



NOVOTEL

HOTELS
MONTREAL
AÉROPORT

Menu Banquet

2019

INDEX

3

Plans de nos salles

4

Nous découvrir

5

Les petits déjeuners

6

Les pauses nourriture

7

Les pauses-café

8

Le midi

9

Le soir

10

Les forfaits

11

Le cocktail

12

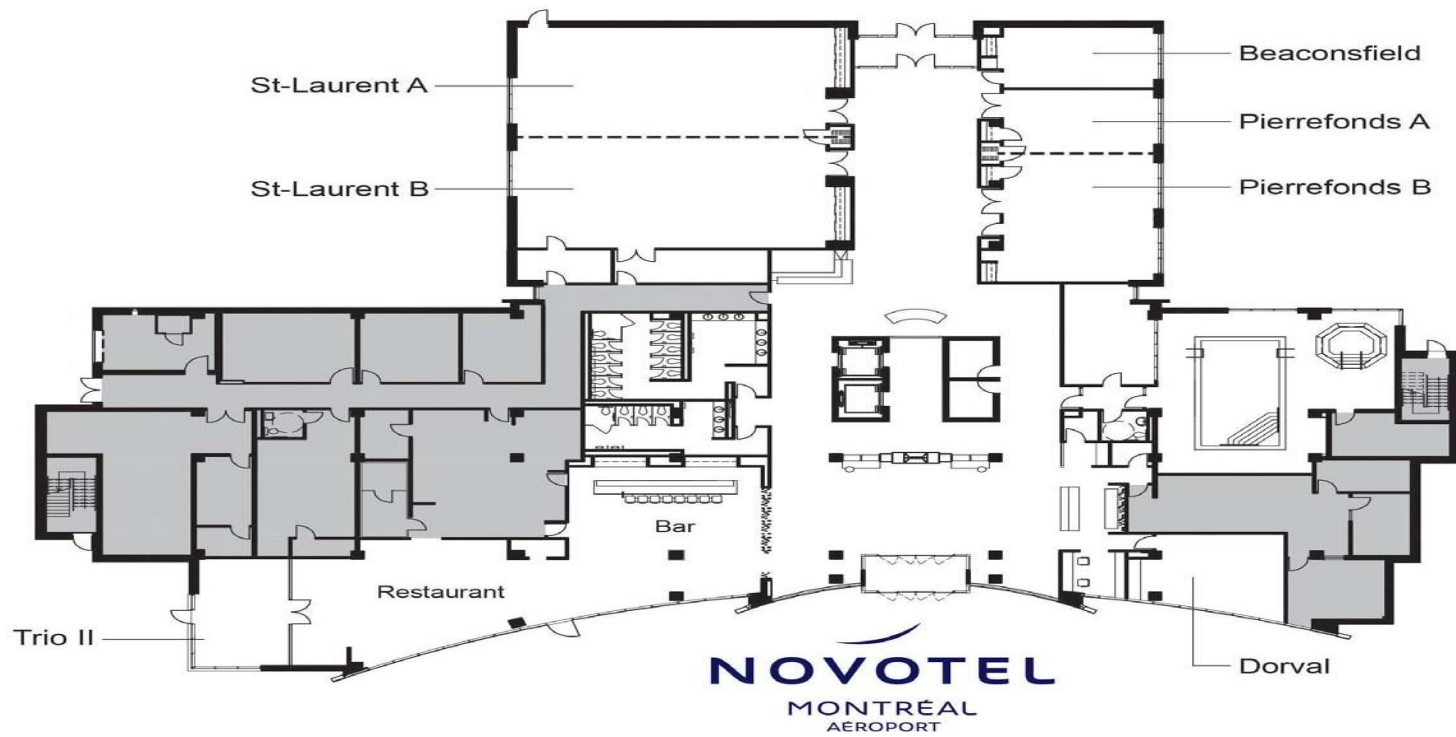
Les canapés

13

Carte de Vin

14

Les extras



	Style Théâtre Theater style	Style en 'U' 'U' Shape	Style conférence Conference style	Style école Classroom style	Tables rondes de 8 Rounds of 8	Hauteur Height	Surface M2 Pieds 2	Dimension Pieds carrés- Sq. ft
St-Laurent A	150	40	30	80	72	3.05 m 10 pi	128m 1375 pica	50' x 27.5'
St-Laurent B	150	40	30	80	72	3.05 m 10 pi	128m 1375 pica	50' x 27.5'
St-Laurent A + B	300	80	50	160	142	3.05 m 10 pi	256m 2750 pica	50' x 55'
Beaconsfield	30	20	14	24	24	3.05 m 10 pi	36m 386 pica	24.5' x 15.75'
Pierrefonds A	30	20	14	24	24	3.05 m 10 pi	36m 386 pica	24.5' x 15.75'
Pierrefonds B	60	24	28	36	48	3.05 m 10 pi	72m 772 pica	24.5' x 31.75'
Pierrefonds A + B	80	36	28	48	64	3.05 m 10 pi	108m 1162 pica	24.5' x 47.5'
Dorval	-	-	12	-	-	3.05 m 10 pi	33.5m 360 pica	20' x 18'
Trio II	-	20	20	-	-	3.05 m 10 pi	34m 370 pica	25' x 14.75'

Chez nous vous pouvez découvrir..... 😊



Wi-Fi gratuit
partout dans l'hôtel

Hôtel boutique
Accueil personnalisé
Navette aéroportuaire gratuite
Stationnement gratuit
Toutes nos salles de banquets ont
de grandes fenêtres
49" HDTV dans les chambres à
coucher

Nous sommes situé au
2599, boul. Alfred-Nobel
Ville St-Laurent (Québec)
H4S 2G1

*On vend le
fameux rosbif
Magnan!!*



Essayez nos
thés incroyables



Petit déjeuner

Le Continental

\$14/pers

- Muffins, Viennoiseries
- Fruits frais entiers
- Café Lavazza, décaféiné
- Thés et tisanes
- Jus de fruits

Ajouter
Fruits
tranchés
et
yogourt
\$4/pers

Le Novotel de luxe

\$19/pers

- Pains variés, Bagel
- Saumon fumé
- Fromage à la crème
- Plateau fromages et tomates
- Salade de fruits
- Yogourt
- Café Lavazza, décaféiné
- Thés et tisanes
- Jus de fruits

Buffet complet Le meilleur pain en ville (minimum 15 personnes)

