

—
HÔTEL
MONVILLE
MONTRÉAL
—



Menu **banquets**

CONTACT

ventes@hotelmonville.com

514 379 2005

—

HÔTEL
MONVILLE
MONTRÉAL

—

Vous accueillir à nouveau!

Alors que nous avons hâte de vous accueillir à nouveau, les temps ont changé et nous aussi.

À la lumière de la situation en constance évolution, notre priorité reste d'offrir un environnement sain et sécuritaire, à la fois pour nos employés, nos voyageurs et nos clients d'affaire. Comme le reste de l'industrie hôtelière, nous suivons quotidiennement les conseils de Santé Canada et le Ministère de la santé et des services sociaux du Québec et nous nous ajustons au fur et à mesure que la situation évolue. Vous trouverez ci-dessous les détails sur la façon dont nous prévoyons de vous accueillir et vous faire passer un séjour en toute sécurité.

While we cannot wait to welcome you back, times have changed and so have we.

In light of the ever-changing situation with regards to COVID-19, we have a duty of care to our guests, visitors and staff to ensure a safe and healthy environment. Like the rest of the hospitality industry, we are currently following all procedural advice from Health Canada and the Ministère de la Santé et des Service sociaux and are adjusting our operations as the situation evolves.

**Port du masque
obligatoire**



Face mask
mandatory

**Station de gel
hydroalcoolique**



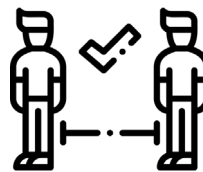
Hydroalcoholic gel
station

**Protocole d'hygiène
réhaussé**



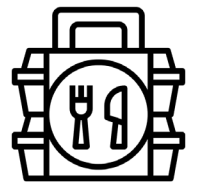
Enhanced hygiene
measures

**Distanciation
sociale**



Social
distancing

**Portions
individuelles**



Individual
portions

Déjeuners

Breakfast



Nous invitons les participants à cueillir leur repas sur une table réservée à cette fin et prendre celui qu'ils ont touché. Le choix de la sélection du repas doit se faire avec les yeux et non avec les mains. L'établissement pourrait aussi recourir à son personnel de service dans le cas d'un repas à l'assiette.

We invite our participants to gather their meals on a designated table and must take the item they have touched. Selection of the meal must be made with their eyes and not with their hands to ensure minimal cross contamination. The meals can also be delivered directly to the guest at the table in the event of a plated meal.

Boîte déjeuner | Breakfast Box

20\$ / PERS



Type de service : boîtes déjeuners pré-emballées 100% recyclables

Service type : fully recyclable pre-packaged boxes

Sandwich déjeuner (croissant aux oeufs, saumon fumé ou wrap)

Breakfast sandwich (egg croissant, smoked salmon or wrap)

Yogourt individuel, granola Grandma Emily

Individual yogurt cup, Grandma Emily granola

Coupe de fruits individuelle

Individual fruit cup

Jus de fruits en portion individuelle

Assorted individual juice

Café régulier et thé

Regular coffee and tea

MINIMUM
5 PERS.

Déjeuners

Breakfast



L' Américain | The American

25\$ / PERS



Type de service : à l'assiette

Service type : plated

Œufs brouillés du Québec, bacon de la ferme Gaspor, pommes de terre
Scrambled Quebec eggs with Gaspor Farm bacon, breakfast potatoes

Croissants Les Touriers
Les Touriers croissants

Jus de fruits en portion individuelle
Assorted individual juice

Café régulier et thé
Regular coffee and tea

MINIMUM
10 PERS.

Les Pauses

The Breaks



Nous invitons les participants à cueillir leur repas sur une table réservée à cette fin et prendre celui qu'ils ont touché. Le choix de la sélection du repas doit se faire avec les yeux et non avec les mains. Le service "À l'assiette" n'est pas disponible pour les pauses

We invite our participants to gather their meals on a designated table and take the item they have touched. Selection of the meal must be made with their eyes and not with their hands to ensure minimal cross contamination. Plated service is not available for the breaks.

