

—
HÔTEL
MONVILLE
MONTRÉAL
—



Menu banquets

CONTACT

ventes@hotelmonville.com

514 379 2006

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (20%)

Sommaire

Buffet Déjeuners / Breakfast buffet	3
Les Pauses / The Breaks	5
À la carte / A la carte options.....	8
Pour le dîner / For lunch	10
Souper à l'assiette / Dinner.....	16
Menu canapés / Canapés selection.....	18
Stations.....	21
Menu boissons / Drink menu	22

Buffet Déjeuners

Breakfast buffet

MIN. 8
PERS.*



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Tous nos petits déjeuners incluent des jus de fruits, du café régulier et du thé.
All our breakfasts include juices, regular coffee, and tea.

Le Continental Local | The Local Continental

25\$ /PERS.

Pains Arhoma, muffins, beurre et confitures A. Lefebvre de Bolton
Arhoma breads, muffins, butter and jams from A. Lefebvre de Bolton

Chocolatines et croissants Les Touriers
Les Touriers chocolate croissants and croissants

Yogourt de la laiterie Chagnon et Granola Grandma Emily
Laiterie Chagnon Yogurt and Grandma Emily granola

Céréales Grandma Emily avec lait
Grandma Emily cereal and milk

Fruits de saison coupés
Sliced fresh fruit platter

Le Montréalais | The Montrealer

28\$ /PERS.

Bagels Saint-Viateur servis avec fromage à la crème, beurre et confitures A. Lefebvre de Bolton
Saint-Viateur bagels served with cream cheese, butter and jams from A. Lefebvre de Bolton

Saumon fumé
Smoked salmon

Assiette de fromages du Québec (2 variétés)
Quebec cheese platter (2 varieties)

Charcuteries locales
Local charcuteries

Fruits de saison coupés
Sliced fresh fruit platter

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (20%)

Buffet Déjeuners

Breakfast buffet

Tous nos petits déjeuners incluent des jus de fruits, du café régulier et du thé.
All our breakfasts include juices, regular coffee, and tea.

Le Santé | The Healthy Breakfast

Toast d'avocat
Avocado toast

Gravlax de saumon tranché
Sliced salmon gravlax

Omelette avec ingrédients locaux et de saison
Omelet with local and season ingredients

Yogourt sans gras et céréales Grandma Emily
Fat-free yogurt and Grandma Emily cereal

Gruau et assortiment de fruits secs
Oatmeal with assorted dried fruits

Fruits de saison coupés
Sliced fresh fruit platter

L'Américain | The American

Œufs brouillés du Québec
Scrambled Quebec eggs

Bacon, chipolata aux herbes et pommes de terre grelots
Bacon, herbs chipolata and breakfast potatoes

Crêpes, sirop d'érable du domaine des 15 Lots et crème fouettée
Pancakes, Domaine des 15 Lots maple syrup and whipped cream

Assortiment de viennoiseries des Touriers
Les Touriers assorted croissants

Pains Arhoma et confiture A. Lefebvre de Bolton (QC)
Arohama breads and jams from A. Lefebvre de Bolton

Fruits de saison coupés
Sliced fresh fruit platter

MIN. 16
PERS.*



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

29\$ /PERS.

30\$ /PERS.

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (20%)

Les Pauses

The Breaks

Toutes nos pauses incluent du café filtre, du thé et des jus de fruits
All our breaks include regular coffee, tea and fruit juices



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Pause Viennoise | Viennoise Break

17\$ /PERS.

Assortiment de viennoiseries
Assorted croissants

Pains Arhoma avec beurre et confitures de A. Lefebvre de Bolton
Arohma breads, butter and jams from A. Lefebvre de Bolton

Assortiment de fruits entiers
Selection of whole fruits

Pause Gourmande | Gourmet Break

18\$ /PERS.

Scones maison
Homemade scones

Brioche au sucre perlé
Pearled sugar brioche

Madeleines
Madeleines

Smoothies de fruits de saison
Seasonal fruit smoothies

Pause Éclairs de l'Éclaircie | Éclairs Break

19\$ /PERS.

