

—  
**MONVILLE**  
—  
**MENU BANQUET 2024**

LIFESTYLE

*Preferred*

HOTELS & RESORTS

# Sommaire

Buffets Déjeuner	2
Les Pauses	4
À la carte	7
Pour le dîner	8
Souper à l'assiette	11
Stations	16
Menu Boissons	18

**Contact : [ventes@hotelmonville.com](mailto:ventes@hotelmonville.com) +1(514) 379 2006**





# BUFFETS DÉJEUNER

A buffet station featuring wooden crates filled with fresh croissants and other pastries, set against a vibrant green living wall background. The croissants are golden-brown and flaky, piled high in the crates. The background is a lush, textured green wall made of small plants. The lighting is bright and even, highlighting the textures of the bread and the greenery.

—  
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 | Chocolatines et croissants de Maison Chabot | Yogourt grec, granola et fruits séchés | Fruits de saison tranchés

## Le Montréalais | 28\$ /PERS.

Bagels Saint-Viateur servis avec fromage à la crème, beurre et confitures | Saumon fumé | Assiette de fromages du Québec (2 variétés) | Salade de fruits frais de saison

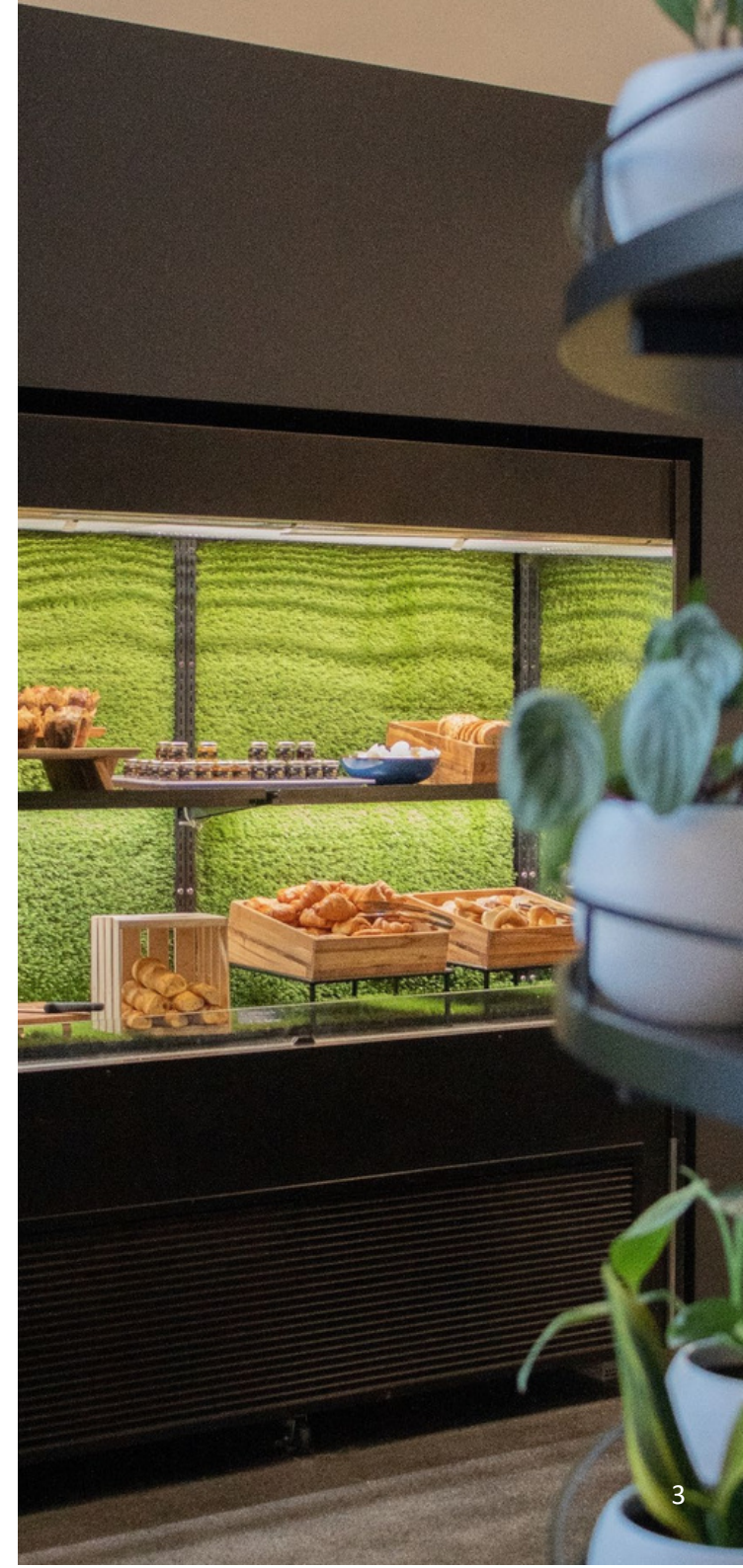
## Le Santé | 29\$ /PERS.