Pause 1 | Break 1

14\$ / PERS



Type de service : boîtes déjeuners pré-emballées 100% recyclables
Service type : fully recyclable pre-packaged boxes

MINIMUM
5 PERS.

Assortiment de viennoiseries et pains Les Touriers, confitures maison
Les Touriers assorted croissants and bread, homemade jams

Coupe de fruits individuelle
Individual fruit cup

Jus de fruits en portion individuelle
Assorted individual juice

Café régulier et thé
Regular coffee and tea

Les Pauses

The Breaks

MINIMUM
5 PERS.



Pause 2 | Break 2

15\$ / PERS



Type de service : boîtes déjeuners pré-emballées 100% recyclables

Service type : fully recyclable pre-packaged boxes

Yogourt individuel avec assortiment de granola, fruits frais, fruits secs, graines
Individual Yogurt cup with assorted granola, fresh and dried fruit, seeds

Barre granola individuelle de Grandma Emily
Individual granola bar from Grandma Emily

Coupe de fruits individuelle
Individual fruit cup

Café régulier et thé
Regular coffee and tea

Pause 3 | Break 3

16\$ / PERS



Type de service : boîtes déjeuners pré-emballées 100% recyclables

Service type : fully recyclable pre-packaged boxes

Smoothie santé individuel frais du jour
Individual healthy smoothie of the day

Assiette individuelle de légumes ou fruits tranchés et trempette
Individual vegetables or sliced fruits platter with homemade dip

Assiette de noix et fruits séchés individuelle
Individual bowl of mixed nuts and dried fruits

Café régulier et thé
Regular coffee and tea

Pour le dîner

For lunch



Nous invitons les participants à cueillir leur repas sur une table réservée à cette fin et prendre celui qu'ils ont touché. Le choix de la sélection du repas doit se faire avec les yeux et non avec les mains. L'établissement pourrait aussi recourir à son personnel de service dans le cas d'un repas à l'assiette.

We invite our participants to gather their meals on a designated table and must take the item they have touched. Selection of the meal must be made with their eyes and not with their hands to ensure minimal cross contamination. The meals can also be delivered directly to the guest at the table on demand and in case of a plated meal.

Boîte à lunch | Lunch box

30\$ / PERS



Type de service : boîtes déjeuners pré-emballées 100% recyclables
Service type : fully recyclable pre-packaged boxes

MINIMUM
5 PERS.

ENTRÉES | STARTERS

Deux salades avec ingrédients locaux et de saison

Two salads made with local and seasonal ingredients

PLATS | MAIN DISHES

1 CHOIX PARMIS 2 OPTIONS | 1 CHOICE BETWEEN 2 OPTIONS

Sandwichs variés

Assorted sandwiches

Quiches maison

Homemade quiches

DESSERTS | DESSERTS

Dessert du jour

Dessert of the day

Café régulier et thé

Regular coffee and tea

Pour le dîner

For lunch



Table d'hôte | Table d'hôte

39\$ / PERS



Type de service : à l'assiette

Service type : plated

**MINIMUM
10 PERS.**

ENTRÉES | STARTERS

Soupe du jour avec ingrédients locaux et de saison

Soup of the day with local and seasonal ingredients

ou | or

Salade du marché avec ingrédients locaux et de saison

Market salad made with local and seasonal ingredients

PLATS | MAIN COURSES

2 CHOIX PARMIS 4 OPTIONS (Merci de nous revenir avec vos choix et quantités 7 jours avant votre événement)

2 CHOICES BETWEEN 4 OPTIONS (Your choice is required 7 days prior to the event)

Saumon d'Atlantique poêlé, pommes de terre rôties aux herbes, sauce au vin blanc, légumes de saison

Pan seared Atlantic salmon, herb roasted potatoes, white wine cream sauce, seasonal vegetables