Éclair au citron et meringue
Éclairs pralinés, Montréal Brest

Éclair à la vanille et pecan + éclairs au chocolat
Vanilla and pecan éclair + chocolate éclair

Éclairs aux fruits rouges et éclairs pralinés, Montréal Brest
Red fruits éclair + Praline éclair, Montreal-Brest

Éclairs au caramel beurre salé
Salted butter caramel éclair

Les Pauses

The Breaks

Toutes nos pauses incluent du café filtre, du thé et des jus de fruits
All our breaks include regular coffee, tea and fruit juices



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Pause Énergisante | Energizing Break

17\$ /PERS.

Station de yogourt avec garnitures : granola, fruits frais, fruits secs et graines
Yogurt station with toppings: granola, fresh fruits, dried fruit, and seeds

Barres granola de Grandma Emily
Grandma Emily granolas bar

Plateau de fruits tranchés
Sliced fresh fruit platter

Pause Verte | Green Break

16\$ /PERS.

Smoothies santé (2 variétés)
Healthy smoothies (2 varieties)

Plateau de légumes avec trempettes salées
Vegetable platter with homemade dips

Fruits tranchés avec trempettes de yogourt
Fresh fruit platter and yogurt dips

Assiette de noix et de fruits secs
Trail of mixed nuts and dried fruits

Pause Santé | Healthy Break

17\$ /PERS.

Pain pita
Pita bread

Trio de sauces: Tzatziki, Babaganoush et Hummus
3 Sauces – Tzatziki, Babaganoush and Hummus

Mini wraps santé (oeuf brouillé, épinard et tomates cerise)
Healthy mini wraps (scrambled eggs, spinach, and cherry tomatoes)

Les Pauses

The Breaks

Toutes nos pauses incluent du café filtre, du thé et des jus de fruits
All our breaks include regular coffee, tea and fruit juices



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Pause Montréalaise | Montreal Break

22\$ /PERS.

Mini-sandwichs Levitt's Montreal Smoked Meat
Mini Levitt's Montreal smoked meat sandwiches

Bagels Saint-Viateur
Saint-Viateur bagels

Saumon fumé et fromage à la crème
Smoked salmon and cream cheese

Crêpes et sirop d'érable du Domaine des 5 Lots
Pancakes and Quebec maple syrup

Pause du Terroir | Terroir Break

23\$ /PERS.

Plateaux de fromages du Québec, compotes de fruits, fruits, noix
Quebec cheese platter with fruit compote, dried fruits, and nuts

Plateaux de légumes avec trempettes maison
Vegetable platter with homemade dips

Plateaux de charcuteries
Charcuterie platter

Croûton maison
Homemade croutons

Pause Nespresso | Nespresso Break

Par capsule / per capsule – 3.50\$ each

Forfait demi-journée / Half-day open beverage – 6\$ per person

Forfait journée complète / Full day open beverage – 10\$ per person

À la carte

À la carte options

MIN. 5
PERS.



Œufs brouillés du QC <i>Quebec scrambled eggs</i>	4\$ / PERS
Saucisse, Bacon ou jambon du Québec <i>Local sausage, bacon or ham</i>	6\$ / PERS
Barres granola <i>Granola bars</i>	6\$ / PERS
Panier de fruits entiers <i>Whole fruit basket</i>	3\$ / PERS
Fruits de saisons tranchés <i>Sliced fresh fruit platter</i>	7\$ / PERS
Smoothies santé frais du jour (2 variétés) <i>Fresh homemade smoothies (2 varieties)</i>	6\$ / PERS

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (20%)

À la carte

À la carte options



Fromages du QC, compotes, fruits, noix croûtons Quebec cheese plate, compote, fruits, nuts and croutons	13\$ / PERS.
Plateau charcuterie Charcuterie platter	15\$ / PERS.
Plateau charcuterie et fromage Charcuterie and cheeseplatter	18\$ / PERS.
Crudités et trempettes Vegetable and dips	6\$ / PERS.
Chips Chips	4\$ / SAC
Bagel, minimuffin (2variétés), microcroissant, miniscones Bagel, minimuffin (2 varieties), microcroissant or miniscones	40\$ / DIZAINÉ (1 CHOIX/ DIZAINÉ)
Croissant ou Chocolatine Croissant or Chocolate croissant	5\$ / UNITÉ
Muffin gourmand ou muffin santé Foodie muffins or healthy muffins	5\$ / UNITÉ
Biscuit du jour Cookie of the day	4\$ / UNITÉ
Yogourt individuel Individual yogurt	4,50\$ / UNITÉ
Boisson gazeuse ou eau en bouteille Water bottles and soft drinks	4,50\$ / UNITÉ
Station de café et thé Coffee and tea station	45\$ / STATION (10 PERS.)

