

MENUS BANQUETS

HÔTEL  OMNI[®]
mont-royal | montréal



BANQUET MENUS

HÔTEL  OMNI[®]
mont-royal | montréal

OMNI MONT-ROYAL

MENUS BANQUETS

« La joie de vivre » à Montréal s'exprime avec élégance à l'hôtel Omni Mont-Royal, récipiendaire de quatre étoiles et quatre diamants. Situé au centre-ville de Montréal, l'hôtel est au cœur du Mille Carré Doré, au coin des rues Sherbrooke et Peel. Tout près, vous y découvrirez la prestigieuse Université McGill, le Musée des Beaux-Arts ainsi que plusieurs boutiques et restaurants à la mode.

1050, rue Sherbrooke Ouest
Montréal, Québec H3A 2R6
514 284-1110
omnihotels.com



OMNI MONT-ROYAL

BANQUET MENUS

Montréal's "Joie de Vivre" is defined with elegance at the Omni Mont-Royal Hotel, rated Four Stars and Four Diamond. Situated in downtown Montréal, the hotel is located in the heart of the historic Golden Square Mile, at the corner of Sherbrooke and Peel street. Adjacent to the Omni, you will find the renowned McGill University, the Montréal Museum of Fine Arts, exceptional shopping and fine dining.

1050 Sherbrooke Street West
Montreal, Quebec H3A 2R6
tel: (514) 284-1110
omnihotels.com



PETIT DÉJEUNER



*Une charge de 5 \$ par personne s'applique pour les buffets petit déjeuner servis à table.
Taxes et service en sus.

Le Mont-Royal **25 \$ par personne**

Jus d'orange frais
Rôties et viennoiseries
Plateau de fruits frais tranchés
Beurre et confitures
Café, thé et tisanes

L'Outremont **32 \$ par personne**

Jus d'orange frais
Oeufs brouillés
Bacon, saucisses et pommes de terre
Rôties et viennoiseries
Beurre et confitures
Café, thé et tisanes

Le Ville-Marie **37 \$ par personne**

Jus d'orange frais
Œufs brouillés
Bacon, saucisses et jambon à l'érable
Pommes de terre

Choix de : Burrito ou muffin anglais aux œufs avec
mayonnaise épicée, bacon et fromage

Rôties et viennoiseries
Fruits frais tranchés
Beurre et confitures
Café, thé et tisanes

Le Hampstead **35 \$ par personne**

Jus d'orange frais
Œufs brouillés
Bacon, saucisses et pommes de terre
Assortiment de céréales et lait
Fruits frais tranchés
Plateau de fromages et charcuteries
Assortiment de viennoiseries
Beurre et confitures
Café, thé et tisanes

Le Westmount Santé **39 \$ par personne**

Jus d'orange frais
Smoothies du moment
Légumes grillés antipasti
Omelette aux blanc d'œufs
Parfait au yogourt - "Composez-le"
Fruits frais tranchés
Yogourt grec
Céréales à haute teneur en fibre et lait
Pain au quinoa
Muffin santé
Beurre et confitures
Café, thé et tisanes

BREAKFAST

*A \$5 charge per person will apply for all breakfast buffets with table service.
Taxes and service not included.



The Mont-Royal **\$25 per person**

Fresh orange juice
Toast and assorted breakfast pastries
Freshly sliced fruit platter
Butter and preserves
Coffee, tea and herbal tea

The Outremont **\$32 per person**

Fresh orange juice
Scrambled eggs
Bacon, sausages and breakfast potatoes
Toast and assorted breakfast pastries
Butter and preserves
Coffee, tea and herbal tea

The Ville-Marie **\$37 per person**

Fresh orange juice
Scrambled eggs
Bacon, sausages and maple ham
Breakfast potatoes

Choice of : Burrito or egg sandwich on English
muffin with spiced mayo, bacon and cheese
Toast and assorted breakfast pastries
Freshly sliced fruit platter
Butter and preserves
Coffee, tea and herbal tea

The Hampstead **\$35 per person**

Fresh orange juice
Scrambled eggs
Bacon, sausage and breakfast potatoes
Selection of cold cereal with milk
Freshly sliced fruit platter
Assorted cheese & cold cuts
Assorted breakfast pastries
Butter and preserves
Coffee, tea and herbal tea

The Healthy Westmount **\$39 per person**

Fresh orange juice
Home-made smoothies
Grilled antipasto vegetables
Egg white omelet
Yogurt parfait - make your own
Greek yogurt
Freshly sliced fruit platter
High-fiber cereal with milk
Quinoa bread
Healthy muffins
Butter and preserves
Coffee, tea and herbal tea

PETIT DÉJEUNER



À la Carte Petit Déjeuner

**Sauf indication contraire, les prix mentionnés représentent le coût par personne.
Taxes et service en sus.

Jus de fruits assortis	22 \$ / L
Smoothies O de V	25 \$ / L
Yogourt nature et aux fruits	5 \$
Yogourt grec au miel	6\$
Parfait au granola	7\$
Bagel avec fromage à la crème	6 \$
Assortiment de céréales servies avec lait	5 \$
Croissants, chocolaines, danoises, muffins	40 \$
Œufs brouillés	6 \$
Œufs Bénédictine traditionnel ou florentine	9 \$ / 14 \$ (2 unités/portion)
Omelettes*	14 \$ *Chef en salle
Burrito déjeuner	9 \$
Gruau	5 \$
Pain doré (2)	6.50 \$
Gaufres belges (1)	7 \$
Crêpes bretonnes avec glace à la pomme (2)	9 \$
Pancakes servies avec sirop d'érable (3)	9 \$
Viandes (saucisses, bacon ou jambon)	8 \$
Pommes de terre	5 \$
Saumon fumé	10\$
Fruits frais tranchés	9 \$
Café (1 gallon)	100 \$