Bavette de bœuf marinée, sauce bordelaise, purée et légumes de saison

Marinated Quebec beef flank (Bavette), Bordelaise sauce, seasonal purée and vegetables

Poulet de la ferme des Voltigeurs, bajoue de porcelet, sauce carbonara, fettucini

Voltigeurs Farm Chicken, smoked piglet cheeks, carbonara sauce, fettucini

Plat végétarien du jour selon le marché et la saison

Vegetarian dish of the day based on the season and the market

DESSERTS | DESSERTS

Crème brûlée du jour

Crème brûlée of the day

ou | or

Biscuit gourmand du jour

Gourmet cookie of the day

Souper Dinner

MINIMUM
20 PERS.



Trois services | Three course meal

62\$ / PERS



Type de service : à l'assiette
Service type : plated

ENTRÉES AU CHOIX | STARTERS OF YOUR CHANCE

Soupe du jour avec ingrédients locaux et de saison
Soup of the day with local and seasonal ingredients

Salade du marché avec ses ingrédients locaux et de saison
Market salad made with local and seasonal ingredients
+ 5\$ extra pour soupe et salade | 5\$ extra for soup and salad

PLATS | MAIN COURSES

2 CHOIX PARMIS 5 OPTIONS | 2 CHOICES BETWEEN 5 OPTIONS

Merci de nous revenir avec vos choix et quantités, 7 jours avant votre événement *
The quantity of each course is required 7 days prior to the event *

Brick de saumon de l'Atlantique, polenta de betterave, légumes, relish maison
Quick cured salmon brick, red beet polenta, vegetables, homemade relish

Poulet mariné de la ferme des Voltigeurs à la sauge, champignons poêlés, légumes, gnocchis et purée
Sage marinated chicken from Voltigeurs farm, seared mushrooms, vegetables, puree and herbed potatoes gnocchi

Rôti de boeuf du Québec, sauce Bordelaise, gremolata, purée au racine de persil et tomates confites
Shoulder braised Quebec roast beef, Bordelaise sauce, gremolata, parsley root puree and tomatoes confit

Morue noire pochée au beurre, sauce bourride, moules Marinières, pommes de terre Anna, fenouil, mousseline au citron et safran (+ 2\$)
Poached black cod, bourride sauce, mussels Marinieres, Anna potatoes, fennel, lemon saffron mousseline (+ 2\$)

Involtini de veau en croûte, cavatelli maison, sauce Albufera, tomme de Charlevoix, estragon, amarante (+ 3\$)
Crusted veal Involtini, housemade cavatelli, Albufera sauce, Charlevoix tomme Charlevoix, tarragon, amaranth seeds (+ 3\$)

* OPTIONS VÉGÉTARIENNES DISPONIBLES | VEGETARIAN OPTIONS AVAILABLE

DESSERTS AU CHOIX | DESSERTS ONE CHOICE

Brownie moelleux, mousse au chocolat à l'orange, caramel, crumble de pistache et oranges confites
Dark chewy brownie, orange chocolate mousse, caramel, pistachio crumble and candied orange

Feuilleté à la compote, crème mousseline, coulis de saison
Puff pastry with seasonal compote, crème mousseline, coulis

