pommes de terre truffée, légumes du marché, jus au foie gras

Carré d'agneau rôti aux herbes, gratin Dauphinois et jus à l'ail confit (+6\$)



DESSERT

Bûche de Noël signée Roland Del Monte

Café, thé et infusions

T 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

T 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

LA CARTE DES VINS

LES CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé (Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	170\$
Veuve Clicquot Ponsardin Brut (Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	230\$
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-BIERES LOCALES-VINS-
BOISSONS NON-ALCOOLISÉES
(Voir notre sélection détaillées en p. 16)

Notre sélection d'alcools Argent

17\$ par invité pour la première heure
10\$ par invité pour chaque heure additionnelle

Notre sélection d'alcools Or

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

Notre sélection d'alcools Platine

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

BAR OUVERT COMPLET

Comprend les catégories suivantes :
ALCOOLS-APÉRITIFS-BIERES 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



Les tarifs n'incluent pas les des frais de service de 12.75%, d'administration de 3.50%, divers de 1.75% et les taxes.

BAR À LA CONSOMMATION

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

	Bar à la consommation		
	ARGENT	OR	PLATINE
VODKA GIN RHUM	\$ 8,00	\$ 10,00	\$ 12,00
RYE BOURBON	\$ 10,00	\$ 12,00	\$ 12,00
SCOTCH	\$ 10,00	\$ 12,00	\$ 14,00
APERITIF	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00
TEQUILA	\$ 10,00	\$ 12,00	\$ 14,00
PORTO	\$ 10,00	\$ 12,00	\$ 14,00
SHERRY	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00
GRAPPA	n/a	\$ 10,00	\$ 12,00
COGNAC	\$ 10,00	\$ 12,00	\$ 14,00
DIGESTIFS	n/a	\$ 10,00	\$ 10,00
BIERE LOCALE	\$ 8,00	\$ 8,00	\$ 8,00
BIERE IMPORTÉE	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00
VERRE DE VIN	\$ 9,00	\$ 12,00	\$ 14,00
PUNCH ALCOOLISÉ	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00
PUNCH SANS ALCOOL	\$ 75,00	\$ 75,00	\$ 75,00
SANGRIA	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00
NON ALCOOLISÉ	\$ 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 8 \$** de vente par personne et par heure est demandé, autrement la différence sera facturée au client.

Les tarifs n'incluent pas les des frais de service de 12.75%, d'administration de 3.50%, divers de 1.75% et les taxes.

BAR PAYANT

Les consommations seront facturées individuellement aux invités.

	Bar payant (taxes et service inclus)		
	ARGENT	OR	PLATINE
VODKA GIN RHUM	\$ 10,00	\$ 12,00	\$ 14,00
RYE BOURBON	\$ 12,00	\$ 14,00	\$ 14,00
SCOTCH	\$ 12,00	\$ 14,00	\$ 16,00
APERITIF	\$ 12,00	\$ 12,00	\$ 12,00
TEQUILA	\$ 12,00	\$ 14,00	\$ 16,00
PORTO	\$ 12,00	\$ 14,00	\$ 16,00
SHERRY	\$ 12,00	\$ 12,00	\$ 12,00
GRAPPA	\$ 12,00	\$ 12,00	\$ 14,00
COGNAC	\$ 10,00	\$ 12,00	\$ 16,00
DIGESTIFS	\$ 12,00	\$ 12,00	\$ 12,00
BIERE LOCALE	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00
BIERE IMPORTÉE	\$ 12,00	\$ 12,00	\$ 12,00
VERRE DE VIN	\$ 11,00	\$ 14,00	\$ 16,00
PUNCH ALCOOLISÉ	n/a		
PUNCH NON ALCOOLISÉ	n/a		
SANGRIA	n/a		
NON ALCOOLISÉ	\$ 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 8 \$** de vente par personne et par heure est demandé, autrement la différence sera facturée au client.

Les tarifs n'incluent pas les des frais de service de 12.75%, d'administration de 3.50%, divers de 1.75% % et les taxes.