*Chef en salle : 180 \$ par Chef plus taxes

BREAKFAST

À la Carte Breakfast

**All prices are per person, unless otherwise noted.
Taxes and services not included.



Assorted fruit juices	22 \$ / L
Smoothies O de V	25 \$ / L
Assorted yogurts	5 \$
Greek yogurt	6\$
Yogurt parfait	7\$
Bagel with creme cheese	6 \$
Assorted cereals with milk	5 \$
Croissants, Danish pastries, muffins	40 \$
Scrambled eggs	6 \$
Eggs Benedict traditional or Florentine	9 \$ / 14\$ (2 units/portion)
Omelet*	14 \$ *In room Chef
Breakfast burrito	9 \$
Oatmeal	5 \$
French toast (2)	6.50 \$
Belgian waffles (1)	7 \$
"Breton" pancakes with apple ice cream (2)	9 \$
Pancakes with maple syrup (3)	9 \$
Breakfast meat (sausage, bacon or ham)	8 \$
Breakfast potatoes	5 \$
Smoked salmon	10\$
Freshly sliced fruit platter	9 \$
Coffee (1 gallon)	100 \$

*Chef in room : 180 \$ par Chef plus taxes

PAUSES

Pauses-Café

Toutes nos pauses incluent café, thé et tisanes.
Taxes et service en sus.



Le Magasin de Bonbons 18 \$ par personne
Sélection de bonbons

Le Saint-Laurent 14\$ par personne
Biscuits aux pépites de chocolat, Biscuits chocolat blanc et noix de macadamia, Biscuits au gruau d'avoine

Le Atwater 15 \$ par personne
Mûsli croustillant au yogourt et fruits frais, Pailles de fromage et paprika

Le Saint-Denis 18 \$ par personne
Sélection de macarons, Truffes au chocolat, Fruits frais tranchés

La Montréalaise 14 \$ par personne
Assortiment de pains aux fruits maison (banane, citron/pavot, petits fruits), Fruits frais tranchés, Confiture maison

Le Metcalfe 14 \$ par personne
Barre de céréales "Kashi", Fruits frais tranchés

La Jardinière 24 \$ par personne
Jus de fruits et de légumes, Crudités et trempette au yogourt, Assortiment de fromages locaux, craquelins et baguettes

La Ronde 19 \$ par personne
Hot dog à la vapeur, Popcorn au beurre

La Passion du Chocolat 18 \$ par personne
Brownies au chocolat, Noix de pécan et caramel
Biscuits au chocolat, Fraises et trempette au chocolat

Le Montréal 18 \$ par personne
Dégustation de fruits séchés, Trail Mix, Fruits entiers

Chocolats Favoris 24 \$ par personne
Fondue de chocolat (blanc, noir et au lait), Fruits frais tranchés

Rustique 24 \$ par personne
Assortiment de tartelettes, bouchées, sandwichs à la guimauve et gâteaux

Si petit soit-il 24 \$ par personne
Pâtisseries gourmandes aux saveurs variées et aux produits de saison

BREAKS

Coffee Breaks

*All our breaks include coffee, tea and herbal tea.
Taxes and service not included.



The Candy Shop **\$18 per person**
Assortment of candies

The Saint-Laurent **\$14 per person**
Chocolate chip cookies, White chocolate and macadamia nut cookies, Oatmeal cookies

The Atwater **\$15 per person**
Crunchy müslix with yogurt and fresh fruit, Flaky cheese and paprika twist

The Saint-Denis **\$18 per person**
Assortment of macaroons, Chocolate truffles, Sliced fresh fruits

The Montréalaise **\$14 per person**
Assortment of fruit-flavored homemade bread (banana, lemon/poppy, berries), Sliced fresh fruits, homemade jam

The Metcalfe **\$14 per person**
"Kashi" cereal bar, Fresh sliced fruits

The Garden **\$24 per person**
Fruit and vegetable juices, Crudités with yogurt dip
Assortment of local cheese, crackers and fresh bread

La Ronde **\$19 per person**
Steamed hot dog, Butter-flavored popcorn

The Chocolate Passion **\$18 per person**
Chocolate, pecan & caramel brownies, Chocolate cookies, Strawberries and chocolate dip

The Montreal **\$18 per person**
Dried fruit tasting, Trail mix, Whole fruit

Chocolats Favoris **\$24 per person**
Chocolate fondue (white, dark and milk),
Fresh sliced fruits

Rustique **\$24 per person**
Assortment of mini pies, bars and marshmallow cookie sandwiches

Si petit soit-il **\$24 per person**
Gourmet pastries with varied flavors and seasonal products

PAUSES

Pauses à la Carte

**Sauf indication contraire, les prix mentionnés représentent le coût par personne.
Taxes et service en sus.



Café et thé (régulier ou décaféiné)	5 \$
Café et thé (régulier ou décaféiné)	100 \$ / gallon
Barres de crème glacée Häagen-Dazs ^{MC}	7 \$
Fruits frais tranchés ou salade de fruits	7,50 \$
Fruits entiers	3,50 \$
Barres granola	5 \$
Sac de croustilles / Sac de mini pretzels	5 \$ / sac
Pain aux bananes	30 \$ / dz.
Brownies Rustique House	40 \$ / dz
Carrés aux dattes miniatures	34 \$ / dz.
Croustade aux pommes Rustique	30 \$
Biscuits au chocolat ou chocolat blanc et noix de macadam ou au gruau d'avoine	24 \$ / dz.
Pâtisseries françaises miniatures	38 \$ / dz.
Biscotti assortis	22 \$ / dz
Truffes au chocolat	6 \$ / 3 units
Boissons gazeuses assorties (355 ml), Eska sparkling and Eska (330 ml)	5 \$
Eska pétillante (750ml) et Eska (1L)	7 \$
Limonade ou thé glacé (1L)	20 \$
Scones et biscuits	8 \$
Assortiment de bagels et fromage à la crème	42 \$ /dz
Macarons assortis	42 \$ /dz
Beignets farcis	26 \$ / dz
Torsades au chocolat ou au fromage Emmental	38 \$ / dz

BREAKS

À la Carte Breaks

*Prices listed below are per person, unless specified otherwise. Taxes and service not included.