\$22/pers

- Variété de pains & viennoiseries
- Fruits entiers et salade de fruits
- Fromages
- Yogourts
- Céréales
- Crêpes
- Oeufs brouillés
- Pommes de terre
- Bacon & saucisse
- Café Lavazza, décaféiné
- Thés et tisanes
- Jus de fruits

Pauses nourriture (fun!)

Inclus dans toutes les pauses ci-dessous, Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de boissons gazeuses

La Santé \$14/pers

Légumes et trempette,
fruits frais tranchés,
biscuits à l'avoine

Bar à bonbons \$16/pers

Sélection de bonbon
de votre enfance

Le Pâtissier \$14/pers

Biscuits maison,
pain sucré, salade
de fruits

Petite pause \$9/pers

Choix de
Barre granola ou
biscuits maison

L'énergie \$14/pers

Fromage cottage,
salade de fruits, noix
mélangés, fruits
séchés, et variété de
barre granola

La Fromagerie \$15/pers

Sélection de fromages,
craquelins et fruits
séchés

Le Cinéma \$16/pers

Maïs soufflé, tortilla et salsa,
croustilles Cajun maison, bretzels
et barre de chocolat

Le Chocolat \$16/pers

Variété de délices au
chocolat, fruits de
saison avec ganache
& guimauves

Sélection de pauses café

Pause Matinale \$6/pers

- Café Lavazza, décaféiné
- Thés et tisanes
- Jus de fruits

Pause Après-midi \$8/pers

- Café Lavazza, décaféiné
- Thés et tisanes
- Boissons gazeuses

Pause Café \$4/pers

- Café Lavazza, décaféiné
- Thés et tisanes

Toute la journée

Café ou thé
\$12/pers
Boissons gazeuses et
eau pétillante
\$16/pers

Améliorez votre
Pause café
avec une station
d'Expresso et de
Cappuccino
(pour un maximum
de 2 heures)

Ajouter \$4/pers

Le midi

“Lunch” d’Affaire

(maximum 10 personnes)

\$27/pers

(consommé en salle Dorval ou Trio II)

Salade mesclun
Une salade composée
Construisez votre propre sandwich : variété de pain, jambon, dinde fumée, rôti de boeuf et fromage
Condiments pour sandwich
Dessert du jour
Café Lavazza, décaféiné, thé, boissons gazeuses et eau pétillante

Commande pour un minimum de 10 personnes (Si moins, le minimum sera facturé.)

