



—
MONVILLE
—
MENU BANQUET 2023

LIFESTYLE

Preferred

HOTELS & RESORTS

Sommaire

Buffets Déjeuner	4
Les Pauses	5
À la carte	8
Pour le dîner	10
Souper à l'assiette	13
Menu canapés	14
Stations	17
Menu Boissons	19

Contact : ventes@hotelmonville.com +1(514) 379 2006



BUFFETS DÉJEUNER

—
MONVILLE
—

Buffets Déjeuner – MINIMUM 8 PERS.

Tous nos petits déjeuners incluent des jus de fruits, café régulier et thé.

Le Continental Local | 25\$ /PERS.

Pains Arhoma, muffins, beurre et confitures A. Lefebvre de Bolton | Chocolatines et croissants de Maison Chabot | Yogourt de la laiterie Chagnon et Granola Grandma Emily | Céréales Grandma Emily avec lait | Fruits de saison coupés

Le Montréalais | 28\$ /PERS.

Bagels Saint-Viateur servis avec fromage à la crème, beurre et confitures A. Lefebvre de Bolton | Saumon fumé | Assiette de fromages du Québec (2 variétés) | Charcuteries locales | Fruits de saison coupés

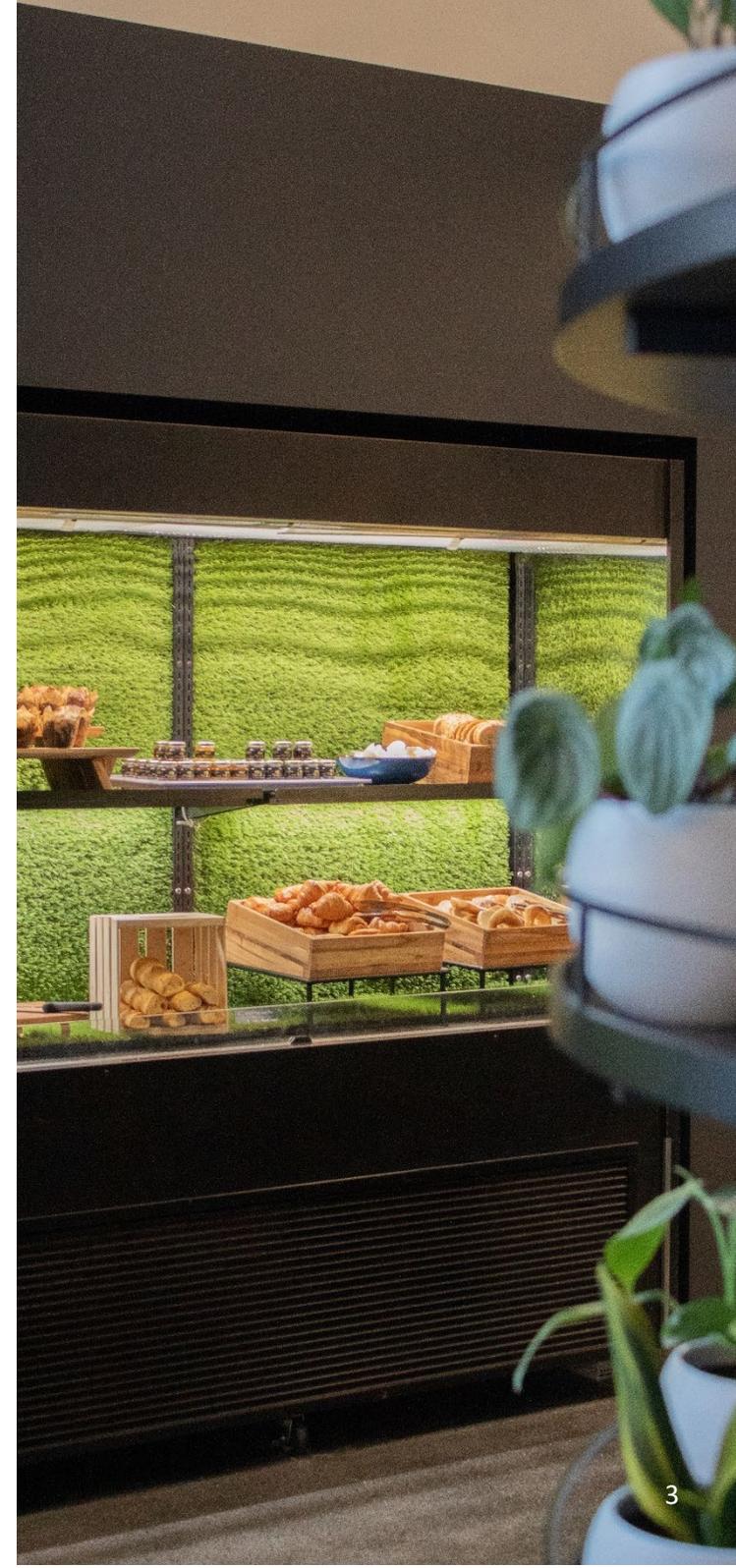
Le Santé | 29\$ /PERS.