Tarte de saison
Seasonal inspired tart

Menu canapés

Canapés selection

MIN 20 CANAPÉS
MIN 4 SÉLECTIONS
MIN 20 CANAPES
MIN 4 SELECTIONS



Viande Meat	PRIX PAR CANAPÉ PRICE PER CANAPE
 Type de service : station avec un serveur par station pour assurer le service Service type : station with a server per table	
Salade César grillée, chip de bajoue fumée, croûton de focaccia Charred Caesar salad, smoked cheek chip, focaccia crouton	3.50\$
Viande fumée, pain de seigle, moutarde épicée, cornichon Smoked meat, rye bread, spicy mustard, pickle	3.50\$
Poulet mariné aux herbes, pommes de terre, chip de poulet croustillant Herbs marinated chicken, potato pocket, crispy chicken skin	3.50\$
Boeuf braisé, chip de polenta à la crème sûre, chimichurri, poudre de jalapeno Braised beef, sour cream polenta chip, chimichurri, jalapeno powder	3.50\$
Dumpling de porc, réduction de ponzu, radis Pork dumpling, ponzu gastrique, radish	3.50\$
Mini burger de porc effiloché, choucroute maison, oignon mariné Pulled pork mini burger, house sauerkraut, marinated onion	4\$
Tataki de boeuf, oignon brûlé et paprika, cerise amarena, feuille de chou croustillante Beef tataki, burnt onion and paprika, amarena cherry, crispy kale	4\$
Bao de porc braisé, coriandre, julienne de légumes, réduction de soya, noix grillées Braised pork bao, cilantro, julienne vegetables, soya reduction, toasted nuts	4\$
Gougère d'emmental et huile d'olive, prosciutto de Charlevoix, tapenade verte, réduction de Xérès Emmental and olive oil cheese puff, Charlevoix prosciutto, green tapenade, Sherry reduction	4\$
Rouleau de printemps au canard confit, marmelade d'orange et carotte, sésame, salade de légumes Duck confit springroll, orange and carrot marmelade, sesame, vegetables salad	4\$
Prosciutto de canard maison, groseilles confites, bouleau, croûtons de pain de maïs Homemade duck prosciutto, preserved red currant, birch, cornbread crouton	4\$
Bouchée de bavette de bœuf marinée, purée de celeri, bourbon, beurre noisette Marinated beef flank bite, celery root puree, bourbon, beurre noisette	4\$

Menu canapés

Canapés selection

MIN 20 CANAPÉS /
SÉLECTION
MIN 20 CANAPES /
SELECTION



Poisson Fish	PRIX PAR CANAPÉ PRICE PER CANAPE
Taco de crevette, pois wasabi, coriandre, lime Shrimp taco, wasabi peas, cilantro, lime	3.50\$
Tartare de saumon, citron confit, huile d'olive pure, ciboulette Salmon tartare, preserved lemon, pure olive oil, chives	3.50\$
Pakora au poisson, poudre de pois chiche et noix de coco, agrumes, menthe, chutney Fish pakora, chickpea and coconut powder, citrus, mint, green chutney	3.50\$
Accra de poisson blanc, aïoli épicé, zeste d'agrumes, feuille de fenouil White fish fritter, spicy aioli, citrus zest, fennel ferns	3.50\$
Poke de thon, craquelin de wonton, caramel au gingembre, sésame noir, oignon vert Tuna poke, wonton cracker, ginger glaze, black sesame, green onion	3.50\$
Tataki de thon Ahi, togorashi, purée d'edamame, tobiko Ahi tuna tataki, togorashi, edamame puree, tobiko	4\$
Bao de thon mariné (cru), coriandre, julienne de légumes, réduction soya, Gochujang Marinated tuna (raw) bao, cilantro, vegetable julienne, soya reduction, Gochujang	4\$
Salade de homard, salicorne, jalapeno, vinaigrette d'agrumes, soya, endive Lobster salad, sea asparagus, jalapeno, citrus fruit vinaigrette, soya, endive	4\$
Végétarien Vegetarian	3\$ / PAR CANAPÉ
Bhaji de légumes, yogourt citronné à la coriandre et chlorophylle, légumes marinés Homemade bhaji, lemon yogurt with cilantro and chlorophyll, marinated vegetables	
Melon pressé sous vide, basilic, yogourt de chèvre, noix Sous vide pressed melon, basil, goat yogurt, nuts	
Bao au tempeh maison laqué au sésame, kimchi au Savoy, Gochujang Homemade tempeh bao with sticky sesame, Savoy kimchi, Gochujang	
Arancini au parmesan Reggiano et confit de tomates, truffe, pesto à la roquette Reggiano parmesan and tomatoes confit arancini, truffle, aragula pesto	