Coffee and tea (regular or decaffeinated)	5 \$
Coffee and tea (regular or decaffeinated)	100 \$ / gallon
Häagen-Dazs™ ice cream bars	7 \$
Sliced fresh fruit or fruit salad	7,50 \$
Whole fruit	3,50 \$
Granola bars	5 \$
Individual bags of chips or mini pretzels	5 \$ / sac
Banana bread	30 \$ / dz.
Brownies Rustique House	40 \$ / dz.
Miniature date squares	34 \$ / dz.
Apple crumble	30 \$
Housemade chocolate chip cookies or white chocolate and macadamia nut cookies or oatmeal cookies	24 \$ / dz.
Miniature French pastries	38 \$ / dz.
Assorted biscotis	22 \$ / dz
Chocolate truffles	6 \$ / 3 units
Assorted soft drinks (355 ml), Eska sparkling and Eska (330 ml)	5 \$
Eska sparkling (750ml) and Eska (1L)	7 \$
Lemonade or iced tea (1L)	20 \$
Scones and cookies	8 \$
Assortment of bagels and cream cheese	42 \$ /dz
Assortment of macaroons	42 \$ /dz
Stuffed doughnuts	26 \$ / dz
Chocolate or Emmental cheese torsades	38 \$ / dz

DÉJEUNER

Déjeuner Buffet Froid

Minimum de 15 personnes.
Taxes et service en sus.



Le Sainte-Catherine 39 \$ par personne

Soupe du jour

Choix de 2 salades:

Salade grecque aux concombres, tomates cerises et feta

Tendre coeur de salade romaine, speck croustillant, croûtons et sauce César

Salade frisée, poivrons, tomates et courgettes

Salade de fenouil, noix de pecan grillées et canneberges

Choix de 3 sandwichs:

Saumon fumé sur bagel, fromage à la crème et aneth

Prosciutto et fromage Asiago sur fougassette aux olives

Poulet rôti, poivrons grillés, roquette sur pain brioché

Courgettes et aubergines grillées, hummus épicé

Buffet de desserts avec fruits frais tranchés

Café, thé et tisanes

Le Jean-Drapeau 42 \$ par personne

Soupe du jour

Choix de 3 salades:

Salade de roquette, pois chiches, oignons rouges marinés et vinaigrette tahini

Salade de pousses d'épinards, champignons, oignons frits croustillants et sauce au vin rouge

Salade de jeunes pousses vertes, fenouil et vinaigrette au Champagne

Pommes de terre nouvelles, céleri, oignons verts et sauce à la moutarde

Choix de 3 sandwichs:

Jambon Forêt-Noire et Brie à la moutarde au miel sur du pain de campagne

Salade de thon à la Sicilienne, tapenade d'olive et tomates

Bœuf rôti au cheddar blanc vieilli, roquette, aïoli au raifort, moutarde de Pommery, tomates sur ciabatta aux herbes

Hummus, aubergines rôties, courgettes, jeunes pousses, oignons rouges confits sur fougassette aux olives

Buffet de desserts avec fruits frais tranchés

Café, thé et tisanes

Le René-Lévesque 44\$ par personne

Soupe du jour

Choix de 3 salades:

Salade verte, julienne de légumes au vinaigre balsamique blanc

Salade de vermicelles de riz, julienne de légumes, sauce de soja et gingembre

Salade de légumes marinés au vinaigre balsamique blanc

Salade de mangue et tomates à la vinaigrette épicée

Choix de 3 sandwichs:

Viande fumée à la Montréalaise sur pain de seigle

Tortilla de légumes grillés, fromage de chèvre et hummus

Poulet rôti à la mayonnaise de poivrons rouges sur pain brioché

Baguette au Brie, prosciutto et compote d'oignons doux

Buffet de desserts avec fruits frais tranchés

Café, thé et tisanes

Taxes et service en sus

LUNCH

Cold Lunch Buffets

Minimum 15 persons.

Taxes and service not included.



The Sainte-Catherine \$39 per person

Soup of the day

Choose 2 salads:

Greek salad with cucumbers, cherry tomatoes and feta

Tender romaine heart salad with crispy speck, croutons and Caesar dressing

Frisee salad with peppers, tomatoes and zucchini

Fennel salad with grilled pecan nuts and cranberries

Choose 3 sandwiches:

Smoked salmon on a bagel with cream cheese and dill

Prosciutto and Asiago cheese on olive fougassette

Roasted chicken, grilled peppers, arugula on a brioche bread

Grilled zucchini and eggplant wrap with spicy hummus spread

Dessert buffet with fresh fruits

Coffee, tea and herbal tea

The Jean-Drapeau \$42 per person

Soup of the day

Choose 3 salads:

Arugula salad with crispy chickpeas, pickled red onions and tahini vinaigrette

Baby spinach salad with mushrooms, crispy fried onions and red wine dressing

Tender green salad with fennel and champagne vinaigrette

New potatoes with celery, scallions and mustard dressing

Choose 3 sandwiches:

Black Forest ham with Brie cheese and honey mustard on country baguette

Sicilian tuna wrap with olive tapenade and tomatoes

Roast beef, herb ciabatta with aged white cheddar, arugula, horseradish aioli, Pommery mustard, tomatoes

Hummus, roasted eggplant, zucchini, baby greens, confit red onions on olive fougassette

Dessert buffet with sliced fresh fruits

Coffee, tea and herbal tea

The René-Lévesque \$44 per person

Soup of the day

Choose 3 salads:

Mixed greens and vegetable julienne with white balsamic vinaigrette

Rice vermicelli salad and vegetable julienne with soy and ginger vinaigrette

Marinated vegetable salad with white balsamic vinaigrette

Tomato and mango salad with spicy vinaigrette

Choose 3 sandwiches:

Montreal smoked beef brisket on rye bread

Grilled vegetables, goat cheese and hummus in a tortilla wrap

Roasted chicken with red pepper mayo on brioche bread

Brie baguette, prosciutto and sweet onion compote

Selection of local cheeses, grapes and crackers

Dessert buffet with sliced fresh fruits

Coffee, tea and herbal tea

DÉJEUNER

Déjeuner Buffet Chaud
Minimum de 15 personnes.
Taxes et service en sus.

Buffet Peel 48\$ par personne

Soupe du jour

Salade de chou-rave, pommes et betteraves

Salade de céleri et lentilles vertes, tomates cerises, pignons de pins et fines herbes

Salade de haricots verts, fenouil et tomates cerises

Salade frisée et vinaigrette au basilic

Poulet rôti aux olives, câpres et suprêmes d'oranges

Saumon glacé à la moutarde d'érable, beurre blanc au citron vert

Pommes de terre nouvelles rôties aux herbes

Mélange de légumes de saison

Lasagne Primavera

Sélection de desserts du Chef et fruits frais tranchés

Café, thé et tisanes



Buffet De la Montagne 48 \$ par personne

Soupe du jour

Salade de légumes grillés, artichauts marinés avec yogourt et huile de piment vert

Salade de haricots blancs, thon, câpres et roquette, vinaigrette sauce au citron

Salade romaine hachée, tomates, basilic, oignons rouges, poivrons, concombres et vinaigrette Sumac

Mélange de verdure avec deux vinaigrettes

Filet de porc aux prunes séchées et poudre de pistaches rôties

Filet d'omble chevalier, gremolata et épinards fondus

Ratatouille de légumes

Cannolli à la ricotta et aux épinards

Sélection de desserts du Chef et fruits frais tranchés

Café, thé et tisanes

LUNCH

Hot Lunch Buffet
Minimum 15 persons.
Taxes and service not included.



Peel Buffet \$48 per person

- Soup of the day
- Kohlrabi, apple and beetroot salad
- Celeri and green lentil salad with cherry tomatoes, pine nuts and sweet herbs
- Green bean salad with fennel and cherry tomatoes, frisée salad, basil vinaigrette
- Roasted chicken with olives, capers and orange supreme
- Maple mustard glazed salmon, lime white butter
- Herb roasted new potatoes
- Medley of seasonal vegetables
- Primavera lasagna
- Chef's dessert selection and sliced fresh fruits
- Coffee, a and herbal tea

De la Montagne Buffet \$48 per person

- Soup of the day
- Grilled vegetable and marinated artichokes, yogurt and green chili oil
- White bean salad with tuna, capers and arugula, salad lemon dressing
- Chopped romaine lettuce with tomatoes, basil, red onions, olives, peppers, cucumbers, Sumac vinaigrette
- Mix of greens with two dressings
- Pork tenderloin with dried prunes and roasted pistachio dust
- Filet of Arctic char, gremolata and melted spinach
- Vegetable Ratatouille
- Ricotta and spinach cannoli
- Chef's dessert selection and sliced fresh fruits
- Coffee, tea and herbal tea

DÉJEUNER

Déjeuner Buffet Chaud

Minimum de 15 personnes.

Taxes et service en sus.



Le Champlain

\$49 per person

Soupe du jour

Salade hachée, bacon et pousses de soja, sauce au yogourt et cumin

Salade de couscous aux oranges, amandes grillées et miel

Salade César classique

Poitrine de poulet glacée au cidre avec oignons perlés rôtis

Truite rôtie aux raisins et olives, sauce aux agrumes

Patates douces rôties

Sélection de légumes rôtis

Macaroni au fromage gratiné

Sélection de desserts du Chef et fruits frais tranchés

Café, thé et tisanes

Le Jacques Cartier

\$51 per person

Soupe du jour

Salade de quinoa et maïs rôti, oignons rouges, tomates et poivrons, vinaigrette d'estragon

Salade de petites pommes de terre, cornichons, câpres et oignons verts, vinaigrette de moutarde d'aneth

Mélange de légumes du Québec, noix de pecan rôties, canneberges séchées et vinaigrette maison

Filet de morue rôtie à l'huile d'olive, sauce vierge aux herbes fraîches

Épaule de bœuf braisée aux tomates séchées et champignons

Rotolo campagnola farci aux saucisses italiennes douces et broccolini, jus de poivrons rouges rôtis et pignons de pin

Pommes de terre Duchesse

Mélange de légumes de saison

Sélection de desserts du Chef et fruits frais tranchés

Café, thé et tisanes

LUNCH

Hot Lunch Buffet
Minimum 15 persons
Taxes and service not included.



