

Les Forfaits du **T**emps **D**es **F**êtes
au
Sofitel Montréal Le Carré Doré
2016



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\$

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

La carte des Vins

LES CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé (Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay) 200\$

Veuve Clicquot Ponsardin Brut (Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay) 185\$

VIN MOUSSEUX

Cordoniu Selection Raventos Brut Cava Mousseux 60 \$

Italy, Prosecco-Di-Valdobbiadene, Santi Nello (Prosecco) 65 \$

LES VINS BLANCS

FRANCE

Domaine Laroche De La Chevalière 3 Grappes Blanches 45 \$
(Chardonnay, Terret, Sauvignon)

Domaine Roux Père & Fils (Bourgogne Aligoté) 70 \$

ITALIE

Vénétie, Ruffino, Lumina (Pinot Grigio) 60 \$

ÉTATS-UNIS

Gray Fox (Chardonnay) 45\$

Robert Mondavi Woodbridge (Sauvignon Blanc) 60\$

Robert Mondavi Woodbridge (Pinot Grigio) 60\$

Ravenswood Vintner's Blend (Chardonnay) 70\$

Robert Mondavi Private Sélection (Chardonnay) 70\$

AUSTRALIE

Cliff 79 (Chardonnay) 45\$

VIN ROSÉ

François Lurton, MJ Janeil (Languedoc-Rousillon) 60\$

LES VINS ROUGES

FRANCE

Domaine Laroche De La Chevalière 3 Grappes Rouges (Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot)	45 \$
Paul Jaboulet Aîné, Côtes-du-Rhône (Mourvèdre, Grenache)	60 \$
Domaine Laroche De la Chevalière (Languedoc-Roussillon)	60\$

ITALIE

Toscane, San Felice, Chianti Classico (Sangiovese)	70\$
Toscane, Barone Ricasoli, Terra di Brolio (Cabernet Sauvignon – Merlot)	70\$

ÉTATS-UNIS

Gray Fox (Cabernet Sauvignon)	45\$
Robert Mondavi Woodbridge (Cabernet Sauvignon)	60\$
Pepperwood Grove (Californie)	60\$
Robert Mondavi Private Sélection (Pinot noir)	70\$

AUSTRALIE

Cliff 79 (Cabernet Sauvignon – Shiraz)	45\$
--	------

Forfait Bar Ouvert

Personnalisez ou prolongez votre forfait bar

Notre sélection d'alcools Argent

17\$ par personne pour la première heure

9\$ par personne par chaque heure additionnelle

Notre sélection d'alcools Or

+4\$ par personne pour la première heure

+2\$ par personne pour chaque heure additionnelle

Notre sélection d'alcools Platine

+9\$ par personne pour la première heure

+4\$ par personne pour chaque heure additionnelle

BAR FACTURE A LA CONSOMMATION

Tarif indiqué (avant taxes et service)	Alcools Argent	Alcools Or	Alcools Platine
Alcools apéritifs	10 \$	10 \$	10 \$
Spiritueux	10 \$	12 \$	16 \$
Digestifs	10 \$	10 \$	10 \$
Drambuie et Grand Marnier	11 \$	12 \$	12 \$
Grappa	10 \$	12 \$	12 \$
Tequila	10 \$	12 \$	16 \$
Cognac	10 \$	12 \$	16 \$
Sherry	10 \$	10 \$	10 \$
Porto	10 \$	12 \$	16 \$
Bières canadiennes	7,5 \$	7,5 \$	7,5 \$
Bières spéciales	9 \$	9 \$	9 \$
Punch alcoolisé (gallon)	150 \$	150 \$	150 \$
Punch non-alcoolisé (gallon)	75 \$	75 \$	75 \$
Sangria (gallon)	150 \$	150 \$	150 \$
Boissons énergétiques	8 \$	8 \$	8 \$
Jus de fruits	5 \$	5 \$	5 \$
Sodas	5 \$	5 \$	5 \$
Eau minérale (petite)	5 \$	5 \$	5 \$

Moins de 75 personnes:

Un **minimum de 375 \$** de vente par heure est demandé. Dans le cas contraire, des frais de bar de **80\$** par heure seront facturés au client.

