



Auberge du Vieux-Port

Menus banquets 2016

POUR VOS ÉVÉNEMENTS, LAISSEZ-NOUS PRENDRE SOIN DE VOUS ET DE VOTRE SÉJOUR!

L'Auberge du Vieux-Port vous propose un environnement unique pour la tenue de vos réunions ou événements corporatifs. Que ce soit pour une rencontre, un cocktail ou un repas, nous pouvons répondre à vos besoins événementiels et bien plus encore.

Profitez de notre salle de réunion fonctionnelle alliant modernité et authenticité grâce à un mobilier confortable et un accès facile aux technologies, le tout dans une ambiance invitante bordée de murs de pierres.

Une équipe dédiée à l'organisation d'événements est à votre service en tout temps pour planifier en détail chacun de vos banquets, mariages ou réunions.

- Configuration sur mesure des espaces selon le type d'événement
- Menus proposés par notre Chef et pouvant être personnalisés
- Service Internet WiFi et haute vitesse dans tout l'hôtel
- Services audiovisuels complets



NOS ESPACES

RESTAURANT TAVERNE GASPAR

Situé dans l'Auberge, notre restaurant sert les petits-déjeuners complets et les repas du soir. Il est possible d'y manger le midi en groupe ou encore de le privatiser pour des événements.

Taverne Gaspar est un restaurant qui propose une ambiance taverne chic, chaleureuse et décontractée, idéale pour un 5 à 7 ou un repas entre amis ou collègues. Le menu, des plats réconfortants aux portions généreuses, exprime parfaitement l'amour et la passion pour la cuisine maison. Le décor authentique et le service impeccable en font un restaurant fréquenté tant par les Montréalais que par les visiteurs.

LOUNGE NARCISSE

Le Lounge Narcisse est un espace au décor classique et chaleureux avec une vue sur la magnifique rue de La Commune. C'est l'emplacement idéal pour vos cocktails!

TERRASSE SUR L'AUBERGE

L'été, profitez du beau temps et fuyez le quotidien en montant sur le toit de l'Auberge du Vieux-Port. Très courue par la clientèle branchée du Vieux-Montréal, vous y découvrirez une vue panoramique sur tout le centre-ville et le fleuve Saint-Laurent. Privatisable, la terrasse est ouverte tous les jours de la semaine selon la température.





NOS PETITS-DÉJEUNERS – BUFFET

Servis dans votre salle de réunion pour minimum 10 personnes

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL DE LUXE

- Café, café décaféiné, thé & tisane
- Jus d'orange & jus de pamplemousse
- Assortiment de viennoiseries
- Yogourt nature & ses accompagnements
- Beurre & confitures
- Plateau de fruits

21 \$ par personne

PETIT-DÉJEUNER COMPLET

- Café, café décaféiné, thé & tisane
- Jus d'orange & jus de pamplemousse
- Assortiment de viennoiseries
- Yogourt nature & ses accompagnements
- Confitures, beurre et cretons maison
- Plateau de fruits

Choisissez parmi la sélection suivante :

- Oeufs brouillés, saucisses, bacon & pommes de terre rissolées
- Omelette jambon fromage & pommes de terre rissolées
- Oeufs bédicotine & pommes de terre rissolées
- Crêpe française au sirop d'érable
- Pain doré aux fruits des champs et crème anglaise
- Bagel au saumon fumé

Choix de 1 plat pour votre groupe / **24 \$ par personne**

Choix de 2 plats pour votre groupe / **27 \$ par personne (à partir de 15 personnes)**

Choix de 3 plats pour votre groupe / **30 \$ par personne (à partir de 25 personnes)**

EN COMPLÉMENT À VOS FORAITS

- Assiette de fromages assorties / **10 \$ par personne**
- Assiette de fruits frais tranchés / **6 \$ par personne**



Auberge du Vieux-Port

97, rue de la Commune Est, Montréal, Qc., H2Y 1J1 - 514 876-0081 – www.aubergeduvieuxport.com

Des frais de service de 12.5% et d'administration de 5.5% (total de 18%) ainsi que les taxes fédérales et provinciales seront appliqués.