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (20%)

Pour le dîner

For lunch

* Option en boîte disponible

* *Lunch box available*

Lunch express | Express lunch



SERVI EN SALLE

SERVED IN ROOM

34\$ /PERS.

ENTRÉES | STARTERS

SOUPE / SOUP (1 CHOIX, 1 CHOICE)

Soupe de courge butternut, miel, poireaux et bacon

Butternut soup, honey, leeks and bacon

Soupe de poireaux, feta aux herbes

Leek soup, feta and herbs

Crème de choux-fleurs, mélange de noix torréfiées

Cauliflower cream, mix of blended nuts

SALAD / SALADE (1 CHOIX, 1 CHOICE)

Salade quinoa, courge rôtie et condiments variés

Quinoa salad, roasted squash, and topping

Salade de pâtes, pesto vert et tomates

Pasta salad, green pesto, and tomatoes

Salade de pommes de terre, moutarde

Cream potato salad and mustard

Déclinaison de salades vertes

Green salad

Pour le dîner

For lunch

* Option en boîte disponible

* Lunch box available

Lunch express | Express lunch



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

34\$ /PERS.

PLATS PRINCIPAUX (3 CHOIX) | MAIN COURSE (3 CHOICES)

SANDWICH OU PIZZA | SANDWICH OR PIZZA

SANDWICHES (3 CHOIX) | SANDWICHES (3 CHOICES)

Poulet effiloché, mayonnaise aux herbes, épinard, fromage suisse
Shredded chicken, herbed mayonnaise, spinach, and Swiss cheese

Bœuf braisé, poivrons, courgettes, mayonnaise
Braised beef, bell pepper, zucchini and mayonnaise

Porc effiloché, sauce BBQ, poivrons grillés
Pulled pork, BBQ sauce, grilled pepper

Smoked meat de chez Schwartz's, moutardes, cornichons
Schwartz's smoked meat, mustard and pickled

Canard confit, oignons grillés, yogourt aux herbes (+2\$)
Duck confit, grilled onions, and herbed yogurt (+2\$)

Thon mayonnaise, olives noires, tomates et oeufs (+2\$)
Mayonnaise tuna, black olives, tomatoes and eggs (2\$)

Guédille de homard, oignons frits, mayonnaise (+8\$)
Lobster roll, fried onions, and mayonnaise (+8\$)

Tofu grillé et légumes de saison
Grilled tofu and seasonal vegetables

Option sans gluten disponible
Gluten free option

Pour le dîner

For lunch

* Option en boîte disponible

* *Lunch box available*



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Lunch express | Express lunch

34\$ /PERS.

PIZZAS MAISON (2 CHOIX) | HOMEMADE PIZZA (2 CHOICES)

Pizza à la viande (bœuf, porc ou poulet)
Meat pizza (beef, pork or chicken)

Pizza bocconcini, basilic et prosciutto
Bocconcini, basil and prosciutto pizza

Pizza bacon, oignons et fromage suisse base blanche
Bacon, onions and Swiss cheese pizza (cream sauce pizza)

Pizza végétarienne aux légumes grillés (Végane)
Vegetarian pizza with grilled vegetables (vegan)

DESSERTS | DESSERTS

Assortiment de biscuits et desserts du chef pâtissier
Assorted homemade cookies and dessert from our pastry chef

Café régulier et thé
Regular coffee and tea

Boîte déjeuner (+2\$)
Lunch box (+2\$)

Pour le dîner

For lunch



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Buffet chaud | Hot Buffet

50\$ / PERS + 5\$ POUR LE SOUPER | FOR DINNER

Tous nos buffets chauds incluent une soupe, du pain, café et thé.
Our hot buffet includes soup, bread, coffee and tea.

