

# Les menus **B**anquets au Sofitel Montréal Le Carré Doré

2016-2017



# La Parenthèse



Aventure gastronomique vers une alimentation saine, De-Light by Sofitel est une agréable surprise offrant des délices aux saveurs raffinées et créées à partir d'ingrédients frais. Développé exclusivement par Thalassa Sea & Spa, experts reconnus en nutrition et bien-être en France depuis plus de 40 ans, De-Light by Sofitel reflète les compétences uniques de nos chefs Sofitel dans la création d'une gamme innovante de repas équilibrés et à faible teneur en calories, pour vous aider à atteindre vos objectifs de santé de manière délicieuse.

**Identifiez les plats et menus De-Light dans les pages suivantes au moyen du logo ci-dessus.**



Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 11.5%, d'administration de 6.5% 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 PETIT-DEJEUNER **B**UFFET

Petit-déjeuner buffet offert pour les groupes de **12 personnes et plus**, à l'exception du buffet continental. Petit déjeuner à l'assiette disponible pour groupes de 12 personnes et moins.

## Le **C**ontinental Sofitel

25 \$

Assortiment de viennoiseries : croissants, pains au chocolat et pains aux raisins

Plateau de fromages du Québec

Sélection de fruits frais

Beurre et confitures

Jus d'orange et de pamplemousse

Café, thé et infusions



## Le **D**e-Light

29 \$



Assortiment de muffins santé maison

Œuf dur

Parfait à composer : yogourt allégé, granola, coulis de fruits rouges, petits fruits de saison

Crêpes aux fruits

Pain de blé entier

Plateau de fruits frais tranchés

Smoothie au verre

Beurre & confiture

Jus d'orange et de pamplemousse

Café, thé et infusions

## Le **C**anadien

30 \$

Œufs brouillés

Bacon et saucisses petit-déjeuner

Pommes de terre sautées

∞

Pain doré

**ou** (choix à communiquer à l'avance)

Crêpes fines

∞

Croissants, pains au chocolat et pains aux raisins

Rôties et bagels

Sélection de fruits frais

Beurre, confitures et fromage à la crème

Jus d'orange et de pamplemousse

Café, thé et infusions

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 11.5%, d'administration de 6.5% 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.

## L'Européen

35\$

Frittata : œufs entiers brouillés, épinards, tomates séchées, champignons  
Saumon fumé, bagel, fromage à la crème et garnitures

∞

Gaufres

∞

Viennoiseries et pains assortis, confitures, miel  
Assortiment de fromages (Gouda, Emmental, Comté, Suisse)

Brochettes de fruits frais

Smoothies maison

∞

Jus d'orange et de pamplemousse

Café, thé et infusion



## L'Épicurien

41 \$

Gravlax de saumon à l'érable

∞

Œufs brouillés aux fines herbes et chèvre

∞

Tartine de pain de noix grillées, Brie fondu, miel de truffe et fruits secs

Clafoutis aux fruits rouges

Sélection de fruits frais

Bagels et baguette

Beurre, confitures et fromage à la crème

∞

Jus d'orange et de pamplemousse

Machine Nespresso et assortiment de thés

# LES PETITS EXTRAS

Les petits extras peuvent être combinés à l'un de nos menus du petit-déjeuner.

Chef en salle (si besoin) : 50\$ par heure, pour un minimum de 3 heures

Viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins)	45 \$/douz.
Muffins ou cookies maison	36 \$/douz.
Bagels et fromage à la crème	8 \$/pers.
Composez votre parfait : yogourt grec, fruits, granola, sirop d'érable	12 \$/pers.
Saumon fumé, bagels et fromage à la crème	14 \$/pers.
Omelette préparée "à la minute" (Chef requis en salle pour 30 pers.)	16 \$/pers.
Fruit frais de saison entier	3 \$/le fruit
Fruits frais de saison tranchés	9 \$/pers.
Bol de fruits rouges EN SAISON	Prix du marché
Assortiment de fromages du Québec	15 \$/pers.
Charcuteries et viandes froides	13 \$/pers.
Pommes de terre sautées	5 \$/pers.
Barres de glace Häagen-Dazs	8 \$ chaque
Yogourts individuels	4 \$ chaque
Smoothie au verre	6 \$/pers.