NOS PAUSES CLASSIQUES

Servies dans votre salle de réunion pour minimum 10 personnes

PAUSE CAFÉ

Café, café décaféiné, thé & tisane
23 \$ / litre

PAUSE NESPRESSO

Machine Nespresso avec assortiment de capsules
4 \$ / capsule

STATION DE CAFÉ À VOLONTÉ

Café, café décaféiné, thé & tisane
18 \$ / personne

BREUVAGES «À LA CARTE»

Assortiment de jus & boissons gazeuses
4.50 \$ / unité

Eau minérale en bouteille (750ml)
6 \$ / unité

Smoothies aux fruits de saison
(Minimum d'une douzaine)
6 \$ / unité

AJOUTEZ À VOTRE PAUSE

- Assiette de fruits frais **6 \$ / personne**
- Barres santé aux canneberges sans gluten **3 \$ / unité** (minimum 15 unités)
- Parfait aux fruits des champs, yogourt, miel, mélange de noix et céréales **7 \$ /unité - extra chocolat +2\$**
- Assiette de charcuterie & ses condiments **12 \$ / personne**
- Rillettes de canard et croustons **8 \$ / bol**
- Muffins sans gluten (2 par personne) **4 \$ / personne**
- Chips maison **6\$ / bol**
- Mélange maison de noix **9\$ / bol**
- Olives marinées **9\$ / bol**

PAUSE SUCRÉE

- Café, café décaféiné, thé & tisane
 - Assortiment de viennoiseries
 - Plateau de fruits
- 12 \$ / personne**

PAUSE SALÉE

- Café, café décaféiné, thé & tisane
 - Plateau de légumes & trempette maison
 - Croustilles maison
 - Trempette au cheddar
 - Mélange d'olives marinées
- 14 \$ / personne**

PAUSE SANTÉ

- Café, café décaféiné, thé & tisane
 - Plateau de fruits
 - Parfait au Yogourt
 - Assiette de barres santé et galettes d'avoine (sans gluten)
- 18\$ / personne**

PAUSE RUSTIQUE

- Assiette de charcuterie
 - Assiette de fromages fins & fruits secs
 - Pain multigrain & beurre salé
 - Noix assorties
- 25 \$ / personne**

PAUSE CASSE-CROÛTE

- Manchons de caille à l'érable
 - Petits burgers de joue de bœuf BBQ
 - Mini Fish & Chips
- 18 \$ / personne**





* Ces plats peuvent être préparés sans gluten

NOS DÎNERS – BUFFET

Servis dans votre salle de réunion pour minimum 10 personnes

BUFFET FROID

29 \$ / personne

DEUX (2) ENTRÉES AU CHOIX

- Gaspacho au melon d'eau, crevette et menthe fraîche
- Velouté de saison
- Salade jardinière et fruits de saison
- Carpaccio de bison à la compote de pommes, roquette et copeaux de cheddar fort
- Salade de légumes grillés et fromage bocconcini frit

TROIS (3) SANDWICHES AU CHOIX

- Roulé aux crabe et crevette à l'avocat, mayonnaise au poivron doux
- Baguette aux légumes, fromage de chèvre, roquette, pesto aux tomates séchées
- Grilled cheese au canard confit, épinard et fromage cheddar
- Baguettine de charcuterie aux trois moutardes
- Mini burger à la joue de bœuf BBQ
- Petit bagel au saumon fumé

UN (1) DESSERT AU CHOIX

- S'mores
- Crumble aux pommes
- Brownie
- Tartelette au chocolat, mousse aux framboises et amandes effilées

Café, café décaféiné, thé & tisane

BUFFET CHAUD

34 \$ / personne

DEUX (2) ENTRÉES AUX CHOIX

- Gaspacho au melon d'eau, crevette et menthe fraîche
- Velouté de saison
- Salade jardinière et fruits de saison
- Carpaccio de bison à la compote de pommes, roquette et copeaux de cheddar fort
- Salade de légumes grillés et fromage bocconcini frit