Toast d'avocat | Gravlax de saumon tranché | Omelette avec ingrédients locaux et de saison | Yogourt sans gras et céréales Grandma Emily | Gruau et assortiment de fruits secs | Fruits de saison coupés

L'Américain | 30\$ /PERS.

Œufs brouillés du Québec | Bacon, chipolata aux herbes et pommes de terre gelottes | Crêpes, sirop d'érable du domaine des 15 Lots et crème fouettée | Assortiment de viennoiseries Maison Chabot | Pains Arhoma et confiture A. Lefebvre de Bolton (QC) | Fruits de saison coupés

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))



Les Pauses



—
MONVILLE
—

Les Pauses – MINIMUM 8 PERS.

Toutes nos pauses incluent des jus de fruits, café régulier et thé.

Pause Viennoise | 17\$ /PERS.

Assortiment de viennoiseries | Pains Arhoma avec beurre et confitures de A. Lefebvre de Bolton | Assortiment de fruits entiers

Pause Gourmande | 18\$ /PERS.

Scones maison | Brioches au sucre perlé | Madeleines | Smoothies de fruits de saison

Pause Éclairs de l'Éclaircie | 19\$ /PERS.

Éclair au citron et meringue | Éclair à la vanille et pecan + éclairs au chocolat | Éclairs aux fruits rouges et éclairs pralinés, Montréal Brest | Éclairs au caramel beurre salé

Pause Énergisante | 17\$ /PERS.

Station de yogourt avec garnitures : granola, fruits frais, fruits secs et graines | Barres granola de Grandma Emily | Plateau de fruits tranchés

Pause Verte | 16\$ /PERS.

Smoothies santé (2 variétés) | Plateau de légumes avec trempettes salées | Fruits tranchés avec trempettes de yogourt | Assiette de noix et de fruits secs

Pause Santé | 17\$ /PERS.

Pain pita | Trio de sauces : Tzatziki, Babaganoush et Hummus | Mini wraps santé (oeuf brouillé, épinard et tomates cerise)

 Vegan  Vegan sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))



Les Pauses – MINIMUM 8 PERS. (SUITE)

Toutes nos pauses incluent des jus de fruits, café régulier et thé.

Pause Montréalaise | 22\$ /PERS.

Mini-sandwichs Levitt's Montreal Smoked Meat | Bagels Saint-Viateur | Saumon fumé et fromage à la crème | Crêpes et sirop d'érable du Domaine des 5 Lots

Pause du Terroir | 23\$ /PERS.

Plateaux de fromages du Québec, compotes de fruits, fruits, noix | Plateaux de légumes avec trempettes maison | Plateaux de charcuteries | Croûton maison

Pause Nespresso

Par capsule – 3.50\$

Forfait demi-journée – 6\$ par personne

Forfait journée complète – 10\$ par personne



À la carte – MINIMUM 5 PERS.

