

Menus Mariages

2024

HOTEL PLACE D'ARMES

PH

HÔTEL PLACE D'ARMES

UNE PROPRIÉTÉ DE
Corner Collection

Photo: Tracy Grace

Table des matières

<u>À propos</u>	3
<u>Nos services</u>	4
<u>Nos forfaits</u>	6
<u>Les compléments</u>	20
<u>Notre sélection de bar</u>	24
<u>Notre sélection de vins</u>	26
<u>Conditions et informations</u>	29
<u>Contact</u>	31



À PROPOS

Une touche d'élégance au cœur du Vieux-Montréal

Avec son architecture néoclassique à couper le souffle, une variété de salles de bal et d'espaces cocktail célébrant la fusion de l'histoire et du design contemporain, ainsi que ses options de menu diverses et délicieuses, l'Hôtel Place d'Armes se présente comme le cadre parfait pour créer vos moments les plus chers et mémorables, marquant ainsi le jour le plus beau de votre vie.

A romantic wedding photograph of a couple in formal attire embracing outdoors. The groom is on the left, wearing a dark suit and a white shirt with a dark tie. The bride is on the right, wearing a white lace wedding dress and a white veil. They are standing in front of a large, classical-style building with columns. The background is slightly blurred, and the overall tone is soft and romantic. The text "Nos services" is overlaid in the center in a white, serif font.

Nos services

Nos services



Cuisine délicieuse

Nous vous proposons des menus personnalisés et préparés avec raffinement.



Planificateur d'événement attitré

Nos gestionnaires d'événement vous aideront à planifier chaque détail, afin d'assurer la réussite de votre événement.



Audio-Visuel complet

Nous pouvons mettre à votre disposition un service audiovisuel interne complet, y compris l'Internet haute vitesse et des postes de recharge.



Espaces d'événements flexibles

Nos espaces peuvent accueillir des groupes de 10 à 180 personnes et peuvent être configurés pour répondre aux besoins de votre événement.



Nos forfaits



Cocktail

Réception

Repas

	BRONZE 180 \$*	ARGENT 215 \$*	OR 270 \$*
Bar ouvert avant le repas	1h Bar ouvert classique	1h Bar ouvert classique	1h Bar ouvert Deluxe
Nombre de canapés	4	4	6
1 verre de Prosecco et ½ bouteille de vin	●	●	●
Nombre de services	3	4	5
1 ^{ère} entrée	●	●	●
2 ^{ème} entrée	X	●	●
Granité	X	X	●
Plat principal	●	●	●
Dessert	●	●	●
Bar ouvert après le repas	2h Bar ouvert classique	3h Bar ouvert classique	Toute la soirée (de 17h à 2h) Bar ouvert Deluxe
Table de minuit	X	●	●

*Les prix affichés sont avant taxes et service.

Inclusions

- La location de la salle pour la cérémonie, le cocktail et le souper de réception;
- Les tables, les chaises, la piste de danse, la vaisselle, la verrerie, la coutellerie, les serviettes de table et les nappes blanches ou noires;
- Un plan de salle à votre disposition pour vos arrangements de tables.

Forfait Bronze

A photograph of a wedding altar. The altar is covered with a white tablecloth and features a central floral arrangement of white and peach roses. Two large bouquets of similar flowers are placed on either side of the altar. Several lit candles in glass holders are scattered across the altar and on the floor. The background consists of white, vertically pleated curtains. The overall lighting is warm and soft.