The Champlain Buffet **\$49 per person**

Soup of the Day

Chopped salad, bacon and soy bean, cumin yogurt dressing

Couscous salad with oranges, toasted almonds and honey

Classic Caesar salad

Cider-glazed chicken breast with roasted pearl onions

Roasted trout topped with grapes and olives, citrus dressing

Roasted sweet potatoes

Selection of roasted vegetables

Grilled Mac & Cheese

Chef's dessert selection and sliced fresh fruits

Coffee, tea and herbal tea

Jacques-Cartier Buffet **\$51 per person**

Soup of the Day

Quinoa and roasted corn salad with red onions, tomatoes and peppers, tarragon vinaigrette

Baby potato salad, gherkins, capers and green onions, dill mustard vinaigrette

Mixed Quebec greens with roasted pecans, dried cranberries and house vinaigrette

Roasted cod Filet with olive oil, fresh herb virgin sauce

Slow roasted beef shoulder with dried tomatoes and mushrooms

Rotolo campagnola stuffed with mild Italian sausages and broccolini, roasted red pepper juice with pine nuts

Duchesse potatoes

Medley of seasonal vegetables

Chef's dessert selection and sliced fresh fruits

Coffee, tea and herbal tea

DÉJEUNER

Déjeuner à l'assiette

Basé sur trois services. Pour quatre services, veuillez ajouter un montant de 6 \$ par personne.
Taxes et service en sus.



Entrées froides

Salade d'épinards et endives, cœurs d'artichauts, olives Kalamata, betteraves dorées et tomates séchées

Salade de pois chiches marinés aux épices marocaines, pousses de roquette, tomates cerises et yogourt à la coriandre

Salade de tomates kumato et feta, pousses vertes avec sauce balsamique.

Salade de fenouil grillé et crevettes marinées au yuzu

Caprice méditerranéen à la sauce hoisin

Entrées chaudes

Ravioli de courge musquée, poivrons doux et pousses de basilic, beurre noisette

Chair de crabe et poireaux braisés sur croûton de pain brioché, concassé de pommes de terre bleues

Risotto d'asperges grillées et pignons de pin rôtis, pleurotes marinées

Soupes

Pommes rôties et courge musquée, noix de pecan rôties

Bisque de tomates rôties, huile de pesto

Copieuse soupe de poulet et maïs, graines de citrouille rôties

Minestrone traditionnelle à l'orzo

Chaudrée de maïs grillé, chorizo rôti

Desserts

Paris-Brest: pâte à choux, mousseline pralinée et amandes effilées

Gâteau Saint-Honoré: pâte à choux au caramel, crème pâtissière, confiture de framboises et crème Chantilly

Caramelo: mousse au chocolat Gianduja, noisettes caramélisées et noix dacquoises

Baba au Rhum, crème chantilly et fruits de saison

Gâteau Forêt-Noire

Gâteau au fromage

Assiettes de mignardises

LUNCH

Plated Lunch

Based on a 3-course meal. For a 4-course meal, please add \$6 per person.
Taxes and service not included.

Cold Appetizers

Spinach and endive salad with artichoke hearts, kalamata olives, golden beets and sundried tomato vinaigrette

Moroccan spice marinated chickpea salad with baby arugula, cherry tomatoes and cilantro yogurt

Kumato tomatoe and feta salad with micro greens and balsamic vinaigrette

Grilled fennel salad with shrimps marinated in yuzu Mediterranean caprice with hoisin sauce

Hot Appetizers

Butternut squash raviolis with sweet peppers, basil spouts and hazelnut butter

Crab meat and braised leeks on a brioche crouton with crushed blue potatoes

Grilled asparagus risotto and roasted pine nuts with marinated oyster mushrooms



Soups

Fire roasted apple and butternut squash soup with roasted pecans

Roasted tomato bisque with pesto oil

Hearty chicken and corn soup with roasted pumpkin seeds

Traditional minestrone with orzo

Grilled corn chowder with roasted chorizo

Desserts

Paris-Brest cake: choux pastry, praline mousseline and slivered almonds

Saint-Honoré cake: caramel choux pastry, custard layer, raspberry jam and whipped cream

Caramelo: Gianduja chocolate mousse with caramelized hazelnuts and dacquoise nuts

Rum baba with whipped cream and seasonal fruits

Forêt-Noire cake

Cheese cake

Plate of dessert miniatures

DÉJEUNER

Déjeuner à l'assiette : Plats Principaux

Basé sur trois services. Pour quatre services veuillez ajouter 6 \$ par personne.
Servis avec légumes du marché et un féculent.
Taxes et service en sus.



Poulet

Poitrine de poulet farcie aux champignons sauvages et Brie	44 \$
Cuisse de poulet désossée marinée au piment piri-iri et grillée à la portugaise	44 \$
Suprême de volaille farcie aux pommes caramélisées, pancetta et sauge	44 \$
Tajine de volaille, fruits séchés confits à la cannelle, coucous aux pommes grenade et coulis de poivrons rôtis	44 \$
Suprême de poulet mariné au curry rouge et noix de coco, sauté de bokchoy et riz parfumé à la cardamome	44 \$

Bœuf

Bavette de bœuf grillée, beurre Maître d'hôtel	48 \$
Macreuse de bœuf braisée, capollini confit et champignons Portobello	46 \$
Contre-filet de bœuf "Black Angus" à la New Yorkaise, mignonnette de poivre noir et sauce au Pinot Noir	48 \$
Pâté chinois "déconstruit" à l'effiloché de bœuf braisé, maïs grillé et petits oignons glacés à l'érable	47 \$