DEUX (2) PLATS AU CHOIX

- Filet de truite sur planche de cèdre au beurre de pomme, salade mâche, tomates et amandes grillées
- Cuisse de canard confite, sauce champêtre servie avec purée de pommes de terre et légumes du marché
- Cassoulet de joue de bœuf
- Filet de porc Nagano, glacé à l'érable, pommes de terre pom pom et légumes
- Filet de morue farci aux crevettes, croquettes de pommes de terre, légumes du marché, et beurre blanc
- Rigatonis aux légumes grillés, coulis de tomates, copeaux parmesan et basilic frais

UN (1) DESSERT AU CHOIX

- S'mores
- Crumble aux pommes
- Tartelette au chocolat, mousse aux framboises et amandes effilées
- Brownie

Café, café décaféiné, thé & tisane



Auberge du Vieux-Port

97, rue de la Commune Est, Montréal, Qc., H2Y 1J1 - 514 876-0081 – www.aubergeduvieuxport.com

Des frais de service de 12.5% et d'administration de 5.5% (total de 18%) ainsi que les taxes fédérales et provinciales seront appliqués.



NOS BOÎTES À LUNCH

26 \$ / personne

UNE (1) ENTRÉE AU CHOIX

- Salade jardinière et fruits de saison
- Salade de légumes grillés et fromage bocconcini

CROUSTILLES EN FORMAT INDIVIDUEL

UN (1) SANDWICH AU CHOIX

- Roulé au crabe et crevette à l'avocat, mayonnaise au poivron doux
- Baguette aux légumes, fromage de chèvre, roquette, pesto aux tomates séchées
- Baguettine de charcuterie artisanale aux trois moutardes
- Mini burger à la joue de boeuf style BBQ
- Petit bagel au saumon fumé

UNE (1) GOURMANDISE MAISON

UN (1) FRUIT ENTIER

UNE (1) BOUTEILLE D'EAU

EN SUPPLÉMENT

Assortiments de jus ou de boissons gazeuses **4.50 \$ / unité**





NOS DÎNERS À L'ASSIETTE

Servis dans votre salle de réunion pour minimum 10 personnes
Le prix varie selon le choix de plat principal et inclut une (1) entrée, un (1) plat principal, un (1) dessert et le café.

UNE (1) ENTRÉE AU CHOIX

- Velouté de légumes de saison
- Salade jardinière et fruits de saison
- Soupe à l'oignon ou chaudière de fruits de mer **+4 \$**

UN (1) PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

- Suprême de poulet grillé, sauce aux champignons & purée de pommes de terre / **30 \$**
- Filet de truite au beurre de pomme, salade mâche, tomates cerises et amandes grillées / **34 \$**
- Médaillon de bœuf grillé, sauce forestière, servi avec purée de pommes de terre et légumes du marché / **34 \$**
- Filet de porc Nagano, glacé à l'érable, pommes de terre pom pom et légumes / **34 \$**

Option végétarienne : Rigatonis aux légumes grillés, coulis de tomates, copeaux parmesan et basilic frais / **28 \$**

UN (1) DESSERT AU CHOIX

- S'mores
- Crumble aux pommes
- Tartelette au chocolat, mousse aux framboises et amandes effilées

Café, café décaféiné, thé & tisane





NOS SOUPERS À L'ASSIETTE - 45\$ / PERS.

Servis dans votre salle de réunion pour minimum 15 personnes

Le prix varie selon le choix de plat principal et inclut une (1) entrée, un (1) plat principal, un (1) dessert et le café.

UN (1) CHOIX D'ENTRÉE / INCLUS

- Velouté du moment
- Tartelette aux tomates confites et fromage de chèvre
- Carpaccio de bison, compote de pommes, cheddar et roquette
- Salade de légumes grillés et bocconcini frit
- Tartare de truite à la pomme verte et mousse de crevettes
- Soupe à l'oignon ou chaurrée de fruits de mer **+4 \$**

UN CHOIX DE PLAT PRINCIPAL

- Filet de truite au beurre de pomme, salade mâche, tomates cerises et amandes grillées
- Contre filet de bœuf grillé, sauce forestière, servi avec purée de pommes de terre et légumes du marché
- Rigatonis aux légumes grillés, coulis de tomates, copeaux parmesan et basilic frais
- Cuisse de canard confite, gastrique aux framboises, pommes de terre rissolées