Forfait Bronze

3 services – 180 \$

Cocktail

1 heure de bar ouvert classique et 4 choix de canapés parmi la sélection suivante :

CANAPÉS FROIDS

- Antipasti de bocconcini et tomates au pesto 
- Concombre et tzatziki 
- Melon d'eau, feta et roquette avec perles de balsamique 
- Concombre cupcake houmous 
- Mini toast à l'avocat 
- Brochette de légumes confits et olives 

CANAPÉS CHAUDS

- Satay de poulet mariné et sauce barbecue 
- Quiche Lorraine aux lardons fumés
- Mini quiche végétarienne 
- Arancini aux épinards 
- Spanakopita : feuilleté aux épinards et fromage feta 
- Boule de haricots à l'orientale 
- Falafel  
- Roulés de saucisses véganes avec moutarde à l'érable 

Forfait Bronze

3 services – 180 \$

Réception

1 verre de Prosecco et 1/2 bouteille de vin

Entrée

1^{ère} entrée – 1 choix

- Crème de courge musquée et pommes avec graines de citrouille 
- ou**
- Gaspacho de tomate et croûtons aux herbes 
- ou**
- Salade de tomates ancestrales, roquette, mousse de fromage de chèvre et perles de balsamique 
- ou**
- Cœur de romaine style César avec croustilles de prosciutto, tuile de parmesan et câpres frits

Plats

2 choix + 1 choix végétarien ou végétane

- Macreuse de bœuf braisée, mousseline de patates douces, oignons cipolini et carottes glacées
- ou**
- Filet de saumon poêlé, sauce hollandaise au pamplemousse, haricots beluga et asperges grillées
- ou**
- Suprême de poulet, cuisson lente, sauce aux champignons avec risotto aux poivrons rouges rôtis et pâtissons
- et**
- 1 Option végétarienne ou végétane ([Voir page 18](#))

Desserts

1 choix

- Gâteau de mariage
- ou**
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar et fèves de tonka
- ou**
- Table des douceurs – 3 choix parmi : cupcakes, cookies, cake, financiers

Bar ouvert

2 heures de bar ouvert classique après le repas



Forfait Argent

Forfait Argent

4 services – 215\$

Cocktail

1 heure de bar ouvert classique et 4 choix de canapés parmi la sélection suivante :

CANAPÉS FROIDS

- Saumon gravlax et mousse de betteraves
- Tataki de thon, sauce au sésame 
- Tartare de saumon sur croûtons, ciboulettes, échalotes françaises, suprêmes de pamplemousse, aneth, crème sure
- Tartare de bœuf sur croûtons, parmesan, avocat, échalotes, persil, huile de truffe, caviar de moutarde
- Terrine de canard et compote de fruit sur croûton
- Sushi végétan 
- Boule de fromage de chèvre avec croûte de noix et coulis de fruits  

CANAPÉS CHAUDS

- Satay de bœuf, sauce au romarin 
- Crevette croustillante, sauce aigre-douce
- Korokke : croquettes de pommes de terre maison avec sauce au curry 

Forfait Argent

4 services – 215\$

Réception

1 verre de Prosecco et 1/2 bouteille de vin

Entrées

1^{ère} entrée – 1 choix

- Burrata flambée avec verdure croustillante, tomates confites et croûtons maison 

ou

- Un étagé au melon d'eau et feta, huile d'olive infusée à la menthe avec perles de balsamique 

ou

- Rillettes de canard avec confiture d'oignon, gel de framboise et porto sur un craquelin

ou

- Tataki de thon avec salade croustillante de légumes à saveur asiatique

ou

- Salade de betteraves Chioggia, crème de chèvre et gel de pomme 

2^{ème} entrée – 1 choix

- Crème de courge musquée et pommes avec graines de citrouille 

ou

- Gaspacho à la tomate avec croûtons aux herbes 

ou

- Gnocchis avec choix de sauce : rosée, crème ou sauce tomate 

Plats

2 choix + 1 choix végétarien ou végétane

- Filet de truite poêlé, pommes de terre grelots, sauce vierge et asperges grillées

ou

- Bavette de bœuf grillée, mousseline de pommes de terre Yukon Gold, oignons cipolini et sauce aux épices boréales

ou

- Confit de canard, pommes de terre poires, sauce aux pommes et Calvados, pâtissons au four

et

- 1 Option végétarienne ou végétane ([Voir page 18](#))