Toast d'avocat | Saumon fumé | Omelette avec ingrédients de saison | Yogourt vanille et céréales | Gruau et assortiment de fruits secs | Fruits de saison coupés

## L'Américain | 34\$ /PERS.

Œufs brouillés du Québec | Bacon, chipolata aux herbes et pommes de terre grelots | Crêpes et sirop d'érable | Assortiment de viennoiseries Maison Chabot | Pains Arhoma et confiture maison | Salade de fruits frais de saison

*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 | 18\$ /PERS.

Assortiment de viennoiseries | Pains Arhoma avec beurre et confitures maison | Assortiment de fruits entiers

## Pause Énergisante | 18\$ /PERS.

Yogourt grec et garniture : granola, fruits secs et graines, bar granola | Plateau de fruits de saison tranchés

## Pause Santé | 19\$ /PERS.

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

## Pause Méditerranée | 19\$ /PERS.

Pain pita | Trio de sauces : Tzatziki, Babaganoush et Hummus | Olives mélangées, feta mariné, concombre libanais et tomates cerises

## Pause du terroir | 26\$ /PERS.

Plateaux de fromages du Québec, confitures de fruits | Plateaux de charcuteries et condiments | Croûtons maison et crackers

## Pause Nespresso

Par capsule – 3.50\$

Forfait demi-journée – 7\$ par personne

Forfait journée complète – 12\$ par personne










 Vegan  Vegan sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

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





## À la carte – MINIMUM 5 PERS.

 Œufs brouillés du QC	5\$ / PERS.
 Saucisse, bacon ou jambon du Québec	7\$ / PERS.
 Barres granola	6\$ / PERS.
  Panier de fruits entiers	5\$ / PERS.
  Fruits de saison tranchés	9\$ / PERS.
  Smoothies santé frais du jour (2 variétés)	7\$ / PERS.

## À la carte

Fromages du QC, compotes, fruits, noix croûtons	16\$ / PERS.
Plateau charcuterie	16\$ / PERS.
Crudités et trempettes	8\$ / PERS.
Chips	4\$ / SAC
Bagel	40\$ / DIZAINÉ
Muffin (2 variétés)	40\$ / DIZAINÉ
Scones	40\$ / DIZAINÉ
2 Mini croissant ou 2 mini chocolatine	5\$
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 | 2 sandwichs ou 2 pizzas | dessert | 44\$ /PERS. | SERVI QUE LE MIDI

## ENTRÉES

### SOUPE (1 CHOIX POUR LE GROUPE)

- Soupe de carottes, orange et gingembre
- Soupe de poireaux, pomme de terre et yogourt fumé
- Velouté de tomates et pesto de basilic
- Crème de panais à l'érable

### SALADE (1 CHOIX POUR LE GROUPE)

- Salade quinoa deux couleurs, patates douces, poivrons et graines de courge
- Salade de pâtes au pesto, bocconcini et tomates
- Salade de pommes de terre, moutarde en grain, maïs et oignon vert
- Salade de carottes à la marocaine, raisins, persil, vinaigrette au citron et épices
- Salade verte mélangée et vinaigrette