UN CHOIX (1) DE DESSERT / INCLUS

- S'mores
- Crumble aux pommes
- Tartelette au chocolat, mousse aux framboises et amandes effilées

CAFÉ, CAFÉ DÉCAFÉINE, THÉ & TISANE / INCLUS

NOS PLATEAUX

Pour un minimum de 15 personnes

- Fruits de mer **38 \$ / plateau**
(les fruits de mer varient selon la saison)
- Charcuterie artisanale et légumes marinés **26 \$ / plateau**
- Plateau de fromages du Québec **18\$ / plateau**

Les prix sont modifiables sans préavis.

N.B. Pour tout groupe de plus de 35 personnes désirant offrir 2 choix de plats principaux, le décompte sera demandé, préalablement, au plus tard 7 jours avant la date de votre événement sans frais additionnels.

Veuillez prévoir des marques-places de couleurs afin d'identifier les choix des participants.



Auberge du Vieux-Port

97, rue de la Commune Est, Montréal, Qc., H2Y 1J1 - 514 876-0081 – www.aubergeduvieuxport.com

Des frais de service de 12.5% et d'administration de 5.5% (total de 18%) ainsi que les taxes fédérales et provinciales seront appliqués.



Les prix sont modifiables sans préavis.

N.B. Pour tout groupe de plus de 35 personnes désirant offrir 2 choix de plats principaux, le décompte sera demandé, préalablement, au plus tard 7 jours avant la date de votre événement sans frais additionnels.

Veuillez prévoir des marques-places de couleurs afin d'identifier les choix des participants.

NOS SOUPERS À L'ASSIETTE - 50\$ / PERS.

Servis dans votre salle de réunion pour minimum 15 personnes

Le prix varie selon le choix de plat principal et inclut une (1) entrée, un (1) plat principal, un (1) dessert et le café.

UN (1) CHOIX D'ENTRÉE / INCLUS

- Velouté du moment
- Tartelette aux tomates confites et fromage de chèvre
- Carpaccio de bison, compote de pommes, cheddar et roquette
- Salade de légumes grillés et bocconcini frit
- Tartare de truite à la pomme verte et mousse de crevettes
- Soupe à l'oignon ou chaudière de fruits de mer **+4 \$**

UN CHOIX DE PLAT PRINCIPAL

- Filet de morue charbonnière en croûte de cèpes, beurre blanc, pommes de terre rissolées et légumes de saison
- Magret de canard poêlé, gastrique aux framboises, pommes de terre rissolées et légumes du jour
- Flanc de porc Nagano braisé, glacé à hydromel, crème de fromage cheddar, purée de pommes de terre
- Rigatonis aux légumes grillés, coulis de tomates, copeaux parmesan et basilic frais / **45 \$**

UN CHOIX (1) DE DESSERT / INCLUS

- S'mores
- Crumble aux pommes
- Tartelette au chocolat, mousse aux framboises et amandes effilées

CAFÉ, CAFÉ DÉCAFÉINE, THÉ & TISANE / INCLUS

NOS PLATEAUX

Pour un minimum de 15 personnes

- Fruits de mer **38 \$ / plateau**
(les fruits de mer varient selon la saison)
- Charcuterie artisanale et légumes marinés **26 \$ / plateau**
- Plateau de fromages du Québec **18\$ / plateau**



Auberge du Vieux-Port

97, rue de la Commune Est, Montréal, Qc., H2Y 1J1 - 514 876-0081 – www.aubergeduvieuxport.com

Des frais de service de 12.5% et d'administration de 5.5% (total de 18%) ainsi que les taxes fédérales et provinciales seront appliqués.



Les prix sont modifiables sans préavis.

N.B. Pour tout groupe de plus de 35 personnes désirant offrir 2 choix de plats principaux, le décompte sera demandé, préalablement, au plus tard 7 jours avant la date de votre événement sans frais additionnels.