Desserts

1 choix

- Gâteau de mariage

ou

- Gâteau aux carottes

ou

- Table des douceurs (3 choix parmi : tarte au citron et yuzu, brownie caramel-vanille, choux vanille-ruits rouges, verrines tiramisu)

Table de minuit

2 choix parmi la sélection suivante :

- Sandwich de viande fumée, mini poutine, mini burger au fromage, macaroni au fromage, biscuits, brownies, Queues de castor ou verrines

Bar ouvert

3 heures de bar ouvert classique après le repas

A photograph of a wedding reception table. The table is set with white linens, silver plates with gold borders, white napkins, and various glassware including water glasses, wine glasses, and champagne flutes. A centerpiece consists of a large, ornate crystal vase filled with a bouquet of white and pink roses and greenery, resting on a gold-colored metal stand. The background shows other tables and chairs in a dimly lit room with large windows.

Forfait Or

Forfait Or

5 services – 270\$

Bar ouvert de luxe

Toute la soirée de 17 h 00 à 2 h 00

Cocktail

6 choix de canapés parmi la sélection suivante :

CANAPÉS FROIDS

- o Foie gras de canard et chutney de fruits secs, pain brioché
- o Mini guédille de homard, pain bretzel
- o Cornet avec mousse au saumon
- o Tartelette de chèvre, figues et noix  
- o Croûton de brie, fraise, basilic, perles de balsamique 
- o Mini taco croustillant garnie d'une salsa de tomates et avocat 

CANAPÉS CHAUDS

- o Mini cheeseburger de bœuf Angus, oignons caramélisés
- o Bœuf Angus braisé en pâte phyllo, jus demi-glace au thym
- o Général Tao
- o Mini balluchon de canard confit et compote de framboises
- o Cromesquis de foie gras au torchon servi sur un chutney d'ananas
- o Champignon farci au chèvre et graines de coriandre 
- o Galette de champignons homards style croquette de crabe 

Forfait Or

5 services – 270\$

Réception

1 verre de Prosecco et 1/2 bouteille de vin

Entrées

1^{ère} entrée – 1 choix

- o Figues confites enrobées de prosciutto, salade de fraises, réduction balsamique et huile de basilic frais
- ou**
- o Cromesquis de foie gras du Québec, chutney d'ananas et échalotes
- ou**
- o Tartare de thon, avocat et oignons marinés avec mayonnaise au sésame grillé et chips de lotus
- ou**
- o Balluchon de chèvre, pommes caramélisées et pacanes rôties  
- ou**
- o Salade de bébé kale, fruits rouges frais, pêches grillées et croûtons de pain brioché, vinaigrette au champagne 

2^{ème} entrée – 1 choix

- o Crème de courges musquée et pommes avec graines de citrouille 
- ou**
- o Gaspacho à la tomate et croûtons aux herbes 
- ou**
- o Rotollo au prosciutto, épinards et fromages du Québec avec sauce rosée

Granité

1 choix

- o Gin et fleur de sureau
- ou**
- o Rhum, citron vert et menthe
- ou**
- o Vodka, eau de rose et litchi
- ou**
- o Mandarine (sans alcool)

Plats

2 choix + 1 choix végétarien ou végane

- o Filet mignon grillé, crevettes géantes, sauce au vin rouge, pommes de terre dauphinoises et choux de Bruxelles au beurre
- ou**
- o Jarret agneau de façon traditionnelle avec pommes de terre poires, jus corsé et carottes nantaises glacées au miel
- ou**
- o Flétan poêlé à la sauce vierge sur couscous israélien à la pomme verte, pâtisseries du Québec et sauce beurre blanc
- ou**
- o Pétoncles géantes, marmelade à la clémentine, purée de céleri-rave et pommes de terre douces, courgettes au beurre
- et**
- o 1 option végétarienne ou végane ([Voir la page 18](#))