Porc, Veau, Agneau et Volaille

Côte de porc grillée aux herbes salées de la Gaspésie, sauce au vin de l'Orpailleur	44 \$
Longe de veau rôtie, ragoût de champignons forestier	48 \$
Épaule d'agneau braisée au thym, ail confit et zeste de citron	45 \$
Cuisse de canard confite à la fleur de sel, pommes de terre Sarladaise	45 \$

Poisson

Loup de mer grillé, sauce vierge à l'huile d'olive et câpres frits	44 \$
Filet de dorade poêlé, chutney de mangue et coriandre	44 \$
Morue rôtie, salsa de fenouil aux agrumes	44 \$
Saumon grillé: - sésame et chili doux - pamplemousse et coriandre - beurre blanc à l'anis - sauce vierge à l'huile d'olive - moutarde de Meaux et miel	44 \$

Pâtes

Rotolo farci aux Portobello, sauté de petits champignons à la crème et tomates confites	42 \$
Ravioli géant à la tomate farcie aux quatre fromages, crème légère au parmesan et rapini à l'huile de truffe	42 \$
Gnocchi au fromage ricotta, asperges grillées, copeaux de parmesan et pesto de roquette	42 \$

Végétarien

Coucous israélien aux petits fruits séchés, légumes de saison rôtis	41 \$
Risotto d'orge aux pleurotes, asperges grillées et copeaux de parmesan	41 \$
Tian de légumes grillés à la méditerranéenne et coulis de poivrons fumés	41 \$

LUNCH

Plated Lunch: Main Dishes

Based on a 3-course meal. For a 4-course meal, please add an extra \$6 per person.
Served with seasonal vegetables and a starch.
Taxes and service not included.



Chicken

Chicken breast stuffed with wild mushrooms and Brie	\$44
Grilled boneless chicken thigh marinated in piri-piri chili, Portuguese style	\$44
Chicken supreme stuffed with caramelized apples, pancetta and sage	\$44
Chicken tagine, dried fruits confit with cinnamon, pomegranate couscous and roasted pepper sauce	\$44
Chicken supreme, marinated in red curry and coconut milk, sautéed bokchoy and cardamom rice	\$44

Beef

Grilled bavette steak, Maitre d'hotel butter	\$48
Braised beef, cipollini confit and Portobello mushrooms	\$46
Black angus sirloin steak, New York style, black peppercorn and Pinot Noir sauce	\$48
Shepherd's pie with braised beef, grilled corn and maple syrup-glazed onions	\$47

Porc, Veal, Lamb & Poultry

Grilled pork ribs with salted herbs from Gaspésie and Orpailleur wine sauce	\$44
Slow-cook roasted veal loin with wild mushroom stew	\$48
Braised lamb shoulder with thyme, garlic confit and lemon zest	\$45
Duck confit thigh with fleur de sel and Sarladaise potatoes	\$45

Fish

Grilled seabass with olive oil virgin sauce and fried capers	\$44
Pan-fried bream fillet with mango chutney and coriander	\$44
Roasted cod with citrus fennel salsa	\$44
Grilled salmon:	\$44
- sesame, mild chili	
- grapefruit and coriander	
- anise beurre blanc	
- olive oil virgin sauce	
- Meaux mustard & chutney	

Pasta

Portobello stuffed rotolo with creamy stir-fried mushrooms and romato confit	\$42
Giant tomato ravioli stuffed with four cheeses, light cream and truffle oil rapini	\$42
Gnocchi with ricotta cheese, grilled asparagus, parmesan shavings and aragula pesto	\$42

Vegetarian

Israeli couscous with with dried fruits and seasonal roasted vegetables	\$41
Barley and oyster mushroom risotto with grilled asparagus and parmesan shavings	\$41
Grilled vegetables, Mediterranean style tian, smoked pepper sauce	\$41

DÎNER

Dîner Buffet
Minimum de 15 personnes.
Taxes et service en sus.



Le Buffet De Maisonneuve 69 \$ par personne

Soupe du jour

Jeunes pousses, viande séchée de boeuf et copeaux d'Asiago à la vinaigrette de Dijon infusée au romarin

Station de salade César traditionnelle, bacon fumé au bois, croûtons et parmesan

Salade de quinoa, coriandre, poivrons rouges rôtis à la vinaigrette de cumin et érable

Salade de betteraves dorées, chips de pancetta, fromage de chèvre à la vinaigrette balsamique blanc et persil

Salade de pleurotes et champignons Shiitake marinés à la vinaigrette de citron et thym

Beignets de crab à la mayonnaise de roquette épicée

Duo de truite et morue grillées, crème au Pernod et roquette

Scalopinis de veau de grain, beurre noisette et parmesan

Côtes de boeuf braisé aux épices louisianaises

Sélection de légumes saisonniers du marché

Pommes de terre du marché

Plateau de fromages accompagné de sa corbeille du boulanger

Sélection de desserts du Chef

Café, thé et tisanes

DINNER

Dinner Buffet
 Minimum 15 persons.
 Taxes and service not included.



The De Maisonneuve Buffet \$69 per person

Soup of the day

Baby green salad with cured beef, Asiago shavings and rosemary infused Dijon vinaigrette

Traditional Caesar salad station with applewood bacon, croutons and parmesan

Quinoa salad with cilantro and roasted red peppers with cumin and maple vinaigrette

Golden beet salad, pancetta chips, goat cheese with white balsamic and parsley vinaigrette

Marinated oyster and Shiitake mushroom salad with lemon and thyme vinaigrette

Mini crab cakes with spicy arugula mayo

Duet of grilled trout and cod with Pernod cream and arugula

Grain-fed veal scalopinis with hazelnut butter and parmesan

Short beef ribs braised with Louisiana spices

Selection of seasonal market vegetables

Farmer's market potatoes

Cheese platter with its bakers basket

Chef's dessert selection

Coffee, tea and herbal tea

DÎNER

Dîner Buffet
Minimum de 20 personnes.
Taxes et service en sus.