ENTRÉES | STARTERS (2 CHOIX | 2 CHOICES)

Salade de penne au pesto vert, tomates confites, roquette et bocconcini
Penne salad with green pesto, tomato confit, arugula and bocconcini

Plateau d'antipasti, charcuteries, fromages, légumes, olives
Antipasti platter, charcuterie, cheese, vegetables, and olives

Salade de quinoa, courge rôtie, roquettes, oignons rouges, vinaigrette aux herbes
Quinoa salad, roasted squash, arugula, red onions, herb dressing

Salade grecque, concombres libanais, feta, oignons rouges et tomates de serre du QC
Greek salad, Lebanese cucumber, feta, red onions and Quebec tomatoes

Salade de pommes de terre à la moutarde de Dijon, mais et bacon
Cream potato salad with Dijon mustard, corn and bacon

Ceviche de dorade, lime, oignons verts et jalapeno
Sea bream ceviche, lime, green onions, and jalapeno

Salade de crevettes de Matane, laitue boston, vinaigrette yogourt aux herbes
Matane shrimp salad, Boston lettuce and herbed yogurt dressing

Pour le dîner

For lunch



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Buffet chaud | Hot Buffet

50\$ / PERS + 5\$ POUR LE SOUPER | FOR DINNER

Tous nos buffets chauds incluent une soupe, du pain, café et thé.
Our hot buffet includes soup, bread, coffee and tea.

PLATS | MAIN COURSES (2 CHOIX | 2 CHOICES)

Rôti de bœuf, jus corsé demi-glace et champignons rôtis aux herbes
Roast beef, beef juice and herbed mushroom

Morue, pesto de basilic et sauce au vin blanc
Cod, basil pesto and white wine sauce

Saumon poêlé à l'unilatérale, beurre blanc au yuzu et citrons grillés
Seared salmon, yuzu beurre Blanc and grilled lemon

Aiguillettes de poulet de la ferme des voltigeurs, sauce crémeuse aux champignons
Chicken tenders from Voltigeurs farm with creamy mushroom sauce

Mijoté de veau, sauce soya, shiitaké et fèves germées
Veal stew, soya sauce, shiitake, and sprouted beans

Coq au vin, sauce vin rouge maison, lardons et légumes de saison
Braised roaster, homemade red wine sauce, bacon, and seasonal vegetables

Orzotto aux légumes d'été, courgettes grillées et parmesan
Summer vegetable orzotto, grilled zucchinis and parmesan

Pour le dîner

For lunch

MIN. 10
PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Buffet chaud | Hot Buffet

50\$ / PERS + 5\$ POUR LE SOUPER | FOR DINNER

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES (1 CHOIX | 1 CHOICE)

Pommes de terre grelots rissolées aux herbes

Roasted herbed potatoes

Purée de pommes de terre aux lardons fumés et oignons caramélisés

Mashed potatoes with smoked bacon and caramelized onion

Orzotto à la courge butternut et au parmesan

Butternut squash orzotto and parmesan

Riz au safran

Saffron rice

Légumes d'hiver rôtis

Roasted winter vegetables

DESSERT | DESSERT

Assortiment de biscuits et de dessert de notre chef pâtissier

Assorted homemade cookies and dessert from our pastry chef

Souper à l'assiette

Dinner

MIN. 15
PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Trois services | Three course meal

Un choix par service pour le groupe – 65\$ par personne
One choice per service for the group – 65\$ per person

Deux choix par service pour le groupe – 70\$ par personne
Two choices per service for the group - 70\$ per person

ENTRÉES | STARTERS

Crème de choux-fleurs, mélange de noix torréfiées
Cauliflower cream, mix of blended nuts

Soupe de poireaux, feta et herbes
Leek soup, feta and herbs

Salade de poires, feta, vinaigrette yogourt et herbes
Pear salad, feta, yogurt dressing and herbs

Sashimi de saumon, pomme grenade, mayonnaise à l'avocat
Salmon sashimi, pomegranate and avocado mayonnaise