Desserts

1 choix

- o Gâteau de mariage
- ou**
- o Tartelette aux fruits
- ou**
- o Tarte chocolat et caramel
- ou**
- o Table des douceurs (3 choix parmi : bar à bonbons, tartelette chocolat-caramel, tartelette aux fruits, gâteau aux carottes ou mousse au chocolat)

Table de minuit

2 choix parmi la sélection suivante :

- o Sandwich de viande fumée
- o Mini poutine
- o Mini burger au fromage
- o Macaroni au fromage
- o Biscuits, brownies
- o Queues de castor
- o Verrines



Options végétariennes
et véganes

Options végétariennes et végane

Entrées chaudes et froides

- Salade de bébé kale, fruits rouges frais, pêches grillées et vinaigrette au champagne 

ou

- Crème de courge musquée et pommes avec graines de citrouille 

ou

- Gnocchis maison à la patate douce, croustilles d'asperge, noix de pin grillées, copeaux de parmesan, sauce crémeuse au pesto  

ou

- Risotto à la forestière, crème au épices boréales 

ou

- Rotolo maison aux épinards, fromage avec sauce rosée 

Plats

- Tian de légumes grillés, polenta à la fleur d'ail et coulis de tomate 

ou

- Melon d'eau compressé style tataki asiatique en croûte de sésame, servi sur quinoa et bok choy cuit à la vapeur 

ou

- Mignon de betteraves avec purée de pommes de terre, asperges grillées et sauce végane au poivre 

ou

- Sauté de tofu et légumes, riz parfumé de coco, sauce aigre douce 

ou

- Escalope d'aubergine style parmigiana, pappardelle, sauce pomodoro 

A three-tiered wedding cake with white frosting, decorated with flowers and candles. The cake is the central focus, with a bouquet of pink and white roses behind it. In the foreground, there are two lit candles in glass holders and a set of silver cake knives on a white tray. The text "Les compléments" is overlaid in the center of the image.

Les compléments

Les compléments

Menu enfant

35 \$ / personne

Entrée

- Crudités et trempette ranch

Plats

- Filets de poulet panés (sauce barbecue), frites
- ou
- Mini burger de bœuf garni, frites
- ou
- Fusilli avec sauce rosée

Dessert

- Brownie et crème glacée

Menu fournisseur

55 \$ / personne

Menu 3 services choix du chef

Veillez noter que nous prendrons en compte les allergies et les restrictions alimentaires.

Les compléments

Canapés

Maximum de 7 variétés incluant ceux de votre forfait

SÉLECTION 1 – 45 \$ / personne

- o Mini quiche végétarienne 
- o Satay de poulet mariné et sauce barbecue 
- o Quiche Lorraine aux lardons fumés
- o Antipasti de bocconcini et tomates au pesto 
- o Arancini aux épinards 
- o Spanakopita : feuilleté aux épinards et fromage feta 
- o Concombre et tzatziki 
- o Concombre cupcake humus
- o Boule de haricots à l'orientale 
- o Falafel avec véganaise à l'ail 

SÉLECTION 2 – 47 \$ / personne

- o Saumon gravlax et mousse de betteraves
- o Korokke : croquettes de pommes de terre maison avec sauce au curry 
- o Tataki de thon, sauce au sésame
- o Tartare de saumon sur croûtons, ciboulettes, échalotes françaises, suprêmes de pamplemousse, aneth, crème sure
- o Tartare de bœuf sur croûtons, parmesan, avocat, échalotes, persil, huile de truffe, caviar de moutarde
- o Satay de bœuf, sauce au romarin
- o Crevette croustillante, sauce aigre-douce
- o Roulés d'aubergines farcis
- o Mousse de chèvre, pommes caramélisées et noix de Grenoble sur croûton 
- o Terrine de canard et compote de fruit sur croûton
- o Sushi végan 
- o Boule de fromage de chèvre enroulée de noix et coulis de fruit 