NOS SÉLECTIONS DE BAR

Sélection d'alcool ARGENT	Sélection d'alcool OR	Sélection d'alcool PLATINE
Sodas, jus, eaux minérales	Sodas, jus, eaux minérales	Sodas, jus, eaux minérales, Red Bull
ALCOOLS		
Vodka	Vodka	Vodka
Smirnoff Red	Ketel One	Grey Goose
Gin :	Gin	Gin
Gordon London Dry	Tanqueray	Bombay Sapphire
Rhum	Rhum	Rhum
Captain Morgan White	Captain Morgan Dark	Havana Club Dry 7 years
Rye	Rye	Rye
Seagram's	Crown Royal	Crown Royal
Scotch-Whisky	Scotch-Whisky	Scotch-Whisky
Johnny Walker Red Label	Glenlivet Founder	Johnny Walker Black Label
Bourbon	Bourbon	Bourbon
Bushmill	Jack Daniels	Jack Daniels
APÉRITIFS		
Martini Blanc et Rouge	Martini Blanc et Rouge	Martini Blanc et Rouge
Crème de Cassis	Crème de Cassis	Crème de Cassis
Campari, Blackcurrant cream	Campari, Blackcurrant cream	Campari, Blackcurrant cream
VINS		
Baron Philippe de Rothschild, Pays d'Oc (Pinot Noir & Chardonnay)	Robert Mondavi Woodbridge, Californie (Pinot Grigio) & Robert Mondavi Woodbridge, Californie (Cabernet Sauvignon)	Château de Carolles, France (Cabernet Sauvignon, Cabernet France, Merlot) & Bouchard Père & Fils (Bourgogne Aligoté)
Vin mousseux	Vin mousseux	Vin mousseux
N/A	N/A	Prosecco Di Valdobbiadene, Santi Nello
Bière	Bière	Bière
Labatt Blue, Blue Dry	Labatt Blue, Blue Dry	Labatt Blue, Blue Dry
Budweiser, Bud light	Budweiser, Bud light	Budweiser, Bud light
Corona (Bar complet)	Corona	Corona
Stella Artois (Bar complet)	Stella Artois	Stella Artois
Beck's sans alcool (Bar complet)	Beck's sans alcool	Beck's sans alcool
SPIRITUEUX		
Tequila :	Tequila :	Tequila :
José Cuervo Silver	José Cuervo Especial Gold	Patrón Silver
Grappa	Grappa	Grappa
Monovitigno di Proseco De Nigri	Monovitigno di Proseco De Nigri	Alexander AQVA
Porto	Porto	Porto
Ramos Pinto L.B.V	Ramos Pinto, 10 ans	Ramos Pinto, 20 ans
Sherry	Sherry	Sherry
Dry Sack	Dry Sack	Dry Sack
Cognac	Cognac	Cognac
Courvoisier, V.S.	Rémy Martin, VS	Rémy Martin, VSOP
LIQUEURS & DIGESTIFS		
Baileys	Baileys	Baileys
Crèmes de menthe verte et blanche	Crèmes de menthe verte et blanche	Crèmes de menthe verte et blanche
Amaretto di Saronno	Amaretto di Saronno	Amaretto di Saronno
Peach schnapps, Triple Sec, Cointreau	Peach schnapps, Triple Sec, Cointreau	Peach schnapps, Triple Sec, Cointreau
Sambucca	Sambucca	Sambucca
Tia Maria, Drambuie	Tia Maria, Drambuie	Tia Maria, Drambuie

Liste sujet à changement selon la disponibilité du marché. Veuillez noter que les « shooters » ne sont pas disponibles.

Les tarifs n'incluent pas les des frais de service de 12.75%, d'administration de 3.50%, divers de 1.75% et les taxes.

Informations Générales

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, de pain frais, de beurre et d'un service de café/thé.

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. 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.

Un minimum de 5.00\$ de ventes par personne par heure est demandé pour les groupes de 75 personnes et plus sinon la différence vous sera facturée.

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.

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 100\$.

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.

SOCAN & 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.