## BOISSONS A LA CARTE

Café, café décaféiné, thé et infusions	5 \$/pers. /urne
Cappuccino et espresso	6 \$/unité
Machine Nespresso – Frais de location de 25\$	6 \$ /capsule
Eau aromatisée maison (grenade, citron, concombre, menthe, etc)	60 \$/gallon
Sodas	5 \$/unité
Perrier, Evian (petites bouteilles)	5 \$/unité
Perrier, Evian (grandes bouteilles)	8 \$/unité
Jus en bouteille	5 \$/unité
Mimosa	10 \$/verre

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 11.5%, d'administration de 6.5% 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.

# PAUSES-CAFE | INSPIRANTES

## L'Arc de Triomphe

15 \$/pers.

Cookies maison  
Gâteau maison  
Fruits séchés  
Salade de fruits frais  
Jus de fruits  
Café et thé

## Le Saisonnier

22 \$/pers.

Les glaces de Roland  
Assortiment de garnitures pour glaces  
Sablés au citron  
Eau infusée aux fruits  
Café et thé

## Le Strasbourg

19 \$/pers.

Fromages du Québec  
Chutney de fruits de saison  
Fruits séchés  
Craquelins  
Assortiment de pains  
Jus de fruits  
Café et thé

## Le Carré Doré

18 \$/pers.

Bagels grillés  
Emmenthal, cheddar, fromage à la crème  
Fruits frais  
Smoothie maison  
Café et thé



## Le Quiberon

16 \$/pers.

Jus de légume maison  
Crudités et trempettes santé (humus, yogourt 0%)  
Noix mélangées santé  
Salade de fruits frais  
Café et thé



## Le Bellecour

18\$/pers.

Sucettes au chocolat  
Macarons au chocolat  
Gâteau Gianduja (chocolat-noisette)  
Salade de fruits  
Jus de fruits  
Café et thé

## Le Scribe

24 \$/pers.

Assortiment de mini sandwich  
Chips maison  
Crudité et humus en verrine  
Financiers  
Jus de fruit  
Café et thé

# LES DEJEUNERS-BUFFETS D'AFFAIRES

40\$

Ces buffets, élaboré pour un **minimum de 12 personnes** comprennent une soupe du jour, trois salades, trois sandwiches, un dessert « création de notre pâtissier » et une salade de fruits, café et thé. **Offert selon le jour de la semaine.** Pour un menu différent, des frais supplémentaires s'appliqueront.

## LE LUNDI

Salade de penne, yogourt grecque, tomates cerise et olives  
Salade de canard fumé, pistaches torréfiées, fromage de chèvre, poire et mâche  
Bar Cobb : salade Iceberg, tomates concassées, avocat, œuf haché, bacon haché et fromage bleu

∞

Wrap de poulet, bacon, tomates, salade romaine et vinaigrette César  
Gravlax de saumon maison et crème citronnée sur ficelle au sésame  
Œufs façon mimosa sur pain baguette avec asperges grillées et huile de colza (végé)

## LE MARDI

Salade de légumes croquants, crevettes nordiques, vinaigrette asiatique  
Salade de betteraves confites, agrumes, miel boréal de Gaspésie  
Salade de roquette, pommes de terre rattes, poivrons rôtis, saumon fumé et vinaigrette tapenade

∞

Baguette toastée, poulet tandoori, avocat et yaourt citron cumin  
Tartine de saumon mi-cuit, mayonnaise asiatique, coriandre frais et légumes du jardin  
Légumes grillés et fromage de chèvre sur pain baguette (végé)

## LE MERCREDI

Salade César déconstruite  
Salade de céleri rémoulade, pomme Granny Smith et truffe noire  
Salade de quinoa, brocoli, poires et copeaux de parmesan, vinaigre de Xérès

∞

Croque-monsieur façon Renoir  
Quiche lorraine  
Tartine de pain de noix grillées, Brie fondu, miel de truffe et fruits secs (végé)

## LE JEUDI

Salade de crabe frais, maïs, pommes de terre, piment cajun, crème sûre  
Salade de saumon fumé, laitue niçoise, vinaigrette à l'érable  
Salade de haricots verts, poivrons, amandes grillées

∞

Wrap de crevettes nordiques, mayonnaise épicée, tomates, épinards et zeste de citron  
Ficelle au sésame, volaille, chèvre au cumin, fruits séchés et caramel à l'érable  
Tartine de Mozarella di Buffalo, asperges grillées, menthe fraîche et radis rose (végé)

## LE VENDREDI

Salade de pâtes méditerranéenne, artichauts à la barigoule, tomate rôtie et origan  
Salade frisée, canard confit, pommes du verger, vinaigrette au cidre  
Salade grecque : laitue, feta, concombres, tomates et olives

∞

Ficelle de sésame, rôti de bœuf, moutarde de Meaux & miel, feuille de radicchio  
Tartine de thon blanc mariné à l'huile d'olive, tapenades, anchois, tomates & œufs durs  
Pita grillé, humus, tzatziki, caviar d'aubergine, huile d'olive AOC (végé)

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 11.5%, d'administration de 6.5% 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.