Mille Carré Doré 82 \$ par personne

Bisque de champignons sauvages et huile de truffe

Trio de saumons: Traditionnellement fumé, Poché au citron et Confit aux pommes

Crevettes tigrées au citron vert et piments doux

Moules méditerranéennes marinées sur lit de poivrons rôtis

Salade de poulet rôti aux pommes Granny Smith et noix toastées

Pousses vertes de saison à la vanille et vinaigrette de miel

Rillettes de canard, terrine de porc et pâté de foie gras

Chorizo grillé à la compote de raisins et oignons

Gigot d'agneau au curry, réduction de coco et poivrons rôtis

Filet de boeuf au confit d'oignons et rapini à l'ail

Poulet Cornouaille mariné à la bière et moutarde de Dijon

Sélection de légumes saisonniers du marché
Trio de petites pommes de terre rôties à l'ail confit

Plateau de fromages québécois et sa corbeille du boulanger

Sélection de desserts du Chef

Café, thé et tisanes

DINNER

Dinner Buffet

Minimum 20 persons.
Taxes and service not included.

The Golden Square Mile Buffet \$82 per person



Wild mushroom bisque with truffle oil

Salmon trio: Traditionally smoked, Lemon poached,
Apple candied salmon

Lime and sweet chili tiger shrimps

Mediterranean marinated mussels on roasted
sweet pepper

Roasted chicken salad with Granny Smith apples
and toasted walnuts

Seasonal greens with vanilla and honey vinaigrette

Duck rillettes, pork terrine and foie gras pâté

Grilled chorizo with grape and onion compote

Cari rubed lamb leg with coconut reduction and
roasted peppers

Beef filet with onion confit and garlic rapini

Cornouaille chicken marinated in beer and Dijon
mustard

Trio of baby potatoes with roasted garlic confit
Fine Quebec cheese selection with its bakers basket

Chef's dessert selection

Coffee, tea and herbal tea

DÎNER



Dîner à l'Assiette

Basé sur quatre services.
Taxes et service en sus.

Entrées froides

Crevettes marinées, ceviche de pétoncles, salade de crabe et salade de pousses vertes

Duo de tartare de saumon frais et fumé, crème fraîche de roquette et brioche toastée

Salade de mozzarella Buffalo, croûtons de tomates sucrées et olive et perles de balsamic

Salade de légumes grillés, fromage de chèvre, cresson et vinaigrette de tomates fumées

Salade de pommes de terres bleues à la poitrine de canard séchée et jeunes pousses dans une vinaigrette à la moutarde

Jambon prosciutto, melon cantaloup, pain rustique artisanal, huile d'olive et fusion de balsamique blanc

Entrées chaudes

Risotto de pois mange-tout et épaule de bœuf braisée avec confit d'oignons perlés

Ravioli de homard géant, tomates en grappes pochées à l'huile d'olive et caviar de poisson volant

Soupes

Velouté de poulet rôti et cœurs d'artichauts grillés

Soupe de lentilles, cumin et coriandre

Bisque de champignons sauvages et huile de truffe

Bisque de poivrons grillés, échalotes et huile de pesto

Salades

Salade mesclun aux canneberges séchées et pignon de pins grillés

Verdurette, tomates cerises et son croûton de fromage de chèvre frais

Salade d'asperges grillées et roquette, crumble de fromage bleu

Jeunes pousses, ciabatta grillée à la tapenade d'olive et copeaux de parmesan

Desserts

Caramelo: duo de mousse au chocolat et caramel avec sa dacquoise aux chocolat noisettes

Érable et poire: mousse d'érable, poires et biscuit au chocolat

Palais royal: mousse au chocolat, croustillant praliné et biscuit brownie

Tarte tatin et caramel dulce de leche

Gâteau au fromage, compote de fruits du moment

DINNER



Plated Dinner

Based on a 4-course meal.
Taxes and service not included.

Cold Appetizers

Marinated shrimps, scallop ceviche, crab salad and micro green salad

Smoked and fresh salmon tartare duo, arugula cream and toasted brioche

Buffala mozzarella and sweet tomatoes with olive crouton and balsamic pearls

Grilled vegetables with goat cheese, water cress salad and smoked tomato vinaigrette

Blue potato salad with cured duck breast and greens tossed in mustard vinaigrette

Prosciutto ham on sweet cantaloupe melon and rustic artisan bread, olive oil and white balsamic fusion

Hot Appetizers

Sweet pea risotto and braised beef shoulder with confied pearl onions

Giant lobster ravioli with olive oil poached cherry tomatoes and flying fish caviar

Soups

Roasted chicken velouté with grilled artichoke hearts

Lentils with cumin and coriander

Wild mushroom bisque with truffle oil

Grilled bell pepper bisque with scallions and pesto oil

Salads

Mesclun salad with dried cranberries and grilled pine nuts

Greens with cherry tomatoes and goat cheese crouton

Grilled asparagus salad with arugula and blue cheese crumble

Baby green salad and grilled ciabatta with olive tapenade and parmesan shavings

Desserts

Caramelo: duo of chocolate and caramel mousse with a chocolate and hazelnut dacquoise

Maple and pear: maple mousse, pears and chocolate cookie

Palais royal: chocolate mousse, crispy praline and brownie

Tarte tatin and dulce de leche caramel

Cheese cake, seasonal fruits compote

DÎNER

Dîner à l'assiette

Basé sur quatre services. Servi avec légumes du marché et un féculent.
Taxes et service en sus.