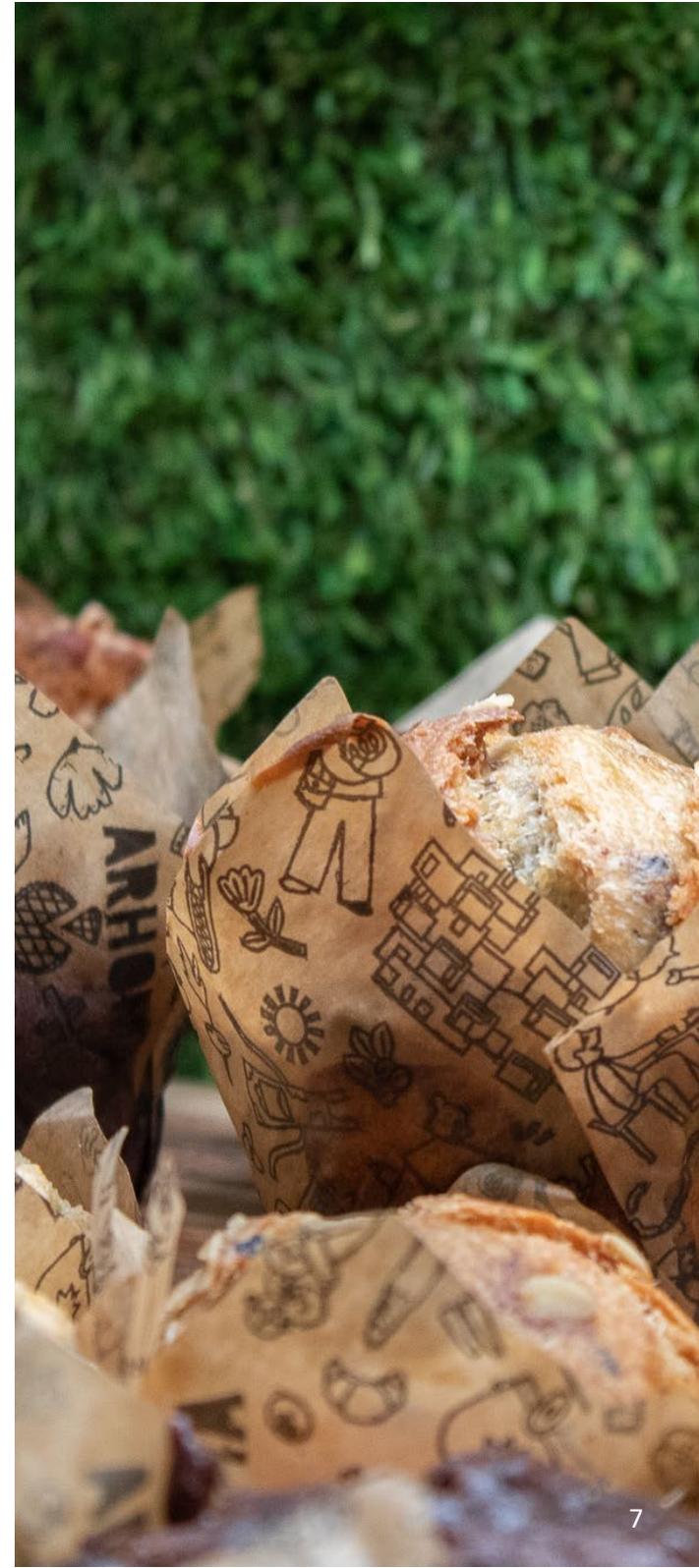
  Œufs brouillés du QC	4\$ / PERS.
  Saucisse, bacon ou jambon du Québec	6\$ / PERS.
 Barres granola	6\$ / PERS.
  Panier de fruits entiers	3\$ / PERS.
  Fruits de saison tranchés	7\$ / PERS.
  Smoothies santé frais du jour (2 variétés)	6\$ / PERS.

À la carte

Fromages du QC, compotes, fruits, noix croûtons	13\$ / PERS.
Plateau charcuterie	15\$ / PERS.
Plateau charcuterie et fromage	18\$ / PERS.
  Crudités et trempettes	6\$ / PERS.
Chips	4\$ / SAC
Bagel	40\$ / DIZAINÉ
Mini muffin (2 variétés)	40\$ / DIZAINÉ
Mini croissant	40\$ / DIZAINÉ
Mini scones	40\$ / DIZAINÉ
Croissant ou Chocolatine	5\$ / UNITÉ
Muffin gourmand ou muffin santé	5\$ / UNITÉ
Biscuit du jour	4\$ / UNITÉ
Yogourt individuel	4.5\$ / UNITÉ
Boisson gazeuse ou eau en bouteille	4.5\$ / UNITÉ
Station de café et thé	45\$ / STATION (10 PERS.)

