



**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

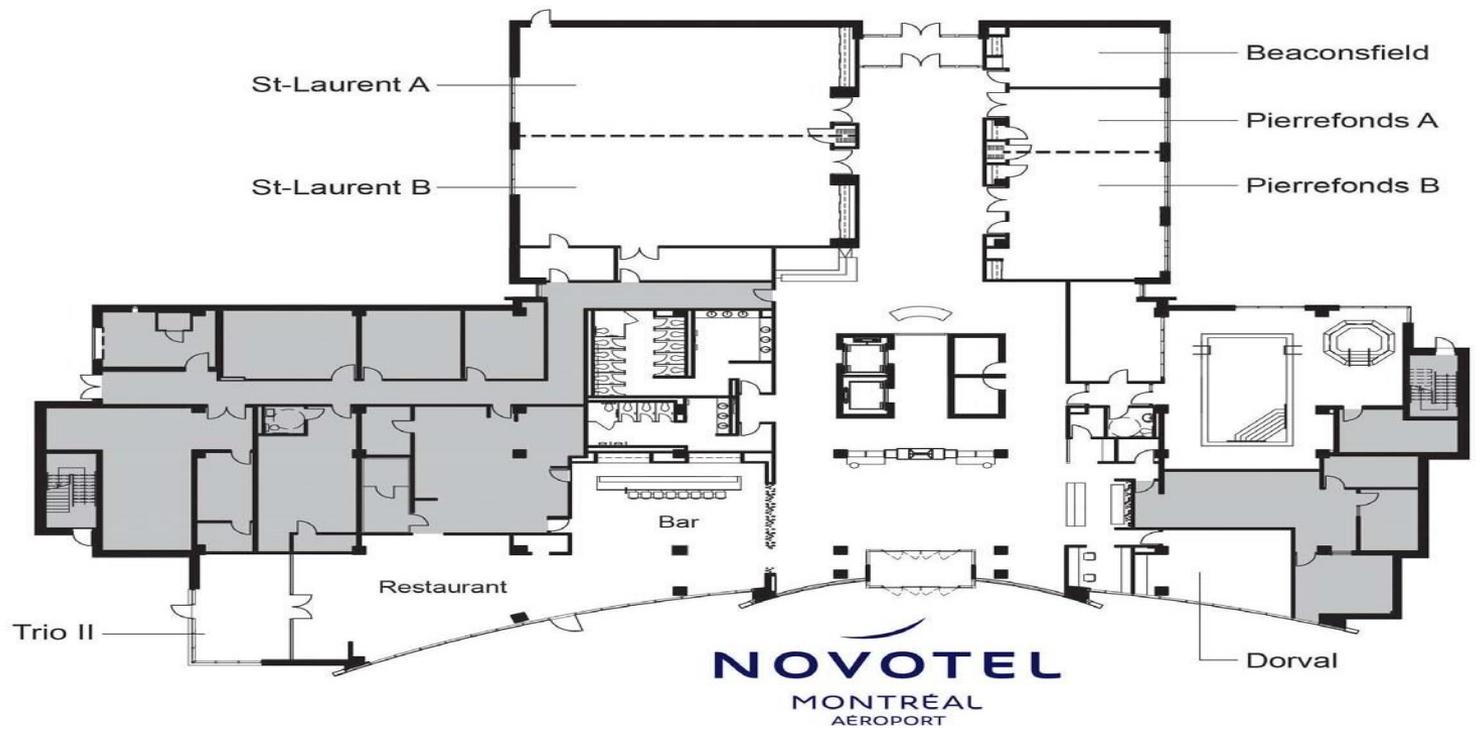
Les canapés

13

Carte de Vin

14

Les extras



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

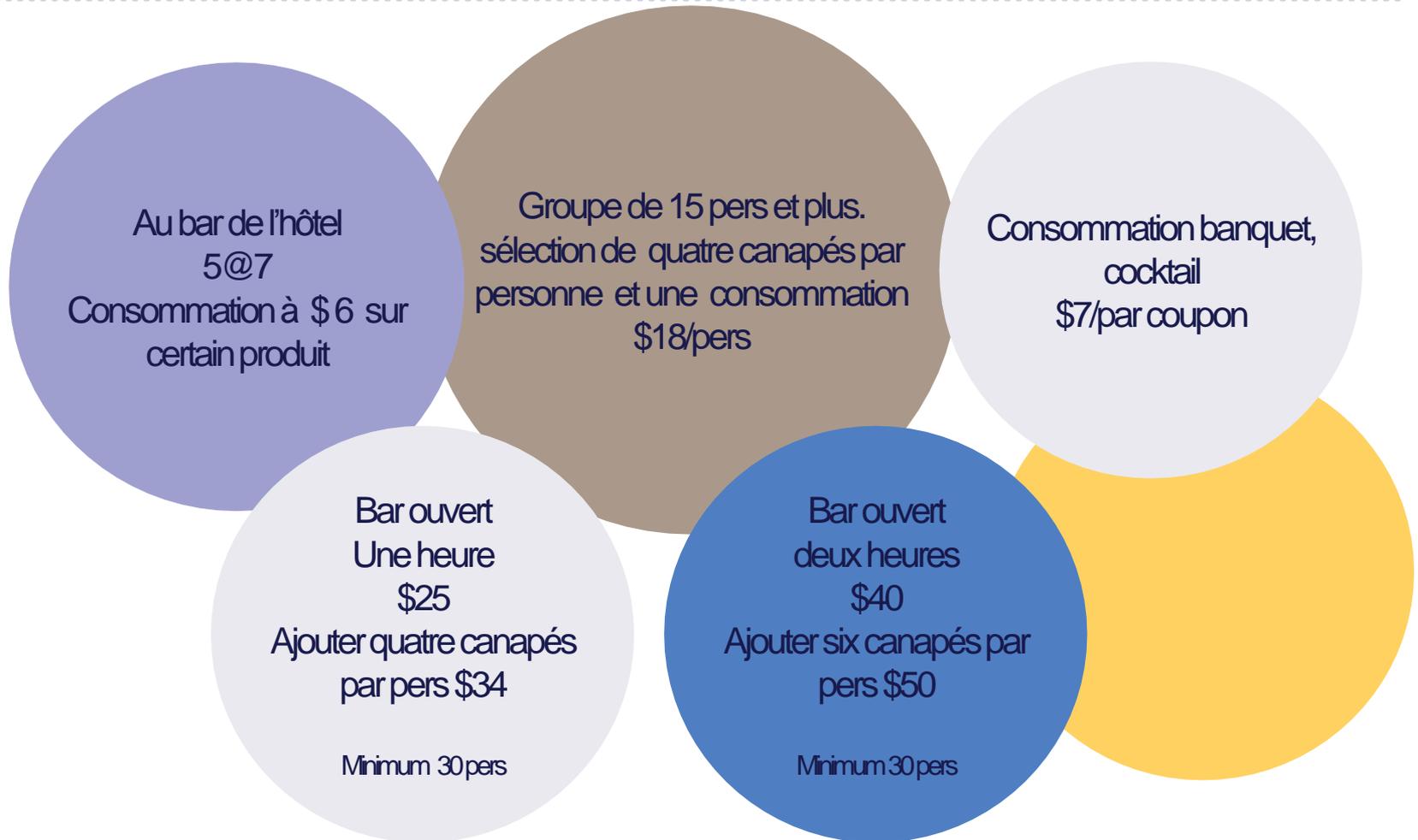