Tataki de bœuf, mayonnaise soya et sésame, vrilles de pois
Beef tataki, soya and sesame mayonnaise and pea splents

Crevettes, bisque, taboulé de quinoa, oignons verts
Shrimp, bisque, quinoa tabbouleh and green onions

*Ajout d'un 4e service parmi les entrées, 12\$ supplémentaire par personne
**For an additional 4th service among the starters, 12\$ extra per person*

Souper à l'assiette

Dinner

MIN. 15
PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Trois services | Three course meal

PLATS | MAIN COURSES

Saumon cuit à l'unilatérale, polenta crémeuse au parmesan, légumes rôtis, beurre blanc au yuzu
One sided cooked salmon, creamy parmesan polenta, roasted vegetables, Yuzu beurre Blanc

Poulet cuit sous vide, poêlée de champignons sauvages, purée de pomme de terre au beurre, navets rôtis
Chicken cooked Sous Vide, seared wild mushrooms, buttery mashed potatoes and roasted turnips

Onglet de bœuf du Québec, sauce bordelaise, gratin dauphinois et carottes glacées
Quebec hanger steak, Bordelaise sauce, potato gratin and glazed carrots

Pavé de morue poêlé, citron confit, orzotto au pesto vert
Seared cod, lemon confit, orzotto and green pesto

Filet de veau, gnocchi et légumes de saison, sauce béarnaise
Veal tenderloin, gnocchi, seasonal vegetables and bearnaise sauce

Option végétarienne : Risotto aux champignons sauvages, légumes confits et tuile de parmesan
Vegetarian option: Wild mushrooms risotto, vegetables confit and parmesan tuile

DESSERTS | DESSERTS

Moelleux au chocolat, crème anglaise et caramel au beurre salé
Chocolate cake, custard and salted butter caramel

Tarte au citron meringuée
Lemon meringue pie

Pavlova aux fruits rouges
Red berry pavlova

Entremets chocolat Guayaquil, baies
Guayaquil chocolate dessert and berries

* Pour tout groupe désirant offrir deux choix de plats, il est impératif de fournir à l'hôtel une liste nominative par numéro de table, suivi des noms des invités ainsi que de leurs sélections respectives.

**To offer your group two main course options, you must provide the hotel with a list indicating guests, their table numbers, and their respective selections.*

Menu canapés

Canapés selection

CHOIX /
CHOICE MIN.
12 CANAPÉS.



Viande | Meat

PRIX PAR CANAPÉ / PRICE PER CANAPE

Boulette, sauce marinara, mélange d'herbes, tuile de parmesan <i>Meatball, marinara sauce, mixed herbs and parmesan tuile</i>	4.50\$
Pâte feuilleté, poulet effiloché, crème de champignons comme un vol-au-vent <i>Puff pastry, shredded chicken, mushroom cream (vol-au-vent)</i>	5\$
Bœuf braisé, Chimichurri, croutons au beurre noisette <i>Braised beef, Chimichurri, brown butter croutons</i>	5\$
Dumpling de porc, réduction de ponzu, radis <i>Pork dumpling, ponzu reduction and radish</i>	4.50\$
Mini burger de porc effiloché, salade de chou, oignons marinés <i>Pulled pork mini burger, coleslaw, and marinated onions</i>	5\$
Tataki de bœuf, oignons grelots, haricots mungo, sésame <i>Beef tataki, pearled onions, bean sprouts and sesame</i>	5.50\$
Croqueta de jamon, tapenade verte, xérès <i>Ham croqueta, green olive spread, xérès</i>	4.50\$
Filet de bœuf mariné, purée de céleri, escalope de foie gras <i>Beef marinated filet, celery puree and foie gras</i>	6.50\$
Tartare de bœuf (Filet), œuf de caille, câpres, persil, tuile de pain <i>Beef tartare, quail eggs, capers, parsley and bread tuile</i>	6\$

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (20%)

Menu canapés

Canapés selection

CHOIX /
CHOICE MIN.
12 CANAPÉS.