 Vegan  Vegan sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))





Le Dîner

—
MONVILLE
—

Pour le dîner – LUNCH EXPRESS

1 soupe | 1 salade | 3 sandwichs ou 2 pizzas | dessert | 34\$ /PERS. | SERVI QUE LE MIDI

ENTRÉES

SOUPE (1 CHOIX POUR LE GROUPE)

- Soupe de courge butternut, miel, poireaux et bacon
- Soupe de poireaux, feta aux herbes
- Crème de choux-fleurs, mélange de noix torréfiées

SALADE (1 CHOIX POUR LE GROUPE)

- Salade quinoa, courge rôtie et condiments variés
- Salade de pâtes, pesto vert et tomates
- Salade de pommes de terre, moutarde
- Déclinaison de salades vertes



SANDWICHES (3 CHOIX POUR LE GROUPE)

- Poulet effiloché, mayonnaise aux herbes, épinard, fromage suisse
- Bœuf braisé, poivrons, courgettes, mayonnaise
- Porc effiloché, sauce BBQ, poivrons grillés
- Levitt's Montreal smoked meat, moutarde, cornichons
- Canard confit, oignons grillés, yogourt aux herbes (+2\$)
- Thon mayonnaise, olives noires, tomates et oeufs (+2\$)
- Guédille de homard, oignons frits, mayonnaise (+8\$)
- Sandwich fromage de chèvre, miel et légumes grillés
- Tofu grillé et légumes de saison

PIZZAS MAISON (2 CHOIX POUR LE GROUPE)

- Pizza à la viande (bœuf, porc ou poulet)
- Pizza bocconcini, basilic et prosciutto
- Pizza bacon, oignons et fromage suisse base blanche
- Pizza végétarienne aux légumes grillés (Végane)

DESSERTS

Assortiment de biscuits et desserts du chef pâtissier | Café régulier et thé

 Vegan  Vegan sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))



Pour le dîner – BUFFET CHAUD – MINIMUM 10 PERS.

2 Entrées | 2 Plats | 1 Accompagnement | Dessert | 50\$ /PERS + 5\$ POUR LE SOUPER

Tous nos buffets chauds incluent une soupe, pain, café et thé.

ENTRÉES (2 CHOIX POUR LE GROUPE) *Option végétan et sans gluten disponible*

- Salade de penne au pesto vert, tomates confites, roquette et bocconcini
- Plateau d'antipasti, charcuteries, fromages, légumes, olives
- Salade de quinoa, courge rôtie, roquettes, oignons rouges, vinaigrette aux herbes
- Salade grecque, concombres libanais, feta, oignons rouges et tomates de serre du QC
- Salade de pommes de terre à la moutarde de Dijon, mais et bacon
- Ceviche de dorade, lime, oignons verts et jalapeno
- Salade de crevettes de Matane, laitue boston, vinaigrette yogourt aux herbes

PLATS (2 CHOIX POUR LE GROUPE) *Option végétan et sans gluten disponible*

- Rôti de bœuf, jus corsé demi-glace et champignons rôtis aux herbes
- Morue, pesto de basilic et sauce au vin blanc
- Saumon poêlé à l'unilatérale, beurre blanc au yuzu et citrons grillés
- Aiguillettes de poulet de la ferme des voltigeurs, sauce crémeuse aux champignons
- Mijoté de veau, sauce soya, shiitaké et fèves germées
- Coq au vin, sauce vin rouge maison, lardons et légumes de saison
- Orzotto aux légumes d'été, courgettes grillées et parmesan

ACCOMPAGNEMENTS (1 CHOIX POUR LE GROUPE) *Option végétan et sans gluten disponible*

- Pommes de terre grelots rissolées aux herbes
- Purée de pommes de terre aux lardons fumés et oignons caramélisés
- Orzotto à la courge butternut et au parmesan
- Riz au safran
- Légumes d'hiver rôtis

DESSERT

Assortiment de biscuits et de dessert de notre chef pâtissier

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))



Souper à l'assiette



—
MONVILLE
—

Souper à l'assiette – MINIMUM 15 PERS.

Trois services *Option végétan et sans gluten disponible*  

Un choix par service pour le groupe | 65\$ par personne

Deux choix par service pour le groupe | 70\$ par personne (max. 100 pers.)