Menu canapés

Canapés selection

MIN 20 CANAPÉS /
SÉLECTION
MIN 20 CANAPES /
SELECTION



Vegetarien | Vegetarian

3\$ / PAR CANAPÉ

Marmelade de champignons sauvages, pâte feuilletée, fromage de chèvre, genièvre
Wild mushrooms marmelade, puff pastry, goat cheese, juniper

Dumpling de légumes, réduction de ponzu, radis
Vegetable dumpling, ponzu gastrique, radish

Tarte salée au fromage bleu et aux oignons verts, poire pochée au vin rouge
Savory blue cheese and scallion tart, mulled wine poached pear

Bouchée de falafel maison, hummus, sauce tahini, carotte marinée, coriandre
Homemade falafel bite, hummus, tahini sauce, pickled carrot, cilantro

Dessert | Dessert

3,50\$ / PAR CANAPÉ

Tarte de saison
Seasonal tart

Mini pavlova aux baies
Mix berry pavlova

Macarons saveurs variées
Assorted Macarons

Profiterole du moment
Profiterole of the day

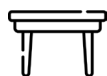
Mini Whoppie Pie avec glaçage d'Amaro
Mini Whoopie Pie with bitter frosting

Beignets à saveurs variées
Assorted flavored donut holes

Stations

Food stations

20-35 PERS.



Station avec animation d'un chef (Extra de 65\$/heure pour un minimum de 3h par station)

Station with a Chef animation at an extra fee of 65\$/hour, for a minimum of 3h per station.

SHANGHAI Nouilles Shanghai, réduction de ponzu, légumes de saison, canard du Lac-Brome Shanghai noodles, ponzu glaze, seasonal vegetables, Pekin duck from Lac-Brome	14\$ / PERS
MAC AND CHEESE Joue de porc fumée de la ferme Gaspior, mac and cheese, porc effiloché Gaspior farm smoked pork cheek, mac and cheese, pulled pork	12\$ / PERS
GYRO Viande style Donair, sauce à Donair piquante, oignon mariné, tomates, pain pita Donair style meat, spicy Donair sauce, pickled red onion, tomatoes, pita bread	13\$ / PERS
LA STATION SANTÉ Haricots mungo, quinoa, chou de Bruxelles, chou frisé, vinaigrette maison Mungo beans, quinoa, Brussel sprouts, kale, house vinaigrette	14\$ / PERS
PAELLA Poulet épicé, palourdes, pieuvres braisées, chorizo, encre de seiche Spicy chicken, clams, braised octopus, chorizo, squid ink	15\$ / PERS

Petite réunion

Small meeting

MAXIMUM 10
PERS.



Type de service : boîtes déjeuners pré-emballées 100% recyclables

Service type : fully recyclable pre-packaged boxes

PRIX À L'UNITÉ
PRICE PER ITEM

Croissant Croissant	3,50\$
Chocolatine Chocolatine	4\$
Muffin gourmand ou muffin santé Chef's choice muffin or healthy muffin	3,50\$
Biscuit du jour Cookie of the day	3,50\$
Yogourt individuel Individual yogurt cups	4\$
Boissons gazeuse ou eau en bouteille Soft drinks or water bottles	4,50\$