Poisson | Fish

PRIX PAR CANAPÉ / PRICE PER CANAPE

Crevette flambée au ouzo, purée d'edamame, coriandre <i>Flambé Ouzo shrimp, edamame puree and cilantro</i>	5\$
Tartare de saumon, yuzu, ciboulette et pomme granny <i>Salmon tartare, yuzu, chive and Granny Smith apple</i>	5\$
Accra de turbot du Québec, aïoli à l'ail rôti, zeste d'agrumes, fenouil <i>Turbot fish fritters, roasted garlic aioli, citrus zest and fennel</i>	4.50\$
Tartare de thon bluefin, shiitaké grillés, teriyaki, sésame et oignons verts <i>Bluefin tuna tartare, grilled shiitake, teriyaki, sesame and green onions</i>	6.50\$
Tataki de Thon Yellowfin, mayonnaise miso, tempura, micro pousses du Québec <i>Yellowfin tuna tataki, miso mayonnaise, tempura and Québec microgreens</i>	6\$
Pétoncle poêlé, crème de lard Gaspor, oignons verts, copeaux de parmesan <i>Seared scallops, bacon cream, green onions, and parmesan shavings</i>	7\$
Salade de crabe et crevettes nordiques, yuzu, daïkon, argousier <i>Crab and northern shrimp salad, yuzu, daikon, and sea buckthorns</i>	7\$

Menu canapés

Canapés selection

CHOIX /
CHOICE MIN.
12 CANAPÉS.



Végétarien | Vegetarian

PRIX PAR CANAPÉ / PRICE PER CANAPE

Gaspacho de tomates et concombre, yogourt citronné à la coriandre, légumes marinés <i>Tomato and cucumber Gazpacho, coriander lemon yogurt and marinated vegetables</i>	4.50\$
Salade grecque, tomates, feta, concombres libanais et origan <i>Greek salad, tomatoes, feta, Lebanese cucumber, and oregano</i>	5.50\$
Arancini parmigiano reggiano, truffes tomates confites, pesto de roquette <i>Parmigiano Reggiano Arancini, truffles, confit tomato and arugula pesto</i>	4.50\$
Pâte feuilletée, marmelade de champignons, fromage de chèvre, genièvre <i>Puff pastry, mushroom marmelade, goat cheese and juniper</i>	4.50\$
Dumpling de légumes, réduction de ponzu, radis <i>Vegetable dumpling, ponzu reduction and radish</i>	4.50\$
Bouchée de falafel maison, hummus, tahini, coriandre, carotte <i>Homemade falafel bites, hummus, tahini, coriander and carrots</i>	4.50\$
Bruschetta, basilic, tomates, ail, parmesan <i>Bruschetta, basil, tomatoes, garlic and parmesan</i>	4.50\$

Dessert | Dessert

4.50\$ PAR CANAPÉ / PER CANAPE

Moelleux chocolat, caramel beurre salé, crème anglaise <i>Chocolate cake, salted butter caramel and custard</i>
Pavlova, fruits de saison <i>Seasonal fruit pavlova</i>
Macarons saveurs variées <i>Assorted macaroons</i>
Profiteroles <i>Profiteroles</i>
Beignets à saveurs variées <i>Assorted homemade doughnuts</i>
Crème pralinée, éclats de chocolat, pâte feuilletée <i>Praline cream, chocolate chips and puff pastry</i>

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (20%)

Stations

MIN. 20
PERS



Station d'huitres | Oyster station**

Provenance de l'Île du Prince Édouard et Nouveau Brunswick,
mignonnettes, raifort, échalotte, sake et vinaigre de framboise
*From Prince Edward Island and New Brunswick, mignonnettes,
horseradish, shallots, sake, and raspberry vinegar*

3 huitres / 3 oysters 9\$
6 huitres / 6 oysters 18\$
12 huitres / 12 oysters 36\$

Station crue | Raw station**

25\$ / PERS.

Tartare and sashimi de saumon
Salmon tartare and sashimi

Tartare et sashimi de thon
Tuna tartare and sashimi

Station poutine | Poutine station

21\$ / PERS.

Poutine classique
Classic poutine

Poutine porc effiloché
Pulled pork poutine

Station tacos | Tacos station

19\$ / 3 TACOS / PERS.