### SANDWICHES (2 CHOIX POUR LE GROUPE)

- Dinde, guacamole, tomates, laitues, fromage suisse
- Poulet rôti, sauce César, romaine, bacon et parmesan
- Boeuf braisé, poivron rôti, courgette et mayonnaise dijon
- Porc effiloché, sauce BBQ, coleslaw de chou rouge, épinard
- Smoked meat, moutarde, pickle et salade de chou
- Prosciutto, mozzarella, pesto de basilic et roquette
- Thon mayonnaise, olives, tomates et oeuf
- Sandwich fromage de chèvre, légumes grillés et épinards
- Tofu mariné, légumes de saison, salade et hummus
- Wrap asperge grillée et champignon, roquette

OU

### PIZZAS MAISON (2 CHOIX POUR LE GROUPE)

- Pizza à la viande (bœuf, saucisse ou poulet)
- Pizza bocconcini, basilic et prosciutto
- Pizza garnie, champignons, poivrons, olives, tomates et mozzarella
- Pizza aux légumes grillés, chèvre et épinard

## 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.

**1 Entrées | 2 Plats | 1 Accompagnement | Dessert | 55\$ /PERS**

**2 Entrées | 2 Plats | 2 Accompagnements | Dessert | 60\$ /PERS**

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

## ENTRÉES

- Salade de quinoa deux couleurs, patates douces, poivrons, graines de courge
- Salade de pâtes au pesto, bocconcini et tomates séchées
- Plateau de tomates, mozzarella et basilic, huile d'olive
- Salade grecque, concombres libanais, feta, oignons rouges, olives, vinaigrette
- Salade de pommes de terre, oeufs durs, cornichons, tomates et mayonnaise
- Salade verte mélangée et
- Salade César, croutons, bacon et parmesan

## PLATS

- Boeuf Bourguignon, sauce demi-glace au Merlot, poêlée de champignons
- Suprême de poulet de grain, sauce moutarde en grain, estragon
- Mijoté de veau du Québec, miso, shitaké
- Cuisse de poulet façon Basquaise, tomates, poivrons rôtis et olives noires
- Pavé de saumon poêlé, beurre Nantais au basilic et citron grillé
- Filet de merlu rôti, bruschetta aux herbes et tapenade
- Sauté de tofu asiatique aux légumes
- Dahl aux lentilles, lait de coco et curry, coriandre fraîche
- Risotto d'orge perlé aux légumes et champignons sauvages
- Chili épicé de légumineuses, mais et oignons verts

## ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre grelots aux herbes
- Purée de patates douces
- Riz au jasmin
- Quinoa deux couleurs
- Jardinière de légumes de saison

## DESSERT

Assortiment de biscuits et de dessert de notre chef pâtissier

 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%))*





# Souper à l'assiette



—  
MONVILLE  
—



# Souper à l'assiette – MINIMUM 10 PERS.

## Trois services - Entrée, plat et dessert - 75\$ par personne

(supplément de 10\$ par personne pour un 2e choix de plat principal)

### ENTRÉES

- Velouté de choux-fleurs, crème montée au curry, croutons
- Crème de carottes et gingembre, feta et zeste d'orange
- Salade mélangée, pacanes caramélisées, poires, vinaigrette érable
- Carpaccio de betteraves, chèvre frais, fenouil, orange et tournesol grillé
- Tataki de thon rouge au sésame, purée d'avocat au yuzu, oeufs de truite
- Asperges vertes, tomates confites, ricotta au citron, pesto de persil
- Veau Tonnato, thon mayonnaise, oignons et shimeji pickle, câpres

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

### PLATS

- Dos de saumon rôti, quinoa, légumes de saison, bruschetta au basilic
- Morue de l'Atlantique, risotto d'orge au pesto, beurre blanc au citron
- Boeuf Angus braisé, gratin Dauphinois, carottes Nantaise, jus au vin rouge
- Suprême de poulet de grain, polenta crémeuse, ail confit, broccolini, sauce sauge
- Parmentier de confit de canard, champignons, sauce demi-glace et argousier
- Risotto d'orge aux champignons et légumes racines, pesto de basilic, parmesan
- Dahl aux lentilles et tofu, riz au jasmin, yogourt, coriandre, lime et pain Naan
- Gnocchi de pomme de terre maison, champignons, asperges. parmesan

### DESSERTS

- Sablé Breton, crémeux au citron, meringue vanille
- Ganache au chocolat noir 70%, crumble sarrasin et framboises
- Panacotta au chocolat blanc, ananas, vanille passion, crumble de noix de coco
- Moelleux aux dattes, caramel beurre salé, Parfait glacé au Bailey's

\*Pout 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.