# LE DEJEUNER **B**UFFET CHAUD

Ce buffet, élaboré pour un **minimum de 12 personnes**, comprend une soupe, deux salades, deux plats, un dessert, une salade de fruits, le café et le thé.

Le choix de deux plats de prix différents sera facturé selon une moyenne de 52\$.

## SOUPE

Potage du jour

## CHOIX DE DEUX SALADES

Salade mesclun aux tomates cerise, vinaigrettes aux herbes

Salade grecque : laitue, feta, concombres, tomates et olives

Salade de tomates cerise et pieuvre grillée, vinaigrette au miel de Gaspésie

Salade asiatique : légumes croquants, chips de taro, nouilles frites, vinaigrette aigre-douce

Salade aux betteraves confites, chèvre et noix de pécan

Salade de taboulé, crevettes nordiques, menthe fraîche et poivron grillé

Salade de céleri rémoulade, mayonnaise à la moutarde de Meaux et poires compressées

## CHOIX DE DEUX PLATS PRINCIPAUX

48 \$

Paleron de bœuf braisé 3 heures au vin rouge, carottes glacées et oignons cippolini

Couscous Israëli, agneau braisé, navets, pois chiches et épices Ras El Hanout

Cœur de saumon, risotto d'asperges, crème parmesan

Blanc de volailles fermier, pommes de terre sautées et jus aux champignons

Penne aux olives verte, tapenade, tomate rôties et copeaux de parmesan

(Végétarien)

56 \$

Filet de truite, mousseline de chou-fleur, pommes Granny Smith, émulsion à la sarriette

Rôti de bœuf, pommes fondantes, légumes verts, jus de pinot noir

Carré d'agneau rôti, gratin d'aubergines au parmesan, cipolini grillé et jus au thym frais

## LE SUCRE

Dessert-création de notre Chef pâtissier

Salade de fruits

Café, thé et infusions

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 11.5%, d'administration de 6.5% 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.



# LE BUFFET DE LIGHT

Buffet élaboré pour un minimum de **12 personnes**



**50\$**

## LES ENTREES

Soupe Parmentier et pommes vertes à la cardamome  
Melon Cantaloup, fromage féta, basilic et magret de canard fumé

## LES PLATS PRINCIPAUX

Ombre d'Islande en feuilles de blette cuit en basse température  
Couscous de légumes de saison, fruits secs, amandes et agrumes, tomates & safran

## LES DESSERTS

Chia infusé, coulis de bleuets  
Yogourt (2%) et compote d'ananas, noisettes torréfiées

Café, thé, infusions

# LE DEJEUNER SERVI

Ce menu comprend trois services : une entrée **ou** une soupe **ou** une salade, un plat principal, un dessert, le café et le thé.

## LES ENTREES, LES SOUPES ET LES SALADES

Tomate confite et mozzarella *di bufala*  
Tartelette de légumes grillés, copeaux de parmesan et huile de basilic  
Gâteau de crabe, coulis de poivron aux épices et fenouil croquant  
Poireaux vinaigrette, œuf mimosa  
Foie gras terrine, chutney de fruits, brioche et réduction de porto (+9\$)  
Potage de carottes et cumin  
Velouté aux champignons, huile de truffe  
Salade César du Renoir  
Salade de boulgour, menthe, amandes et agrumes

## LES PLATS PRINCIPAUX

Risotto aux champignons sauvages, copeaux de parmesan (végétarien) 42 \$  
Saumon de l'Atlantique, orge perlé, petits légumes, jus de citron confit 43 \$  
Blanc de volaille fermier, écrasé de pommes de terre à l'olive, carottes glacées, jus au romarin 42 \$  
Cuisse de canard confite aux épices, gratin dauphinois, légumes verts, jus au miel sauvage 45 \$  
Bar rayé à la plancha, risotto de courgettes au parmesan, émulsion au thym et citron 48 \$  
Filet mignon de bœuf rôti, champignons sauvages, mousseline de pommes de terre douces, sauce vin rouge 55 \$