Buffet Sandwich

(minimum 20 personnes)

\$31/pers

Une salade verte
Une salade composée
Sandwiches assortis trois choix
Plateau de fromages
Dessert du jour
Café Lavazza, décaféiné, thé, boissons gazeuses et eau pétillante

Ajoutez une soupe du jour
\$2/pers

À votre goût

(minimum 25 personnes)

\$32/pers

Salade mesclun
Une salade composée
Quiche
Construisez votre propre sandwich : variété de pain, jambon, dinde fumée, rôti de boeuf et fromage
Rosette de Lyon
Condiments pour sandwich
Dessert du jour
Café Lavazza, décaféiné, thé, boissons gazeuses et eau pétillante

Le midi

Trio Express
(20 personnes et moins)
\$25/pers

- **Servi au restaurant**
- Salade mesclun ou soupe
- Un choix parmi les trois plats du jour proposés par le chef
- Dessert du jour
- Pains assortis
- Café Lavazza, décaféiné, thés, tisanes, boissons gazeuses et eau pétillante

Buffet Affaires
(minimum 20 personnes)
\$36/pers

- Une Salad verte
- Une salades composée (au choix du Chef)
- Deux plats chauds (au choix du Chef)
- Légumes du marché
- Riz jasmin ou pommes de terre
- Dessert du jour
- Café Lavazza, décaféiné, thés, tisanes, boissons gazeuses et eau pétillante

Buffet Deluxe
(minimum 20 personnes)
\$44/pers

- Une salade verte
- Deux salades composées (au choix du Chef)
- Trois plats chauds (au choix du Chef)
- Légumes du marché
- Riz jasmin ou pommes de terre
- Plateau de fromages
- Dessert du jour
- Café Lavazza, décaféiné, thés, tisanes, boissons gazeuses et eau pétillante

Sélection du Soir

Diner Trois services
(minimum 20 personnes)
\$59/pers

- Classique Caesar
 - Salade d'épinard, canard fumé, noix de grenoble caramélisées, vinaigrette framboise
 - Mesclun, canneberge, amandes grillées, fromage bleu, vinaigrette aux agrumes
 - Roquette, mesclun, pancetta, parmesan, vinaigrette au miel
- ou
- Soupe minestrone
 - Potage courge musquée à l'érable
 - Potage de légumes

Diner quatre services
(minimum 20 personnes)
\$64/pers

- Poitrine de poulet farcie aux asperges, tomates séchées & feta
- Côtelette de veau avec réduction de porto
- Tomahawk de porc Nagano avec une glaçage à l'érable et pomme
- Truite arc-en-ciel avec une sauce à la crème, citron et aneth
- Côte de bœuf au jus, de la boucherie magnan
- Médaillon de bœuf braisé au cabernet & échalotes françaises
- Tous nos plats sont servis avec légumes et pomme de terre Dauphinoise

Choix de dessert

- Gâteau au fromage au caramel salé
- Tarte au sucre
- Diablotin (mousse trois chocolats)
- Tiramisu
- Café Lavazza, décaféiné, thés & infusion

Nos forfaits Nourriture: minimum 25 personnes

Forfait
Corporatif
€61,00

- **Petit-déjeuner “Bienvenue”**
- Muffins, viennoiseries, fruits frais entiers
- Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de jus de fruits
- **Pause – matin**
- Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de jus de fruits
- **Buffet**
- Une salade verte
- Une salade composée
- Deux plats principaux chauds au choix du Chef
- Riz ou pommes de terre et légumes du jour
- Dessert du jour
- Café Lavazza, décaféiné, thés
- **Pause – après midi**
- Café Lavazza, décaféiné, thés, tisanes, boissons gazeuses et eau pétillante