Porc, bœuf, crevettes et tofu, tomates, laitue, crème sûre
Pork, beef and shrimps, tomatoes, lettuce and sour cream
Option illimitée / Unlimited option 45\$ / pers. (max 3h)

Station verte | Green station

14\$ / PERS.

Choix de trois (3) salades parmi les suivantes / Choice of 3 salads :

Salade de penne au pesto, salade verte, taboulé à la menthe et poulet, salade de quinoa et courge,
salade de pommes de terre, salade poire et feta, salade grecque, salade César, salade Waldorf

*Pesto pasta salad, mix of greens, Mint tabbouleh with chicken, quinoa and squash salad, potato
salad, pear and feta salad, Greek salad, Cesar salad and Waldorf salad.*

****Animation du chef – 195\$ par station**

****Chef animation – 195\$ per station**

Menu boissons

Drinks menu



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Boissons non alcoolisées | Non-alcoholic drinks

4.50\$ verre / glass

Eau en bouteille, eau pétillante, jus et boissons gazeuses
Bottle of water, sparkling water, juice and soft drinks

Mocktails | Mocktails

8\$ verre / glass

Le Melville | The Melville

Jus de canneberge blanche, jus canneberge rouge, Sirop Earl Grey, Soda, Citron
White cranberry juice, red cranberry juice, Earl Grey Syrup, Soda, Lemon

Le Saint-Pierre | The St-Pierre

Jus d'ananas, Sirop 5 Alive, Soda, Citron
Pineapple juice, 5 Alive syrup, Soda, Lemon

Classique | Classic

10\$ verre / glass

Vin rouge Aveleda Regional Lisboa | Red wine Aveleda Regional Lisboa

Vin blanc Errazuriz, fumé blanc | White wine Errazuriz, smoked white

Villa Conchi, Mousseux, Espagne | Villa Conchi, sparkling wine, Spain

Bières (Sleeman rousse, Carlsberg, Blanche de Chambly) | Beers

Vodka Kamouraska | Kamouraska Vodka

Bombay Saphir | Saphir Bombay

Rhum blanc Captain Morgan | Captain Morgan White rum

Rhum brun Captain Morgan | Captain Morgan Brown rum

Whisky Canadian Club 100% Rye | Canadian Club 100% Rye Whisky

Whisky Johnnie Walker Red Label | Johnnie Walker Red Label Whisky

Tequila Cazadores Blanco | Cazadores Blanco Tequila

Tequila Cazadores Reposado | Cazadores Reposado Tequila

Dark 'N' Stormy cocktail

12\$ verre / glass

French 75 cocktail

12\$ verre / glass

Aperol Spritz

12\$ verre / glass

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (20%)

Menu boissons

Drinks menu



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Premium | Premium

14\$ verre / glass

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

Chablis, Chardonnay | Chablis, Chardonnay

Sélection variée de bières locales de microbrasserie | Selection of local microbrewery 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 ou Rhum blanc | Diplomatico brown rum or 3 stars Plantation white rum

Bourbon Woodford Reserve | Woodford Reserve Bourbon

Whisky Johnnie Walker Black Label | Johnnie Walker Black Label Whisky

Tequila Silver Patron | Silver Patron Tequila

Tequila Anejo Patron | Anejo Patron Tequila

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

Baileys the Original | Baileys the Original

Tia Maria | Tia Maria

Grappa Poli | Grappa Poli

Ferrari Brut Trento, Mousseux | Ferrari Brut Trento, Mousseux

Louis Bouillot Rosé, Crémant de Bourgogne | Louis Bouillot Rose, sparkling wine

Tribaut Blanc de Chardonnay | Tribaut Blanc de Chardonnay

16\$ verre / glass

*Un minimum de 300.00\$ est requis pour un bar payant (chargé à la consommation). Autrement, la balance sera appliquée à la facture finale.

**A minimum of 300.00\$ is required for a cash bar. Otherwise, the balance will be applied to the final invoice.*

Menu boissons

Drinks menu



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Option bar | Bar option

OPTION BAR OUVERT CLASSIQUE | CLASSIC OPEN BAR

1ère heure 1st hour	25\$ / pers.
2ème heure 2nd hour	20\$ / pers.
Heure supplémentaire Extra hour	12\$ / h.