## LES DESSERTS

Tiramisu  
Tarte tatin déconstruite  
Crousti-fondant au chocolat  
Tarte tropézienne (brioche, crème)  
Panna cotta à la pistache, poêlée de fruits rouges  
Baba, coulis de framboise

# LES CANAPES

Les tarifs indiqués sont par canapé

## FROIDS

Brochette de tomates, mozzarella <i>di bufala</i> et basilic	5 \$
Tataki de bœuf, toast tomates rôties et parmesan	5 \$
Thon blanc, anchoïade, œuf dur et pousses de roquette	5 \$
Melon compressé, feta et menthe	5 \$
Betterave, noix de pécan, fromage de chèvre (servi sur cuillère)	5 \$
Crabe sur blinis, tobiko et crème fraîche	5 \$
Pétoncles, pommes granny Smith et réduction de porto	5 \$
Foie gras sur brioche et chutney de figues	5 \$
Gravlax de saumon sur blinis, crème sure à l'aneth	5 \$
Canard fumé sur toast, moutarde de Meaux et cornichons	5 \$
Verrine de crevettes, mangues, mousse d'avocat	5 \$
Gaspacho de tomates, mozzarella <i>di bufala</i> et balsamique ( <i>en saison</i> )	5 \$

## CHAUDS

Rouleau de printemps, sauce aigre-doux aux fruits (végétarien)	5 \$
Cœur d'artichaut pané au parmesan	5 \$
Tarte aux champignons	5 \$
Satay de saumon, crème de wasabi	5 \$
Bœuf Wellington	5 \$
Mini gâteau de crabe épicé, aïoli au poivron	5 \$
Cromesquis de canard au parmesan	5 \$
Mini hamburger maison	7 \$
Mini hamburger de thon	8 \$

## SUCRES

Macarons	4 \$
Cannelés	4 \$
Financiers	4 \$
Mini Paris-Brest	4 \$
Madeleines	4 \$
Sucettes au chocolat ( <i>en saison</i> )	4 \$

# LES STATIONS

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

<b>Montréalaise</b> : viande fumée traditionnelle avec pains et moutardes assortis	15 \$
<b>Japonaise</b> : assortiment de sushis, rouleaux californiens et makis (3 unités)	15 \$
<b>Fromages québécois</b> : sélection de fromages du Québec et pains assortis	17 \$
<b>Charcuteries</b> : terrine maison, saucissons, prosciutto, coppa, cornichons, moutarde et Chutney maison	15 \$
<b>Bar à salades</b> : assortiment de trois salades différentes (selon retour du marché)	14 \$
<b>Tapas</b> : 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 \$
<b>Italienne</b> : sélection de différentes pâtes et sauces maison	16 \$
<b>Mini-sandwich</b> : Assortiment de mini sandwich variés	15 \$
<b>Bagels</b> : Assortiment de bagels et fromage à la crème, prosciutto, saumon fumé, fruits frais, condiments	19 \$
<b>L'Apéro</b> : Charcuteries Porkshop, fromages d'ici et pains grillés	25 \$
<b>La Mer</b> : huîtres, pieuvre grillée, tartare de saumon épicé homard, crabe, gambas sautées & ceviche de pétoncles	

*Selon disponibilité*

## LES PETITS EXTRAS

Chips maison (bol)	15\$/bol/refill
Assortiment de noix	15\$/bol/refill
Plateau de crudités et trempettes santé	9\$ /pers
Olives marinées	9\$ /bol
Cornet de frites	8\$

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 11.5%, d'administration de 6.5% 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.

# LE DINER-BUFFET

69 \$

## SOUPE

Potage du jour

## CHOIX DE TROIS SALADES

Mesclun du marché et ses trois vinaigrettes

Salade de taboulé, crevettes, poivrons grillés et menthe fraîche

Salade de pommes de terre rattes, volaille fermière, yogourt au curry et coriandre frais

Salade de céleri rémoulade, pommes Granny Smith et coriandre fraîche

Salade de betteraves Chioggia confites, échalotes et vinaigre de Xérès et fromage M. Émile

Carpaccio de saumon biologique au citron vert, salade de radis roses et asperges crues

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

Salade de quinoa, pieuvre et poivrons

## CHOIX DE TROIS PLATS PRINCIPAUX

Pavé de saumon, risotto d'asperges, crème parmesan

Braisé de *short ribs* de bœuf, pommes de terre rattes sautées, jus aux champignons sauvages