SÉLECTION 3 – 55 \$ / personne

- o Mini cheeseburger de bœuf Angus, oignons caramélisés
- o Foie gras de canard et chutney de fruits secs, pain brioché
- o Mini guédille de homard, pain bretzel
- o Bœuf Angus braisé en pâte phyllo, jus demi-glace au thym
- o Tartelette de chèvre, figues et noix  
- o Général Tao 
- o Galette de champignons homard style croquette de crabe 
- o Mini taco croustillant garni d'une salsa de tomates et avocat 
- o Cornet avec mousse au saumon
- o Mini balluchon de canard confit et compote de framboises
- o Champignon farci au chèvre et graines de coriandre 
- o Étagé de brie, fraise, basilic, perles de balsamique 
- o Cromesquis de foie gras au torchon servi sur un chutney d'ananas

Les compléments

Stations et plateaux

Minimum pour 12 personnes

Stations

- **Chine – Station Bao** 18 \$ par personne
Poulet / bœuf avec sauce au gingembre, bok choy et pickles d'oignons rouges
- **Italie – Station de pâtes** 18 \$ par personne
1 sauce au choix : Pomodoro ou Alfredo
- **Mexique – Station de tacos** 20 \$ par personne
Bœuf haché et poulet, condiments
- **Station huîtres** 400 \$ / 100 huîtres
Huîtres mignonnettes avec condiments (Choix en fonction de l'arrivage du jour)
- **Station sushis** 26 \$ par personne
Assortiments de makis choix du chef (6 pièces par personne)

Plateaux

- Plateau de charcuteries servi avec pain et condiments 112 \$
- Plateau de fromages du Québec (80g / personne) 105 \$
1 brie triple crème, 1 bleu, 1 pâte ferme
- Plateau de crudités et trempettes 50 \$
- Plateau de fruits frais 50 \$

Table de minuit

20 \$ / personne
Choix de 2 items parmi :

- Sandwich de viande fumée
- Mini poutine 🍴
- Mini burger au fromage
- Macaroni au fromage 🍴
- Biscuit
- Brownies 🍴
- Queues de castor 🍴
- Verrines

Gâteau de mariage

À partir de 10 \$ / personne.

Notre chef pâtissier se fera un plaisir de personnaliser votre gâteau selon vos goûts.

Saveurs

- Biscuit chocolat, ganache montée vanille
- Biscuit Red Velvet, ganache montée vanille et fruits rouges
- Biscuit vanille, ganache citron