 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 souper – BUFFET CHAUD – MIN. 10 PERS.

2 Entrées | 2 Plats | 1 Accompagnement | Dessert | 65\$ /PERS

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

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

- Veau “Vitello Tonnato”, câpres, sauce crèmeuse au thon et herbes fraîches
- Salade de crevettes de Matane, laitue Boston, vinaigrette yogourt et herbe
- Tataki de saumon au sésame, vermicelle et légumes, vinaigrette au miso
- Tartare de boeuf, ciboulette, cornichons, moutardes et croutons
- Salade grecque, concombres libanais, feta, oignons rouges et tomates cerises

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

- Contrefilet de boeuf rôti, sauce au poivre et champignons
- Morue, sauce au vin blanc et basilic
- Omble chevalier, beurre blanc au yuzu et citrons grillés
- Agneau cuit 7 heures aux épices Berbères et carottes fondantes
- Coq au vin, sauce vin rouge et lards fumés
- Risotto d’orge perlé aux champignons et parmesan
- Dahl aux lentilles et pois cassés, coriandre, lime et pain Naan

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

- Pommes de terre grelots rissolées aux herbes
- Gratin Dauphinois
- Quinoa
- Riz au safran
- Légumes de saison rôtis

## DESSERT

Assortiment de biscuits et de dessert de notre chef pâtissier

 Végan  Végan 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

## VIANDE - 6\$ PAR CANAPÉ

- Boulette de boeuf sauce marinara, tuile au parmesan
- Dumpling de poulet, ponzu et radis
- Mini burger de boeuf au fromage
- Tartare de boeuf classique et tuile de parmesan
- Tataki de boeuf à la coréenne
- Vitello Tonnato, veau, mayo au thon, câpres
- Brochette de poulet à la portugaise
- Phyllo de canard à l'orange

## POISSON - 6\$ PAR CANAPÉ

- Accra de morue, mayo sriracha
- Crevette tempura, sauce hoisin
- Arancini paella, crevettes, chorizo, safran
- Pieuvre marinée, hummus, pesto d'herbes
- Tartare de saumon, avocat, mangue et coriandre
- Tataki de thon rouge au sésame, mayo miso, radis melon

## VÉGÉTARIEN - 5\$ PAR CANAPÉ

- Arancini au parmesan, tomates séchées et pesto de roquette
- Samossa végétarien au curry, yogourt et menthe
- Falafel, hummus et tahini, sésame
- Gaspacho Andalou (tomates, concombres, poivrons, oignons rouges)
- Bruschetta, crouton de pain au levain, parmesan
- Tartelette de ratatouille, chèvre et tapenade d'olives

## DESSERT - 5\$ PAR CANAPÉ

- Macarons variés
- Brownie Forêt Noire, crème vanille et cerise
- Verrine crème citron, crumble et meringue
- Trou de beigne et caramel beurre salé
- Truffes variées en sucette
- Pavlova aux fruits de saison

 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%))





A row of stainless steel chafing dishes is lined up on a buffet counter. The dishes are arranged in a perspective that recedes into the background. The foreground dish is in sharp focus, showing its lid and handles. The background is softly blurred, showing more dishes and a person in a white uniform. The lighting is bright and even, highlighting the metallic surfaces.

# Stations

—  
MONVILLE  
—



# Stations – MINIMUM 20 PERS.\*\*

Option végétarienne et sans gluten disponible  

## Station d’huitres\*

Sélection du moment, mignonette au vinaigre de framboise, tabasco, condiments, granny et pommes grenade, lime

3 huitres 14\$ / PERS  
6 huitres 26\$ / PERS

## Station sushi

Sélection de sushis, makis, nigiris, servis avec une sauce soya et wasabi

3 sushis 16\$ / PERS  
6 sushis 30\$ / PERS

## Station poutine

Poutine classique, frites, fromage en grain, sauce  
Poutine porc effiloché

21\$ / PERS.  
25\$ / PERS

## Station tacos

Bœuf, poulet, tofu mariné servis avec salsa, oignons rouges, laitue, guacamole, crème sure, fromage râpé, tortilla

23\$ / 3 TACOS / 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%))*



# Stations – MINIMUM 20 PERS.\*\*

Option végétarienne et sans gluten disponible  

## Station verte

17\$ / PERS.