75 personnes et plus:

Un **minimum de 5 \$** de vente par personne et par heure est demandé, autrement la différence sera facturée au client.

Notre Sélection de Bar

Sélection d'alcools Argent	Sélection d'alcools Or	Sélection d'alcools Platine
Sodas, jus de fruits, eau minérale	Sodas, jus de fruits, eau minérale	Sodas, jus de fruits, eau minérale, Red Bull
Vodka :	Vodka :	Vodka :
Smirnoff Red	Ketel One	Grey Goose
Gin :	Gin :	Gin :
Gordon London Dry	Tanqueray	Bombay Sapphire
Rye :	Rye :	Rye :
Seagram's	Crown Royal	Crown Royal
Scotch :	Scotch :	Scotch :
Johnny Walker Red Label	Johnny Walker Black	Chivas et Glenlivet
Bourbon :	Bourbon :	Bourbon :
Bushmill	Jack Daniels	Jack Daniels
Rhum :	Rhum :	Rhum :
Captain Morgan White	Captain Morgan Black	Havana Club 7 ans Ambré
Tequila :	Tequila :	Tequila :
José Cuervo Silver	José Cuervo Gold	Patron Silver
Bière :	Bière :	Bière :
Labatt Bleue, Bleue Dry	Labatt Bleue, Bleue Dry	Labatt Bleue, Bleue Dry
Budweiser, Bud light	Budweiser, Bud light	Budweiser, Bud light
Beck's sans alcool	Beck's sans alcool	Beck's sans alcool
Beck's sans alcool	Stella Artois, Alexander Keith Red et Bud Lime	Stella Artois, Alexander Keith Red et Bud Lime
Apéritif :	Apéritif :	Apéritif :
Martini Blanc et Rouge	Martini Blanc et Rouge	Martini Blanc et Rouge
Graham's White	Graham's white	Graham's white
Campari, Crème de Cassis	Campari, Crème de Cassis	Campari, Crème de Cassis
Grappa	Grappa	Grappa
Monovitigno di Proseco De Nigri	Monovitigno di Proseco De Nigri	Alexander AQVA
Porto :	Porto :	Porto :
Graham's L.B.V	Graham's, 10 ans	Graham's 20 ans
Sherry :	Sherry :	Sherry :
Dry Sack	Dry Sack	Dry Sack
Cognac :	Cognac :	Cognac :
Rémy martin petite champagne V.S.	Rémy martin fine champagne V.S.O.P.	Rémy Martin cœur de cognac
Liqueurs & Digestifs :	Liqueurs & Digestifs :	Liqueurs & Digestifs :
Baileys	Baileys	Baileys
Crème de menthe blanche et verte	Crème de menthe blanche et verte	Crème de menthe blanche et verte
Amaretto di Saronno	Amaretto di Saronno	Amaretto di Saronno
Peach schnapps	Peach schnapps	Peach schnapps
Sambucca	Sambucca	Sambucca
Tia Maria, Triple Sec	Tia Maria, Triple Sec	Tia Maria, Triple Sec
	Drambuie, Grand Marnier	Drambuie, Grand Marnier
Vin :	Vin :	Vin :
Domaine Laroche De La Chevalière 3 Grappes Rouges et Blanches	Côtes-du-Rhône, Guigal (blanc) et Côtes-du-Rhône Paul Jaboulet Aîné Parallèle 45 (rouge)	La Chablisienne, La sereine (Blanc), Antoine Moueix, St Emilion Grand Cru (Rouge)
		Vin mousseux :
		Prosecco Di Valdobbiadene, Santi Nello

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.25%, et d'administration de 5.75% 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 et sont sujets à des frais de service de 12.25%, d'administration de 5.75%, autres de 3% et 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 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.

SOCAN & 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 et 400\$ pour 200 AMP.