Forfait  
Affaire  
€67,00

- **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

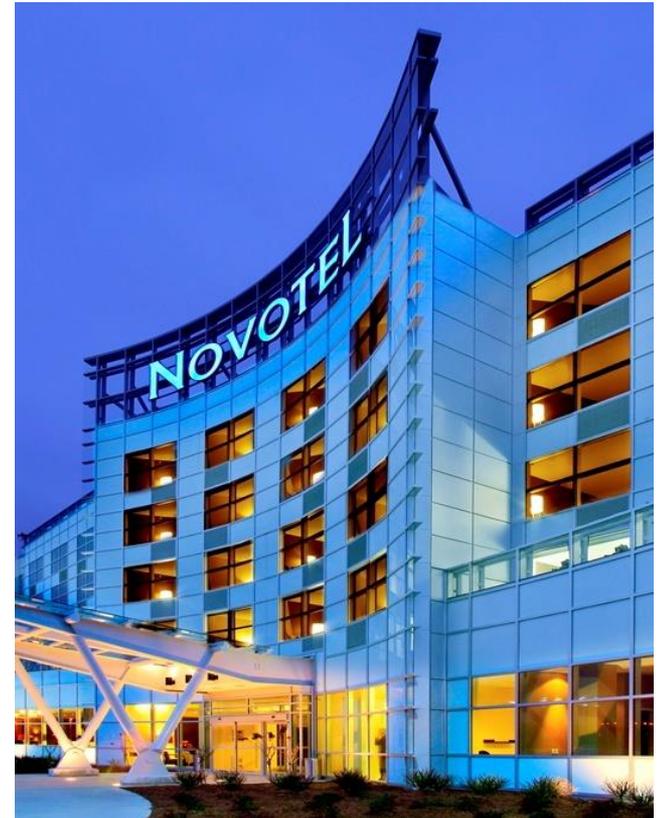
Prix hors taxes et service.

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 !