Choix de trois (3) salades parmi les suivantes :

- Penne au pesto et bocconcini
- Salade mélangée
- Taboulé à la menthe et poulet
- Quinoa deux couleurs et courge
- Salade de pommes de terre, maïs, bacon
- Salade Grecque, tomates, concombres, feta, poivron, olives
- Salade Waldorf, pomme, raisin, céleri, noix, mayo
- Carottes à la marocaine
- Salade de betteraves, pommes et chèvre frais

## Station Terroir

26\$ / PERS

Plateau de fromages du Québec, confiture de fruits, plateau de charcuteries et condiments, croutons et crackers

## Station sucrée

16\$ / PERS

- Macarons variés
- Verrine desserts
- Truffes aux chocolats
- Beignes du moment

\*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 Meia Encosta Dao

10\$

Vin blanc Meia Encosta Dao

10\$

Villa Fita Azul, Mousseux, Portugal

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\$

Tequila Cazadores Blanco

10\$

Tequila Cazadores Reposado

10\$

Dark 'N' Stormy cocktail

12\$

French 75 cocktail

12\$

Aperol Spritz

12\$





# Menu Boissons – (SUITE)

## Premium

Côte du Rhône Gabrielle Meffre Plan de dieu	Verre	14\$
Aligoté Les Fossiles Bourgogne 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\$
Crémant brut Grande Cuvée, Bourgogne, Mousseux		14\$
Tribaut Blanc de Chardonnay		14\$
		20\$

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



# 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 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
Meia Encosta Dao, Portugal, 2022	45\$
Domaine Tariquet classic, Côte de Gascogne – 2022	47\$
Kir-Yianni Paranga, Macédoine – Grèce, 2022	49\$
B1, Les Bacchantes – Québec 2022	55\$
Aligoté Les Fossiles, Bourgogne chardonnay – France, 2020	57\$
Hugel Riesling – France, 2021	61\$
Firriato Le Sabbie dell’Etna, Sicile – Italie 2022	65\$
Domaine Tariquet Premières Grives, Côte de Gascogne liquoreux – 2022	70\$
Émotions minérales, Bourgogne chardonnay, France 2022	71\$
Sancerre Les Grandmontains, Sauvignon Blanc – France 2022	87\$
Domaine de l’Aigle IP, Languedoc chardonnay – France 2022	92\$
Chablis 1er cru La Grande Cuvée, Bourgogne chardonnay, France 2022	94\$



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

## **ROSÉS**

Gris Blanc Languedoc - France 2022

RS1 Les Bacchantes - Québec 2022

Côte des Roses Languedoc - France 2022

Bouteille

49\$

55\$

60\$

## **VINS ORANGE**

Genora, Languedoc - France 2022

61\$

## **VINS ROUGES**

Meia Encosta Dao, Portugal 2022

Rocca delle Macie Sasyr, Toscane - Italie 2020

R1, Les Bacchantes - Québec 2021

Barbera d'Asti, Piémont, Italie 2021

Parallèle 45, Côtes du Rhône - France 2020

Gabriel Meffre Plan de Dieu, Côte du Rhône - France 2022

Saint-Chinian, Languedoc - France 2021

Brouilly « Sous les Balloquets », Beaujolais - France 2021

Contino Reserva, Rioja - Espagne 2019

Chorey-les-Beaunes « les Beaumonts », pinot noir - France 2020

Bouteille

45\$

50\$

53\$

56\$

58\$

64\$

66\$

78\$

89\$

110\$



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



## **BULLES | CHAMPAGNES**

	Bouteille
Fita Azul, Mousseux, Portugal	45\$
Crémant brut Grande Cuvée	65\$
Tribaut Blanc de Chardonnay, Champagne, France	98\$
Nicolas Feuillate, Champagne, France	140\$
Tattinger Réserve Brut, Champagne, France	150\$
Moet & Chandon, Champagne, France	165\$
Pommery Royal, Champagne, France	175\$
Veuve Cliquot, Champagne, France	180\$
Laurent Perrier Rosé, Champagne, France	240\$



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