ENTRÉES

- Crème de choux-fleurs, mélange de noix torréfiées
- Soupe de poireaux, feta et herbes
- Salade de poires, feta, vinaigrette yogourt et herbes
- Sashimi de saumon, pomme grenade, mayonnaise à l'avocat
- Tataki de bœuf, mayonnaise soya et sésame, vrilles de pois
- Crevettes, bisque, taboulé de quinoa, oignons verts

*Ajout d'un 4e service parmi les entrées, 12\$ supplémentaire par personne

PLATS

- Saumon cuit à l'unilatérale, polenta crémeuse au parmesan, légumes rôtis, beurre blanc au yuzu
- Poulet cuit sous vide, poêlée de champignons sauvages, purée de pommes de terre au beurre, navets rôtis
- Onglet de bœuf du Québec, sauce bordelaise, gratin dauphinois et carottes glacées
- Pavé de morue poêlé, citron confit, orzotto au pesto vert
- Filet de veau, gnocchi et légumes de saison, sauce béarnaise
- Option végétarienne : Risotto aux champignons sauvages, légumes confits et tuile de parmesan

DESSERTS

- Moelleux au chocolat, crème anglaise et caramel au beurre salé
- Tarte au citron meringuée
- Pavlova aux fruits rouges
- Entremets chocolat Guayaquil, baies

*Pour tout groupe désirant offrir deux choix de plats, il est impératif de fournir à l'hôtel une liste nominative avec la sélection respective pour chaque service.

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))



Menu canapés – MIN. 12 CANAPÉS PAR SÉLECTION

Viande

PRIX PAR CANAPÉ

🌾	Boulette, sauce marinara, mélange d'herbes, tuile de parmesan	4.50\$
	Dumpling de porc, réduction de ponzu, radis	4.50\$
	Croqueta de jamon, tapenade verte, xérès	4.50\$
	Pâte feuilletée, poulet effiloché, crème de champignons comme un vol-au-vent	5\$
	Bœuf braisé, Chimichurri, croutons au beurre noisette	5\$
	Mini burger de porc effiloché, salade de chou, oignons marinés	5\$
	Tataki de bœuf, oignons grelots, haricots mungo, sésame	5.50\$
🌾	Tartare de bœuf (Filet), œuf de caille, câpres, persil, tuile de pain	6\$
	Filet de bœuf mariné, purée de céleri, escalope de foie gras	6.50\$

Poisson

	Accra de turbot du Québec, aïoli à l'ail rôti, zeste d'agrumes, fenouil	4.50\$
🌾	Crevette flambée à l'ouzo, purée d'edamame, coriandre	5\$
🌾	Tartare de saumon, yuzu, ciboulette et pomme granny	5\$
🌾	Tataki de Thon Yellowfin, mayonnaise miso, tempura, micro pousses du Québec	6\$
🌾	Tartare de thon bluefin, shitaké grillés, teriyaki, sésame et oignons verts	6.50\$
🌾	Pétoncle poêlée, crème de lard Gaspior, oignons verts, copeaux de parmesan	7\$
🌾	Salade de crabe et crevettes nordiques, yuzu, daïkon, argousier	7\$

Végétarien

🌱	Gaspacho de tomates et concombre, yogourt citronné à la coriandre, légumes marinés	4.50\$
	Salade grecque, tomates, feta, concombres libanais et origan	5.50\$
	Arancini parmigiano reggiano, truffes tomates confites, pesto de roquette	4.50\$
	Pâte feuilletée, marmelade de champignons, fromage de chèvre, genièvre	4.50\$
	Dumpling de légumes, réduction de ponzu, radis	4.50\$
	Bouchée de falafel maison, hummus, tahini, coriandre, carotte	4.50\$
	Bruschetta, basilic, tomates, ail, parmesan	4.50\$

🌱 Vegan 🌱 Vegan sur demande 🌾 Sans Gluten 🌾 Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))



Menu canapés – MIN. 12 CANAPÉS PAR SÉLECTION

Dessert *Options véganes disponible* 

PRIX PAR CANAPÉ

Moelleux chocolat, caramel beurre salé, crème anglaise	4.50\$
Pavlova, fruits de saison	4.50\$
Macarons à saveurs variées	4.50\$
Profiteroles	4.50\$
Beignets à saveurs variées	4.50\$
Crème pralinée, éclats de chocolat, pâte feuilletée	4.50\$



CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))

A row of polished silver chafing dishes is lined up on a buffet counter. The dishes are highly reflective, showing the surrounding environment. The word "Stations" is overlaid in large, bold, black font across the middle of the image. The background is slightly blurred, showing more dishes and a person in the distance.