Menu boissons

Drinks menu



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Boissons non alcoolisées Non-alcoholic drinks	4,50\$ VERRE / DRINK
<p>Eau en bouteille Water bottle</p> <p>Eau Pétillante Sparkling water</p> <p>Jus Juice</p> <p>Boissons gazeuses Soft drinks</p>	
Classique Classic	9\$ VERRE / DRINK
<p>Vin rouge Jackson-Triggs, cabernet sauvignon Jackson-triggs red wine, cabernet</p> <p>Vin blanc Jackson-Triggs, pinot grigio Jackson-triggs white wine, pinot grigio</p> <p>Bières (Sleeman rousse, Carlsberg, Blanche de Chambly, IPA) Beers</p> <p>Vodka Kamouraska Kamouraska Vodka</p> <p>Gin Tanqueray Tanqueray Gin</p> <p>Rhum blanc Plantation 3 étoiles Plantation white rum 3 stars</p> <p>Rhum brun Plantation Original Dark Plantation brown rum Original Dark</p> <p>Whisky Canadian Club 100% Rye Canadian Club 100% Rye Whisky</p> <p>Tequila Cazadores Blanco Cazadores Blanco Tequila</p> <p>Tequila Cazadores Reposado Cazadores Reposado Tequila</p> <p>Ruffino Prosecco Ruffino Prosecco</p>	
OPTION BAR OUVERT CLASSIQUE CLASSIC OPEN BAR	

1h	22\$ / pers.	4h	58\$ / pers.
2h	36\$ / pers.	Extra	12\$ / heure-hour
3h	48\$ / pers.		

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES ET LES FRAIS DE SERVICE
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES AND SERVICE CHARGES

Menu boissons

Drinks menu

MINIMUM
10 PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Premium | Premium

13\$
VERRE / DRINK

Vin rouge Ser Lapo Chianti, sangiovese, merlot | Ser Lapo Chianti, sangiovese, merlot

Vin blanc Château de Sancerre, sauvignon blanc | Château de Sancerre white wine

Sélection variée de bières locales | Selection of local beers

Vodka Cirka Terroir ou Grey Goose | Cirka Terroir or Grey Goose Vodka

Gin Cirka Sauvage ou Gin Ungava | Cirka Sauvage Gin or Gin Ungava

Rhum brun Diplomatico | Diplomatico brown rum

Whisky Johnnie Walker Black Label | Johnnie Walker Black Label Whisky

Tequila Casamigos Blanco | Casamigos Blanco Tequila

Tequila Casamigos Reposado | Casamigos Reposado Tequila

Cognac Hennessy V.S. | Cognac Hennessy V.S.

Baileys the Original | Baileys the Original

Parés Baltà Cava | Parés Baltà Cava

Tia Maria | Tia Maria

Grappa Poli | Grappa Poli

Bloody Caesar & Martini | Bloody Caesar & Martini

OPTION BAR OUVERT PREMIUM | PREMIUM OPEN BAR

1h	30\$ / pers.
2h	45\$ / pers.
3h	60\$ / pers.
4h	70\$ / pers.
Extra	15\$ / heure-hour

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES ET LES FRAIS DE SERVICE
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES AND SERVICE CHARGES

Menu boissons

Drinks menu

MINIMUM
10 PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Vin à la carte | A la carte wine list

VINS ROUGES | RED WINES

Jackson-Triggs	B.
Cabernet-sauvignon - Ontario, Canada	45
Château St-Antoine	50
Merlot, Cabernet franc - Bordeaux Supérieur, France	
Côte du Rhône Guigal	55
Vallée du Rhône, France	
Meiomi	65
Pinot noir - Californie, Etats-Unis	
Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina	60
Toscane, Italie	
Mazzei Ser Lapo Chianti Classico Riserva	68
Sangiovese - Toscane, Italie	

VINS BLANCS | WHITE WINES

Jackson-Triggs	45
Pinot grigio - Ontario, Canada	
Anselmi San Vincenzo	50
Garganega - Vénétie, Italie	
Errazuriz	55
Chardonnay - Aconcagua, Chili	
Otazu 2018	60
Chardonnay - Navarra, Espagne	
Robert Mondavi	65
Fumé blanc - Napa, Etats-Unis	
Château de Sancerre	68
Sauvignon blanc - Sancerre, France	

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES ET LES FRAIS DE SERVICE

THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES AND SERVICE CHARGES