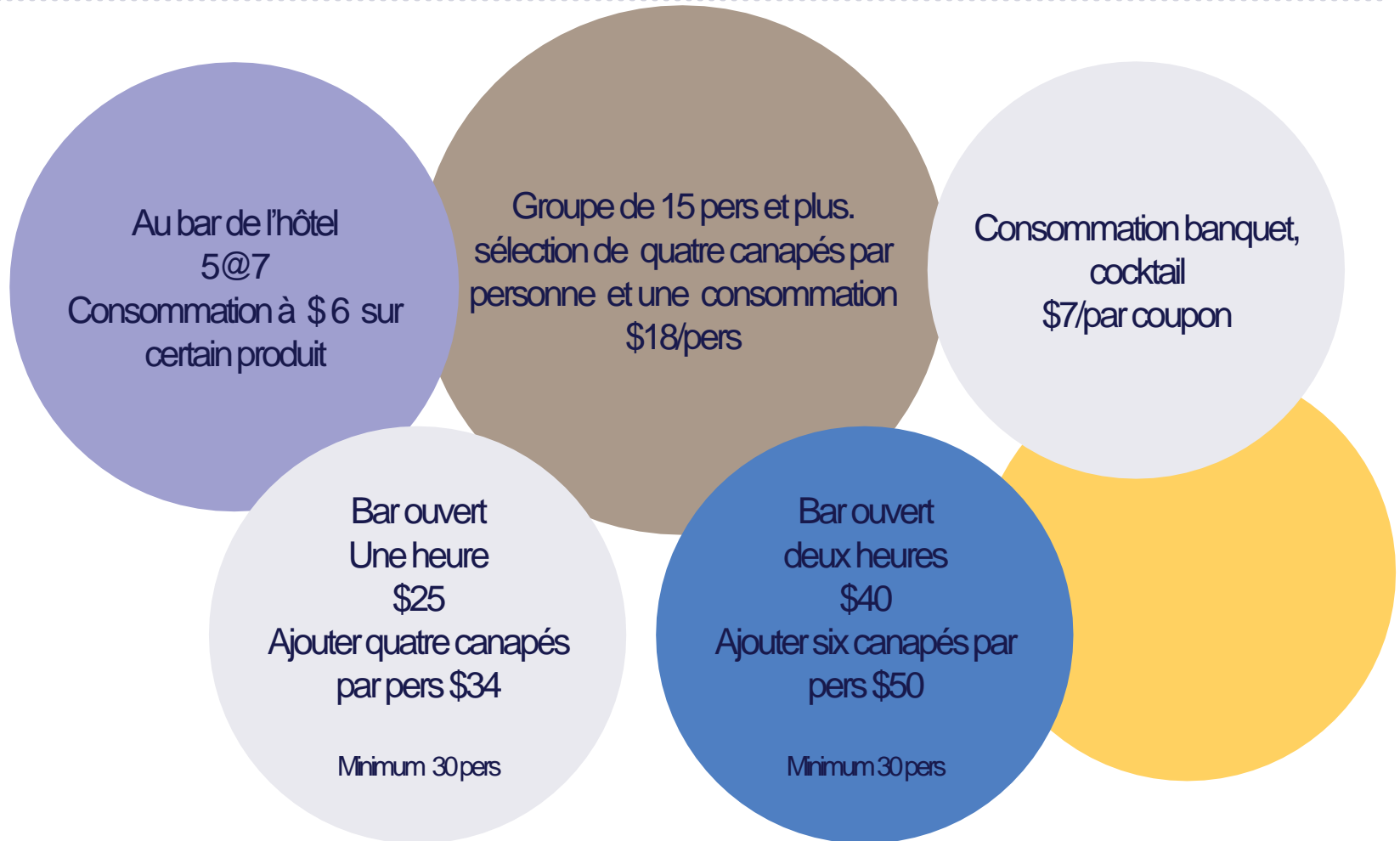
Forfait
Affaire
€67,00

- **Petit-déjeuner « Bienvenue »**
- Muffins, viennoiseries, fruits frais entiers
- Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de jus de fruits
- **Pause – matin**
- Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de jus de fruits
- **Buffet**
- Une salade verte
- Deux salades composées
- Deux plats principaux chauds au choix du Chef
- Riz ou pommes de terre et légumes du jour
- Dessert du jour
- Café Lavazza, décaféiné, thés, tisanes, boissons gazeuses et eau pétillante
- **Pause – thématique**

Forfait
Exécutif
€82,00

- **Buffet Complet « Le Meilleur Pain en Ville »**
- Muffins, viennoiseries, fruits frais entiers, salade de fruits
- Fromages, yogourts, céréales, œufs brouillés, pommes de terre, bacon, saucisses, gaufres
- Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de jus de fruits
- **Pause – matin**
- Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de jus de fruits
- **Buffet**
- Une salade verte
- Deux salades composées
- Trois plats chauds
- Riz ou pommes de terre et légumes du jour
- Dessert du jour
- Café Lavazza, décaféiné, thés, tisanes, boissons gazeuses et eau pétillante
- **Pause - thématique**

Le cocktail



Canapés au choix du chef. Groupe de 30 et moins au bar; 30 et plus dans le foyer banquet.