Bar rayé *a la plancha*, risotto de tomate, coquillages et bouillon safrané

Osso bucco de veau aux agrumes, légumes racines de saison, jus au romarin

Couscous Israëli, agneau braisé, navets, pois chiches et épices Ras El Hanout

Risotto à la courge d'automne, mascarpone, copeaux de parmesan (végétarien)

Poulet rôti épicé au tandoori, sauté de légumes et sauce au curry

Filet de bœuf, purée de pommes de terre truffée, jus au foie gras (+6\$)

## CHOIX D'UN FECULENT

Lentilles du Chef

Gratin dauphinois

Purée de pomme de terre maison

## LE SUCRE

Les créations de notre Chef pâtissier

Salade de fruits

Café, thé et infusions

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 11.5%, d'administration de 6.5% 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.

# LE DINER **S**ERVI

Ce menu comprend quatre services : une soupe **ou** une salade, une entrée, un plat principal, un dessert, café et thé

## CHOIX D'UNE SOUPE OU SALADE

- Velouté de champignons, huile de truffe blanche
- Velouté de poireaux et pommes de terre
- Gaspacho de tomates, piment d'Espelette, citron vert et basilic (en saison)
- Tomate confite et mozzarella di bufala, verdure et copeaux de parmesan
- Salade de roquette, poires pochées et porto rouge, brioche toastée et brie fondu
- Salade de canard fumé, œuf dur, haricots verts, frisée et vinaigrette moutarde
- Cœur de Boston, vinaigre citron et herbes, tomates cerise

## CHOIX D'UNE ENTREE

- Pétoncle poêlé, risotto d'asperges et tuile au parmesan
- Tartelette de légumes grillés, copeaux de Manchego, tapenade d'olives vertes en vinaigrette
- Salade de boulgour, agrumes, pieuvre grillée
- Risotto aux champignons sauvages, copeaux de parmesan et mascarpone
- Terrine de foie gras maison, chutney, balsamique réduit et brioche toastée (+9\$)
- Demi-homard, salade de céleri rémoulade à la truffe, micro pousses (+12\$)

## CHOIX D'UN PLAT PRINCIPAL

- Cœur de saumon, fenouil confit, oignons cipolin, coulis de poivrons 66 \$
- Blanc de volaille fermière, mousseline de chou-fleur, légumes du marché, jus aux olives 69 \$
- Filet d'omble chevalier, courge rôtie, shiitake, émulsion de tomates et basilic 68 \$
- Wellington de volaille à la duxelles de champignons farci au Brie de Meaux, pressé de pommes de terre boulangères, demi-glace de volaille 73 \$
- Filet de bœuf en croûte d'herbes, mousseline de pommes de terre, légumes de saison, jus à la viande 78 \$
- Carré d'agneau rôti aux herbes, galette de polenta au fromage de chèvre cendré, haricots verts, jus de thym frais 79 \$
- Filet de veau de lait, risotto au citron confit, légumes de saison et jus truffé 85 \$

## CHOIX D'UN DESSERT

- Crousti-fondant au chocolat
- Moelleux à l'érable, pacanes caramélisées
- Mousse chocolat-café et son caramel
- Fraisier (en saison)
- Tarte tropézienne (brioche, crème)

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 11.5%, d'administration de 6.5% 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.

# 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\$

### VINS MOUSSEUX

Cordoniu Selection Raventos Brut Cava Mousseux	60\$
Italie, Prosecco-Di-Valdobbiadene, Santi Nello (Prosecco),	65\$

## LES VINS BLANCS

### FRANCE

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

### 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 \$
Domaine Laroche De la Chevalière (Languedoc-Roussillon)	60\$
Paul Jaboulet Aîné, Côtes-du-Rhône (Mourvèdre, Grenache)	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\$
--	------



# LES FORFAITS BAR OUVERT

Personnalisez ou prolongez votre forfait bar.