Stations

—
MONVILLE
—

Stations – MINIMUM 20 PERS.**

Option végétane et sans gluten disponible  

Station d'huitres*

Provenance de l'Île du Prince Édouard et Nouveau Brunswick, mignonnettes, raifort, échalotte, sake et vinaigre de framboise

3 huitres 9\$ / PERS.
6 huitres 18\$ / PERS.
12 huitres 36\$ / PERS.

Station crue *

Tartare et sashimi de saumon
Tartare et sashimi de thon

25\$ / PERS.

Station poutine

Poutine classique
Poutine porc effiloché

21\$ / PERS.

Station tacos

Porc, bœuf, crevettes et tofu, tomates, laitue, crème sûre
Option illimitée

19\$ / 3 TACOS / PERS.

45\$ / PERS. (max 3h)

Station verte

Choix de trois (3) salades parmi les suivantes :

- 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

14\$ / PERS.

*Animation du chef obligatoire – 195\$ par station

**La quantité de nourriture doit être équivalente au nombre de personnes sur place pour chaque station

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))





Menu Boissons

—
MONVILLE
—

Menu Boissons

Boissons non alcoolisées

Eau en bouteille, eau pétillante
Jus et boissons gazeuses

Verre

4.50\$

4.50\$

Classique

Vin rouge Aveleda Regional Lisboa	10\$
Vin blanc Errazuriz, fumé blanc	10\$
Villa Conchi, Mousseux, Espagne	10\$
Bières (Unibroue rousse, Carlsberg, Blanche de Chambly)	10\$
Vodka Kamouraska	10\$
Bombay Saphir	10\$
Rhum blanc Captain Morgan	10\$
Rhum brun Captain Morgan	10\$
Whisky Canadian Club 100% Rye	10\$
Whisky Johnnie Walker Red Label	10\$
Tequila Cazadores Blanco	10\$
Tequila Cazadores Reposado	10\$
Dark 'N' Stormy cocktail	12\$
French 75 cocktail	12\$
Aperol Spritz	12\$



Menu Boissons – (SUITE)

Premium

Château de Haute-Serre, Malbec, France, 2019	14\$
Chablis Joseph Drouhin, Chardonnay, France, 2020	14\$
Sélection variée de bières locales de microbrasserie	14\$
Vodka Cirka Terroir ou Grey Goose	14\$
Gin Cirka Sauvage ou Gin Ungava	14\$
Rhum brun Diplomatico ou Rhum blanc	14\$
Bourbon Woodford Reserve	14\$
Whisky Johnnie Walker Black Label	14\$
Tequila Silver Patron	14\$
Tequila Anejo Patron	14\$
Cognac Hennessy V.S.	14\$
Baileys the Original	14\$
Tia Maria	14\$
Grappa Poli	14\$
Ferrari Brut Trento, Mousseux	14\$
Louis Bouillot Rosé, Crémant de Bourgogne	14\$
Tribaut Blanc de Chardonnay	16\$

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

Verre



Option bar

OPTION BAR OUVERT CLASSIQUE

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

OPTION BAR OUVERT PREMIUM

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

OPTION BAR SANS ALCOOL

À la consommation pour les boissons sans alcool	4.5\$ / u.
---	------------

OPTION BAR OUVERT À MOCKTAIL

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

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))



Vin à la carte

VINS BLANCS

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

ROSÉS

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

VINS ORANGE

Giuaani Mtsvane Qvevri Géorgie, 2020	55\$
---	------



VINS ROUGES

	Bouteille
Aveleda Regional Lisboa Regional Lisboa, Portugal 2020	47\$
Fontanafredda Langhe Nebbiolo – Italie 2021	57\$
M. Chapoutier Bio Côtes du Rhône – France 202	60\$
Joel Gott Cabernet Sauvignon – États-Unis 2019	69\$
Frescobaldi Chianti – Italie 2019	70\$
Erath Pinot noir – Oregon 2020	71\$
Clos de Los Siete Malbec – Argentine 2019	73\$
Château De Haute-Serre Malbec – France 2019	75\$
M. Chapoutier Crozes Hermitage Syrah – France 2020	83\$
Château Clarke Maison Rothschild Merlot – France 2016	115\$

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))



BULLES | CHAMPAGNES

	Bouteille
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 Cliquot, Champagne, France	170\$
Laurent Perrier Rosé, Champagne, France	200\$

MAGNUM

Moët & Chandon, Champagne, France, 1.5L	sous réserve de disponibilité
Veuve Clicquot, Champagne France, 1.5L	sous réserve de disponibilité