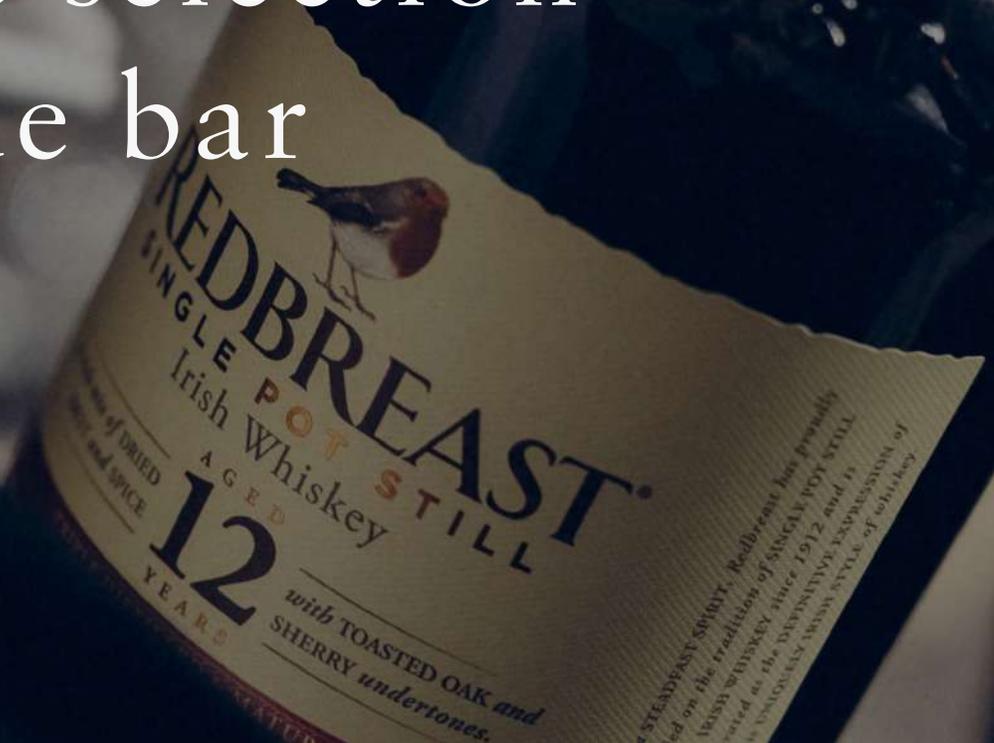
Glaçage

- *Naked Cake*
- Fondant Blanc
- Glaçage miroir

Décoration

- Fleurs Fraiches (fournis par le client)
- Fruits Frais
- Pastillage
- Macaron (extra dépendant du nombre de macaron)

Notre sélection de bar



Notre sélection de bar

Bar ouvert classique

(Inclus dans les forfaits Bronze et Argent)

- Vodka : Smirnoff
- Rhum blanc: Captain White
- Rhum brun: Captain Morgan épicé
- Gin Tanqueray
- Scotch : JW Red Label
- Tequila : Jose Cuervo Silver
- Whiskey : Crown Royal, Wild Turkey
- Brandy/Cognac : Chemineau
- Vermouth : Stock Lionell
- Digestifs : Amaretto, Baileys, Tia Maria, Mandarine Napoléon
- Vin : Oakbank
- Bières : Carlsberg, 664 blanche, St-Ambroise bière noire à l'avoine, cidre La Bolée
- Jus : Orange, pomme, ananas canneberge, Clamato, tomate
- Boissons sans alcool : produits Coca-Cola, Red Bull

Bar ouvert deluxe

(Inclus dans le forfait Or)

- Vodka : Ketel One
- Rhum blanc : Captain Morgan White
- Rhum brun : Captain Morgan Private Stock
- Gin : Romeo's Gin
- Scotch : JW Black Label
- Tequila : Jose Cuervo Silver
- Whiskey : Bulleit, Jack Daniels Old No 7
- Brandy/Cognac : Hennessy VS
- Vermouth : Stock Lionello
- Digestifs : Grand Marnier, Amaretto, Baileys, Tia Maria
- Vin : Oakbank
- Bières : Carlsberg, 664 blanche, St-Ambroise bière noire à l'avoine, cidre La Bolée
- Jus : Orange, pomme, ananas canneberge, Clamato, tomate
- Boissons sans alcool: produits Coca-Cola, Red Bull

***Ajout de 10\$/H par personne pour les forfaits Bronze et Argent**

Bar ouvert premium

- Vodka : Pur
- Rhum blanc : Captain Morgan blanc
- Rhum brun : Zacapa
- Gin : Hendricks
- Scotch : JW Gold + Talisker 10 ans
- Tequila : Don Julio Silver
- Whiskey : Woodford, Jack Single Barrel
- Brandy/Cognac : Hennessy VSOP
- Vermouth : Stock Lionello
- Digestifs : Calvados Boulard, Grand Marnier, Amaretto, Baileys, Tia Maria
- Vin : Oakbank
- Bières : Carlsberg, 664 blanche, St-Ambroise bière noire à l'avoine, cidre La Bolée
- Jus : Orange, pomme, ananas canneberge, Clamato, tomate
- Boissons sans alcool : produits Coca-Cola, Red Bull

***Ajout de 20\$/H par personne pour les forfaits Bronze et Argent**

***Ajout de 10\$/H par personne pour le forfait Or**

A dimly lit restaurant scene with people holding wine glasses, overlaid with the text "Notre sélection de vins". The image shows a group of people seated at a table, with their hands holding wine glasses. The lighting is warm and low, creating a sophisticated atmosphere. The text is centered in a white, serif font.