OPTION BAR OUVERT PREMIUM | PREMIUM OPEN BAR

1ère heure 1st hour	35\$ / pers.
2ème heure 2nd hour	28\$ / pers.
Heure supplémentaire Extra hour	14\$ / h.
+ option Champagne offerte Champagne option offered	+3\$ / h. / pers.

OPTION BAR SANS ALCOOL | ALCOHOL-FREE OPTION

À la consommation pour les boissons sans alcool <i>Per consumption for non-alcoholic beverages</i>	4.5\$ / u.
À la consommation pour les mocktails* <i>By the drink for mocktails*</i>	8\$ / u.

* 3 choix différents fixes.
* 3 different fixed choices.

OPTION BAR OUVERT À MOCKTAIL | MOCKTAIL OPEN BAR

1ère heure 1st hour	20\$ / pers.
2ème heure 2nd hour	16\$ / pers.
Heure supplémentaire Extra hour	10\$ / h.

Menu boissons

Drinks menu



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Vin à la carte | À la carte wine list

Bouteille / Bottle

VINS BLANCS | WHITE WINES

Errazuriz	45\$
Fumé blanc, Chili, 2019	
Aveleda	47\$
Alvarinho Minho – Portugal, 2021	
Santha Margharita	55\$
Pinot Gris – Italie 2021	
Château Ste-Michelle	56\$
Chardonnay – États-Unis, 2017	
Miguel Torres Celeste	57\$
Verdejo – Espagne, 2021	
Errazuriz Aconcagua	69\$
Chardonnay, Chili 2020	
La Scolca Valentino	79\$
Cortese – Italie 2020	
Chablis Joseph Drouhin	88\$
Chardonnay – France 2020	
Domaine Gaston et Pierre Ravaut	105\$
Chardonnay – France 2020	

VINS ROSÉS | ROSÉ WINES

Château Bellevue La Forêt	45\$
France 2018	
Roseline	55\$
Côtes de Provence - France 2021	

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (20%)

Vin à la carte | À la carte wine list

Bouteille / Bottle

VINS ORANGE | ORANGE WINES

Giuaani Mtsvane Qvevri	55\$
Géorgie, 2020	

VINS ROUGES | RED WINES

Aveleda Regional Lisboa	47\$
Regional Lisboa, Portugal 2020	
Fontanafredda Langhe	57\$
Nebbiolo – Italie 2021	
M.Chapoutier Bio	60\$
Côtes du Rhône – France 202	
Joel Gott	69\$
Cabernet Sauvignon – États-Unis 2019	
Frescobaldi	70\$
Chianti – Italie 2019	
Erath	71\$
Pinot noir – Oregon 2020	
Clos de Los Siete	73\$
Malbec – Argentine 2019	
Ruffino Riserva Ducale	75\$
Chianti Classico Riserva, Italie 2017	
Pétales d'Osoyoos	75\$
Merlot – Canada 2018	
Château De Haute-Serre	75\$
Malbec – France 2019	
M.Chapoutier Crozes Hermitage	83\$
Syrah – France 2020	
Jean-Pierre Moueix	90\$
Pomerol – France 2019	
Château de L'Hospital	90\$
Graves – France 2017	
Château Clarke Maison Rothschild	115\$
Merlot – France 2016	

Bulles | Champagnes

Bouteille / Bottle

Villa Conchi, Mousseux, Espagne	48\$
Ferrari Brut Trento, Mousseux, Italie	67\$
Louis Bouillot Rosé, Crémant de Bourgogne, France	72\$
Tribaut Blanc de Chardonnay, Champagne, France	90\$
Nicolas Feuillate, Champagne, France	120\$
Tattinger Réserve Brut, Champagne, France	130\$
Pommery Royal, Champagne, France	130\$
Moët & Chandon, Champagne, France	150\$
Veuve Clicquot, Champagne, France	170\$
Laurent Perrier Rosé, Champagne, France	200\$

MAGNUM

Moët & Chandon, Champagne, France, 1.5L	380\$
Veuve Clicquot, Champagne France, 1.5L	410\$