Prix par personne. Prix hors taxes et service, open bar, coupon comprend les boissons de base (speed rail), bière régulière, vin maison, boissons gazeuses, jus, eau minérale

Canapés à la douzaine

minimum de 3 douzaines par choix

Verrine de crudités et trempette	\$32.00 Dz
Brochette de tomate cerise bocconcini pesto	\$32.00 Dz
Brochette prosciutto & melon	\$32.00 Dz
Mini rouleau de printemps végétarien	\$32.00 Dz
Pizza Bruschetta aux tomates cerises	\$32.00 Dz
Tempura de crevettes	\$45.00 Dz
Baluchon de fromage oka, pomme & miel	\$32.00 Dz
Mini quiche florentine / Lorraine	\$32.00 Dz
Spanakopita	\$32.00 Dz
Bouchée de fromage et pécan	\$32.00 Dz
Bouchée de pain aux noix, fromage de chèvre & poire	\$32.00 Dz

Satay de poulet sauce arachide	\$32.00 Dz
Satay de bœuf teriaki	\$32.00 Dz
Quesadilla au poulet	\$32.00 Dz
Dim sum (Mélange asiatique)	\$32.00 Dz
Mini Burger Angus	\$42.00 Dz
Boeuf Wellington	\$32.00 Dz
Samosa aux légumes	\$32.00 Dz
Cigare marocain	\$32.00 Dz
Mignardise	\$32.00 Dz
Macaron tout coloré	\$36.00 Dz
Bouchée de gâteau au fromage	\$38.00 (2)Dz

Carte des vins

Vin Blanc

\$30

Sauvignon Blanc, Tolten by Carmen, Chili

\$40

Pinot Grigio Lumina, Ruffino, Italy

\$50

Chardonnay, Clos du bois, California

\$59

Sauvignon Blanc , Kim Crawford, New Zealand

Vin Rouge

\$30

Cabernet Sauvignon, Tolten by Carmen, Chili

\$32

Malbec, Mendoza Finca Flichman, Argentine

\$43

Merlot, Woodbridge, California , USA

\$59

Cabernet Sauvignon, Tom Gore, California USA

Les suppléments à la carte

- Viennoiseries \$15/dz
- Biscuits \$15/dz
- Saumon fumé, Bagel et fromage à la crème \$17/pers

- Fruits frais tranchés \$5
- Brochette de fruits avec chocolat \$8
- Sélection de yogourts 2.50\$

par personne

- Fromage cheddar ou cottage \$3
- Fromages du Québec & craquelins \$9
- Fruits frais tranchés \$5
- Cruautés & trempette \$5
- Hummus & pain pita \$6

par personne

- Croustilles maison \$8/bol
- Maïs soufflé \$6/bol
- Bretzels \$6/bol
- Noix mélangés et fruits secs \$10/bol
- Nachos avec salsa \$8/bol

- Barres de chocolat \$4
- Barres granola \$3
- Biscuits maison (2)\$3
- Brochette de fruits avec chocolat 4.50\$

par personne

Boîte à lunch \$21

- Sandwich
- Salade, fromage
- Un fruit entier
- Dessert
- Bouteille d'eau
- Ustensiles & serviette

Prix hors taxes et service.

Merci de consommer la boîte à lunch à l'extérieur de l'Hôtel dans un délai de 4 heures suivant la livraison.

Renseignement important pour les événements banquets

- L'hôtel n'autorise pas d'apporter sa propre nourriture. Tous les aliments et boissons servi dans l'hôtel doivent être fournis par l'hôtel en raison des règlements municipaux et provinciaux. En raison des règlements de santé et sécurité, l'hôtel se doit de strictement interdire aux invités de sortir tout produit alimentaire où boisson suite à un événement.
- Tarification, 15% de service sur la nourriture et les boissons ainsi que les taxes provincial et fédéral de 14,975%.
- L'hôtel se réserve le droit de modifier les prix des menus et la location des salles sans préavis.
- Les prix sont garantis pour une période de trente jours à compter de la date du contrat.
- À la signature du contrat, le formulaire de carte de crédit doit être complété, une pré-autorisation sera prise de 7 à 10 jours avant votre événement.



MERCI !