Notre sélection
de vins

Notre sélection de vins

Bulles et Champagne

BLANQUETTE DE LIMOUX 'NOS ANNÉES FOLLES', DOMAINE DE FOURN Mauzac (France)	50 \$
PROSECCO TREVISO, MIONETTO Glera (Italie)	50 \$
CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ 'PERLE D'AURORE', LOUIS BOUILLLOT Pinot Noir, Gamay (France)	65 \$
CHAMPAGNE 'BRUT RÉSERVE EXCLUSIVE', NICOLAS FEUILLATTE Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay (France)	125 \$

Rosés

PAYS D'OC 'GRIS/BLANC', GÉRARD BERTRAND Grenache (France)	46 \$
TAVEL, DOMAINE DU VIEIL AVEN Grenache, Mourvèdre, Clairette, Syrah (France)	52 \$

Blancs

AUSTRALIE-MÉRIDIONALE, OAKBANK CELLARS Chardonnay (Australie)	40 \$
PICPOUL DE PINET 'LES PINS DE CAMILLE', ORMARINE Picpoul (France)	45 \$
VÉNÉTIE 'RIFF', ALOIS LAGEDER Pinot Grigio (Italie)	46 \$
SAUMUR, LOUIS ROCHE Chenin Blanc (France)	47 \$
VALLÉE DE L'OKANAGAN 'FIVE VINEYARDS', MISSION HILL Sauvignon Blanc (Canada)	51 \$
BOURGOGNE ALIGOTÉ 'HOMMAGE PRINCE PHILIPPE', BOUCHARD AINÉ ET FILS Aligoté (France)	51 \$
ALSACE, RUHLMANN Riesling (France)	66 \$
CHABLIS 'VIGNE DE LA REINE', CHÂTEAU DE MALIGNY Chardonnay (France)	78 \$

Notre sélection de vins

Rouges

AUSTRALIE 'CABERNET-SAUVIGNON', OAKBANK (Australie)	40 \$	CROZE-HERMITAGE 'LES MEYSONNIERS', M. CHAPOUTIER Syrah (France)	72 \$
BEAUJOLAIS 'LES MARCELLINS', CHRISTOPHE PACALET Gamay (France)	50 \$	BARBERA DEL MONFERRATO, SCARPETTA Barbera (Italie)	74 \$
CÔTES DU ROUSSILLON TAUTAVEL 'AN 560', GÉRARD BERTRAND Grenache, Carignan, Syrah (France)	51 \$	VALLÉE DE L'OKANAGAN 'PÉTALES D'OSOYOOS', OSOYOOS LAROSE Merlot, Cabernet(s) (Canada)	82 \$
BOURGOGNE 'BUISSONNIER', VIGNERONS DE BUXY Pinot Noir (France)	57 \$	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE DU VIEUX-LAZARET Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault (France)	83 \$
CAHORS 'LE COMBAL', COSSE-MAISONNEUVE Malbec, Merlot, Tannat (France)	60 \$		
ROSSO DI MONTALCINO, CARPINETO Sangiovese (Italie)	65 \$		



Conditions
et informations

Conditions et informations

Nourriture et boissons

L'Hôtel est en mesure de servir jusqu'à 5 % de clients en plus par rapport au nombre de participants garanti, et ce, jusqu'à un maximum de vingt (20) personnes et seulement si la capacité de la salle le permet.