Veuillez prévoir des marques-places de couleurs afin d'identifier les choix des participants.

NOS SOUPERS À L'ASSIETTE - 55\$ / PERS.

Servis dans votre salle de réunion pour minimum 15 personnes

Le prix varie selon le choix de plat principal et inclut une (1) entrée, un (1) plat principal, un (1) dessert et le café.

UN (1) CHOIX D'ENTRÉE / INCLUS

- Velouté du moment
- Tartelette aux tomates confites et fromage de chèvre
- Carpaccio de bison, compote de pommes, cheddar et roquette
- Salade de légumes grillés et bocconcini frit
- Tartare de truite à la pomme verte et mousse de crevettes
- Soupe à l'oignon ou chaurrée de fruits de mer +4 \$

UN CHOIX DE PLAT PRINCIPAL

- Filet de flétan grillé
- Médaillon de wapiti poêlé, sauce marchand de vin, champignons sauvages, purée de pommes de terre et légumes du jour
- Côte de veau farci au fromage de chèvre, sauce au porto, pommes de terre rissolées et légumes du jour
- Rigatonis aux légumes grillés, coulis de tomates, copeaux parmesan et basilic frais / 45 \$

UN CHOIX (1) DE DESSERT / INCLUS

- S'mores
- Crumble aux pommes
- Tartelette au chocolat, mousse aux framboises et amandes effilées

CAFÉ, CAFÉ DÉCAFÉINE, THÉ & TISANE / INCLUS

NOS PLATEAUX

Pour un minimum de 15 personnes

- Fruits de mer **38 \$ / plateau**
(les fruits de mer varient selon la saison)
- Charcuterie artisanale et légumes marinés **26 \$ / plateau**
- Plateau de fromages du Québec **18\$ / plateau**



Auberge du Vieux-Port

97, rue de la Commune Est, Montréal, Qc., H2Y 1J1 - 514 876-0081 – www.aubergeduvieuxport.com

Des frais de service de 12.5% et d'administration de 5.5% (total de 18%) ainsi que les taxes fédérales et provinciales seront appliqués.



CANAPÉS

Minimum 3 douzaines par item

CANAPÉS FROIDS

30 \$ / douzaine

- Tartare de truite et mousse de crevettes
- Rillettes de canard sur croutons de pain
- Velouté de courge musqué, émulsion de lardons
- Huitre bloody césar
- Bonbon de chèvre aux pommes, sirop de betterave et noix de Grenoble
- Croquette de polenta aux olives, pesto de tomates et basilic.
- Tartare de bison aux champignons marinés, noix de pin, pesto de basilic

CANAPÉS SUCRÉS

35 \$ / douzaine

- S'mores
- Crumble aux pommes
- Brownie
- Tartelette au chocolat, mousse aux framboises et amandes effilées

NOS PLATEAUX

Pour un minimum de 15 personnes

- Fruits de mer **38 \$ / plateau**
(les fruits de mer varient selon la saison)
- Charcuterie artisanale et légumes du marché **26 \$ / plateau**
- Plateau de fromages du Québec **18\$ / plateau**

CANAPÉS CHAUDS

36 \$ / douzaine

- Tartelette aux tomates confites et fromage de chèvre
- Manchon de caille, glacé à l'érable
- Huitre chaude aux épinards, lardons, sauce hollandaise
- Petit burger de joue de bœuf
- Carré de bison grillé farci au fromage brie en croute d'amandes
- Arancini aux champignons et chorizo
- Tataki de saumon au paprika fumé

CANAPÉS DE LUXE

50 \$ / douzaine

- Pétoncle poêlé, mousse de poireaux et beurre blanc
- Parfait de foie gras, gelée de porto et pain d'épices

GRIGNOTINES

- Chips maison **6\$ / bol**
- Mélange maison de noix **9\$ / bol**
- Olives marinées **9\$ / bol**





SERVICE DE BAR

BAR OUVERT* RÉGULIER

- Bières et vin maison (blanc et rouge)
- Sélection d'alcool populaire¹

1 heure : 24 \$ / personne
2 heures : 36 \$ / personne
3 heures : 48 \$ / personne
4 heures : 60 \$ / personne