## LE FORFAIT ARGENT

17 \$ par personne pour la première heure ou par heure de cocktail

9 \$ par personne par chaque heure additionnelle

## SURCLASSEZ VOTRE FORFAIT...

### LE FORFAIT OR

+4 \$ par personne pour la première heure ou par heure de cocktail

+2 \$ par personne pour chaque heure additionnelle

### LE FORFAIT PLATINE

+9 \$ par personne pour la première heure ou par heure de cocktail

+4 \$ par personne pour chaque heure additionnelle

# LE BAR A LA CONSOMMATION

Prix à la consommation:	ARGENT	OR	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	8 \$	8 \$	8 \$
Bières importées	10 \$	10 \$	10 \$
Verre de vin	9 \$	12 \$	14 \$
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 \$
Eau minérale (grande)	8 \$	8 \$	8 \$

### Moins de 75 personnes:

Un **minimum de 375 \$** 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.

### 75 personnes et plus:

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

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 11.5%, d'administration de 6.5% 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.

## NOS SÉLECTIONS DE BAR

Sélection d'alcool ARGENT	Sélection d'alcool OR	Sélection d'alcool PLATINE
Sodas, fruit juices, mineral water	Sodas, fruit juices, mineral water	Sodas, fruit juices, mineral water, Red Bull
Smirnoff Red	Ketel One	Grey Goose
<b>Gin :</b>	<b>Gin :</b>	<b>Gin :</b>
Gordon London Dry	Tanqueray	Bombay Saphire
<b>Rye :</b>	<b>Rye :</b>	<b>Rye :</b>
Seagram's	Crown Royal	Crown Royal
<b>Scotch :</b>	<b>Scotch :</b>	<b>Scotch :</b>
Johnny Walker Red Label	Johnny Walker Black Label	Chivas and Glenlivet
<b>Bourbon :</b>	<b>Bourbon :</b>	<b>Bourbon :</b>
Bushmill	Jack Daniels	Jack Daniels
<b>Rum :</b>	<b>Rum :</b>	<b>Rum :</b>
Captain Morgan White	Captain Morgan Black	Havana Club 7 years Ambré
<b>Tequila :</b>	<b>Tequila :</b>	<b>Tequila :</b>
José Cuervo Silver	José Cuervo Especial Gold	Patrón Silver
<b>Bière</b>	<b>Bière</b>	<b>Bière</b>
Labatt Blue, Blue Dry	Labatt Blue, Blue Dry	Labatt Blue, Blue Dry
	Budweiser, Bud light	Budweiser, Bud light
Budweiser, Bud light	Beck's without alcohol	Beck's without alcohol
Beck's without alcohol	Stella Artois, Alexander Keith Red and Bud Lime	Stella Artois, Alexander Keith Red and Bud Lime
<b>Apéritif</b>	<b>Apéritif</b>	<b>Apéritif</b>
Martini White and Red	Martini White and Red	Martini White and Red
Graham's White	Graham's white	Graham's white
Campari, Blackcurrant cream	Campari, Blackcurrant cream	Campari, Blackcurrant cream
<b>Grappa</b>	<b>Grappa</b>	<b>Grappa</b>
Monovitigno di Proseco De Nigri	Monovitigno di Proseco De Nigri	Alexander AQVA
<b>Porto</b>	<b>Porto</b>	<b>Porto</b>
Graham's L.B.V	Graham's, 10 years	Graham's 20 years
<b>Sherry</b>	<b>Sherry</b>	<b>Sherry</b>
Dry Sack	Dry Sack	Dry Sack
<b>Cognac</b>	<b>Cognac</b>	<b>Cognac</b>
Rémy Martin, V.S.	Rémy Martin, V.S.O.P.	Rémy Martin, Cœur de Cognac
<b>Liqueurs &amp; Digestifs</b>	<b>Liqueurs &amp; Digestifs</b>	<b>Liqueurs &amp; Digestifs</b>
Baileys	Baileys	Baileys
Cream of white and green mint	Cream of white and green mint	Cream of white and green mint
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
<b>Vin</b>	<b>Vin</b>	<b>Vin</b>
Domaine Laroche De La Chevalière 3 Grappes Rouges (red) & Blanches (white)	Saint-Véran, George Duboeuf (white) et Côtes-du-Rhône Paul Jaboulet Aîné Parallèle 45 (red)	La Chablisienne, (white) et Antoine Moueix (red)
		<b>Vin mousseux :</b>
		Prosecco Di Valdobbiadene, Santi Nello

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

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 11.5%, d'administration de 6.5% 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.

# 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 12.25% et d'administration de 5.75%, 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 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 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. Pour les groupes de 75 personnes et plus, un minimum de 5.00\$ 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.

## 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 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.

## 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 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, 400\$ pour 200 amp.

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 11.5%, d'administration de 6.5% 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.