Les prix proposés n'incluent pas les taxes ni le service et sont par personne sauf en cas d'indication contraire. Tous les prix de nourriture et de boisson sont assujettis aux taxes provinciales (9,975 %) et fédérales (5%) ainsi qu'à des frais de service de 12,5 % et des frais d'administration de 5,5 %. Toute la nourriture et les boissons servies dans les salles de banquet sont exclusivement fournies par les services de l'Hôtel Place d'Armes.

Pour les groupes ayant plus d'un choix de plat principal, le nombre de chacun des plats sélectionnés doit être communiqué au plus tard soixante-douze (72) heures avant la date de l'événement. Ces choix devront être présentés à votre coordonnateur du service aux groupes par numéro de table, nom et sélection.

En raison des prescriptions de licence et à des fins de contrôle de la qualité, toute la nourriture et toutes les boissons servies sur les lieux de l'Hôtel doivent être fournies et préparées par l'Hôtel.

Contraintes et allergies alimentaires

- Il nous fera plaisir de proposer des alternatives aux personnes sujettes à des contraintes alimentaires.
- Les demandes spéciales doivent être faites cinq (5) jours ouvrables avant l'événement.

Si l'un de vos invités est sujet à une allergie quelconque, vous devez impérativement nous en informer en précisant son nom complet et la nature de l'allergie afin que nous puissions préparer son repas dans les meilleures conditions possibles.

Service de bar

Si vous choisissez une option de « bar ouvert » pour votre événement, l'Hôtel n'offre pas de service de shooter.

Musique

- Pour les événements incluant les services d'un DJ ou d'un groupe de musiciens, des frais de droits d'auteurs (SOCAN) seront appliqués en respect de la loi.
- L'intervenant que vous avez engagé devra signer une clause avec notre établissement concernant le volume sonore maximal à ne pas dépasser.

Conditions et informations

Stationnement

- Notre service de valet est offert selon la disponibilité seulement
- 42 \$ par nuit, par voiture, sans frais supplémentaires pour les entrées et sorties pendant la journée
- 25 \$ pour votre événement – selon la disponibilité

Veillez noter que les tarifs de stationnement peuvent changer en tout temps sans préavis.

Électricité

Si votre événement requiert des normes électriques différentes de celles installées dans notre établissement, des frais de 250 \$ seront appliqués.

Service de sécurité

Un service de sécurité vous est proposé au tarif de 40 \$ l'heure par agent de sécurité pour un minimum de trois (3) heures.

Décor

- Le dessus des bougies doit être à 2 pouces de la bordure du bougeoir, de manière à ce que la flamme soit toujours à 1 pouce sous la bordure de son contenant.
- Les machines à fumée ne sont pas permises.
- Les clous, les punaises et les rubans adhésifs sont strictement interdits.

Une pénalité pourrait être appliquée.

Fournisseurs externes

- Tout produit ou fournisseur extérieur à notre établissement doit être signalé et validé par votre coordonnateur du service aux groupes.
- Une liste énumérant le nom de chaque fournisseur, ses coordonnées détaillées, ainsi que la liste des articles en location, devra être remise à votre coordonnateur aux groupes cinq (5) jours ouvrables avant l'événement.

NB : Il n'est pas du mandat de l'Hôtel de faire le montage des housses de chaises. Cette tâche demeure la responsabilité de votre fournisseur. Un supplément de 100 \$ en main d'œuvre sera chargé si vous désirez que l'Hôtel s'en occupe.

Vol et dégradation de matériel

L'hôtel n'est pas responsable des objets volés ou endommagés, qui sont stockés dans nos locaux. Veuillez garder les objets de valeur en votre possession.

Rencontrons- nous



HÔTEL PLACE D'ARMES

UNE PROPRIÉTÉ DE
Corner Collection

55 Rue Saint-Jacques
Montréal (QC) Canada
H2Y 1K9

hotelplacedarmes.com
(514) 842-1887

ventes@hotelplacedarmes.com
cornercollection.com

Photo : Tracy Grace