¹Notre sélection populaire :

- Vodka : Smirnoff
- Rhum blanc : Bacardi
- Rhum brun : Captain Morgan épicé
- Gin : Gordon's
- Scotch : Johnny Walker Red
- Digestif : Baileys
- Bières

BAR À LA CARTE

- Boissons alcoolisées à base de : vodka, gin, rhum, scotch et digestif **9 \$ / verre**
- Vin maison **40 \$ / bouteille**
- Bières locales et importées **8\$ / bière**
- Verre de mousseux **10 \$ / verre**

BAR OUVERT* DE LUXE

- Bières et vin maison (blanc et rouge)
- Sélection d'alcool deluxe²

1 heure : 34 \$ / personne
2 heures : 48 \$ / personne
3 heures : 62 \$ / personne
4 heures : 76 \$ / personne

²Notre sélection deluxe :

- Vodka : Grey Goose
- Rhum blanc : Bacardi Superior 8 ans
- Rhum brun : Captain Morgan épicé
- Gin : Bombay Sapphire
- Scotch : Johnny Walker Black
- Digestifs : Tia Maria & Grand Marnier
- Bières
- Vin mousseux

*Le forfait BAR OUVERT comprend les «mix» simples seulement (ex : gin tonic, rhum & coke). Veuillez noter que nous n'offrons pas le service de «shooter» lors de l'événement. Les ventes minimum doivent être de 300\$ lors du bar ouvert, ou sinon des frais de 125\$ s'appliqueront. Un cocktail signature peut être créé spécialement pour votre événement par notre mixologiste à partir de 14\$/verre.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE DE L'AUBERGE DU VIEUX-PORT

ARTICLE 1 – DÉBUT DU CONTRAT

La durée de l'offre figure expressément dans le contrat. L'entente entre le client et l'Auberge du Vieux-Port est valide au moment où l'hôtel, pendant la période de validité de son offre, reçoit un exemplaire du contrat daté et signé par le client, en plus d'être initialisé en bas de chacune des pages par celui-ci.

ARTICLE 2 -MODIFICATION DU CONTRAT

Toute modification du contrat ne peut se produire que moyennant l'accord convenu et écrit des deux parties contractantes.

ARTICLE 3 – DÉPÔT

Tout contrat entre l'Auberge du Vieux-Port et le client est sujet au versement d'un dépôt ou de plusieurs dépôts. Le montant, tout comme la date du dépôt, sera déterminé par l'Auberge du Vieux-Port et sera d'un minimum de 50% des frais totaux estimés. De plus, l'Auberge du Vieux-Port se réserve le droit de demander un deuxième dépôt ou un prépaiement total de l'événement. Le montant perçu du dépôt sera déduit du montant final de la facture. Si le client ne paie pas l'acompte demandé à la date déterminée par l'hôtel, ce dernier se réserve le droit de mettre un terme au contrat aux dépens du client, sans mise en demeure et sans aucune indemnité. La fin du contrat, dans ce cas décidée par l'hôtel, s'effectue par simple communication écrite.

ARTICLE 4 - CONFIRMATION DU NOMBRE DE PARTICIPANTS

CONFIRMATION DU NOMBRE FINAL DE PARTICIPANTS:

Le client s'engage à confirmer le nombre de participants au plus tard 72 heures avant l'arrivée du groupe. La facturation sera établie selon le nombre confirmé et garanti. Si le nombre de participants pendant l'événement est inférieur au nombre confirmé, nous facturerons pour le nombre confirmé. À l'inverse, si le nombre excède celui confirmé, l'hôtel prendra les dispositions nécessaires afin de satisfaire la demande et le droit de charger pour tout invité supplémentaire au nombre confirmé.

ARTICLE 5 – POLITIQUE D'ANNULATION

ANNULATION ET DIMINUTION DES SERVICES ET ÉVÉNEMENTS

* Entre 59 et 31 jours avant la date d'arrivée prévue, toute annulation sera sujette, de plein droit, au paiement d'une indemnité forfaitaire égale à 85% des frais d'événement estimés. Cette réduction ne peut, en aucun cas, être cumulée avec les réductions précédentes ou à venir.

* Dans les 30 jours précédant la date d'arrivée prévue, toute annulation sera sujette, de plein droit, au paiement d'une indemnité forfaitaire égale à 100% des frais d'événement estimés. Le montant total estimé sera établi sur les frais de location, nourriture et boissons et audiovisuel.

En outre, les conditions d'annulation ci-haut mentionnées et toute autre condition de cette convention seront aussi appliquées aux frais de l'organisateur lorsque les participants qui étaient responsables du paiement de leur chambre, petit-déjeuner et supplément ne se présentent pas à l'hôtel.

Merci de noter que les taxes canadiennes seront appliquées aux frais d'annulation.



ARTICLE 6 - RESTAURATION

Si le contrat prévoit qu'un groupe prendra un ou plusieurs repas à l'hôtel, le client doit confirmer, au moins 10 jours avant la date prévue de cet événement, le choix du menu ou de buffet à l'hôtel. L'Auberge du Vieux-Port n'acceptera aucun changement de menu 72 heures ou moins avant l'événement. Si le client ne fait pas de choix avant la date mentionnée ci-dessous, l'hôtel se réserve le droit de faire ce choix lui-même dans la catégorie du menu ou du buffet comme spécifié dans l'accord. Toute consommation d'aliments ou de boissons autres que ceux offerts par l'hôtel est interdite à moins qu'un accord écrit ait été passé avec l'hôtel.

ARTICLE 7 – CLAUSES SPÉCIFIQUES

Présence d'un photographe: Le client est tenu de signaler à l'hôtel à l'avance la présence d'un photographe qui prendra des clichés (photos, vidéos ...) dans l'hôtel.

ÉVÉNEMENTS MUSICAUX: Toutes les formalités légales à remplir pour l'organisation de certains événements musicaux, comme la déclaration à la SOCAN (Association des Droits d'Auteurs Canadienne) doivent être prises en charge par le client. L'hôtel n'engage nullement sa responsabilité à cet égard et ne peut être interpellé au cas où il apparaîtrait que certains droits n'ont pas été payés et/ou certaines formalités n'ont pas été remplies. Pour les événements avec DJ ou « Musique live », les frais de SOCAN suivants seront appliqués : 1-100 personnes: 41,13\$ (frais par événement)

SIGNALISATION: Les articles fournis par l'Auberge du Vieux-Port, comme la décoration, restent la propriété de l'Auberge du Vieux-Port. La désignation est interdite sans autorisation de l'Auberge du Vieux-Port. En aucun cas, clous, agrafes, punaises ou autres articles du genre ne peuvent être utilisés. Le Client sera tenu responsable de n'importe quels dégâts causés par lui-même, ses invités ou sous-traitants.

UTILISATION DU NOM ET DE LA MARQUE COMMERCIALE: avant d'utiliser le nom de la société ou de l'hôtel, le logo ou la marque commerciale, il y a lieu d'obtenir l'autorisation écrite de l'hôtel.

SÉCURITÉ : Ne pas laisser des objets de valeur dans les salles de réunion. Nous vous prions de fermer les portes des salles lorsqu'elles demeurent inoccupées puisqu'elles sont accessibles au public. Si vous observez quoi que ce soit ou quelqu'un de suspect, nous vous prions d'en informer un représentant de l'Auberge du Vieux-Port immédiatement.

ARTICLE 8 - VOL ET DÉGRADATION DE MATÉRIEL

L'Auberge du Vieux-Port n'est pas responsable du vol de matériel, de la détérioration de matériel ou de la dégradation occasionnée par le matériel apporté par le client à l'hôtel. Le client doit veiller en personne à l'intégrité et à la sécurité de ce matériel et conclut lui-même les assurances vol, dommages et responsabilité qu'il estime nécessaires.

Le client est responsable de tout dommage occasionné dans les salles et parties communes, ainsi que sur les équipements fournis lors de l'événement. Fonds de placement immobilier BTB sera tenu pour seule et unique responsable des frais engendrés par toute dégradation constatée.