Poulet

Poitrine de poulet farcie au fromage de chèvre et pignons de pins, réduction de Cabernet Sauvignon 58 \$

Poitrine de poulet farcie à la compote de figues séchées, réduction de Moscatel 58 \$

Ballotine de dinde au marrons et érable, sauce onctueuse au Porto 58 \$

Bœuf et Gibier

Filet de boeuf rôti, beurre truffé et Cognac 80 \$

Entrecôte de boeuf grillée sauce au poivre vert de Madagascar 66 \$

Longe de bison, compote de groseilles et oignons perlés, sauce aux morilles 68 \$

Poitrine de faisan farcie aux pleurotes et sauge, réduction de vin de Bourgogne montée au foie gras 64 \$

Paupiette de pintade farcie aux champignons des bois, jus naturel à l'éstragon 62 \$

Magret de canard légèrement fumé, jus parfumé à la vanille 64 \$

Duo de contre-filet de boeuf et pétoncle géante, beurre de citron vert et noix de pécan 66 \$

Veau et Agneau

Joue de veau braisée au Sauvignon Blanc, pistaches et piment d'Espelette 58 \$

Carré d'agneau au café de Sumatra, réduction au Porto 62 \$

Filet de veau rôti au fromage Migneron, jus de veau lié au foie gras 64 \$

Longe de veau frottée aux épices marocaines, jus naturel et romarin 64 \$

Jarret d'agneau braisé 72 heures 64 \$

Poisson

Bar rayé mariné au Saké et sirop d'érable, beurre blanc au yuzu 58 \$

Filet de saumon au caramel de pomme salées, fenouil rôti 56 \$

Dorade royale sur peau croustillante, effiloché de choux frisé au citron vert 60 \$

Filet de morue saisi à l'huile d'olive, salsa de maïs et chorizo grillé 64 \$

Végétarien

Couscous israélien aux petits fruits séchés, légumes rôtis de saison 54 \$

Tian de légumes à la méditerranéenne et coulis de poivrons fumés 54 \$

Rotolo farci aux portobellos, sauté de champignons à la crème et tomates confites 54 \$

Ravioli géant à la tomate farcie aux quatre fromages, crème légère au parmesan et rapini à l'huile de truffe 54 \$

Gnocchis au fromage ricotta, asperges grillées, copeaux de parmesan et pesto de roquette 54 \$

DINNER

Plated Dinner

Based on a 4-course meal. Served with seasonal vegetables and a starch.
Taxes and service not included.



Chicken

- Chicken breast stuffed with goat cheese and pine nuts, Cabernet Sauvignon reduction \$58
- Chicken breast stuffed with dried fig compote and a Moscatel reduction \$58
- Turkey ballotine with chestnuts and maple, creamy Port wine sauce \$58

Beef & Game

- Roasted beef filet with truffled butter and Cognac \$80
- Grilled beef rib steak, Madagascar green pepper sauce \$66
- Bison loin with gooseberry compote, pearl onions and morel sauce \$68
- Pheasant breast stuffed with oyster mushrooms and sage, Bourgogne wine reduction whisked with foie gras \$64
- Guinea fowl cutlets stuffed with forest mushrooms and natural tarragon juice \$62
- Duck magret slightly smoked with vanilla flavour jus \$64
- Duo of New York strip and giant sea scallop, lime and pecan butter \$66

Veal and Lamb

- Sauvignon blanc braised veal cheeks, pistachio and espelette pepper \$58
- Rack of lamb rubbed with Sumatra coffee, Port wine reduction \$62
- Roasted veal filet with migneron cheese and veal juice with foie gras \$64
- Veal loin rubbed with Moroccan spices, natural juice with rosemary \$64
- Lamb shank braised 72 hours \$64

Fish

- Striped bass marinated in Saké and maple syrup, yuzu white butter \$58
- Salmon filet with salted apple caramel and roasted fennel \$56
- Royal bream on a crispy skin, shredded kale with lime \$60
- Lightly seared cod filet with olive oil, corn salsa and grilled chorizo \$64

Vegetarian

- Israeli couscous with dried fruits and roasted seasonal vegetables \$54
- Mediterranean style grilled vegetable tian with smoked pepper sauce \$54
- Rotolo stuffed with portobello, stir fried mushrooms with cream and tomato confit \$54
- Giant tomato ravioli stuffed with four cheeses, cream and truffle oil rapini \$54
- Gnocchis with ricotta cheese, grilled asparagus, parmesan shavings and arugula pesto \$54

RÉCEPTION

Stations Animées
Minimum de 25 personnes
Taxes et service en sus.



Station de pommes de terre 16 \$

Pommes de terre rattes rôties aux herbes
Écrasé de pommes de terre douces
Pommes de terre au four accompagnées de crème sure, oignons verts, bacon et fromage
Frites

Station de pâtes 24 \$

Choix de pâtes:
- Gnocchis de pommes de terre et ricotta
- Tortellini au fromage
- Farfalles

Choix de garniture:

- Pesto
- Epinards
- Pignons de pins
- Asperges
- Olives Kalamata
- Tomates séchées
- Roquette
- Champignons
- Pancetta
- Copeaux de Romano et parmesan

Station de viandes rôties 32 \$

Carré de porc québécois rôti au thym et moutarde de Dijon, réduction de Porto
Gigot d'agneau infusé au romarin, sauce aux échalotes
Entrecôte de boeuf aux épices montréalaises

Station de boeuf 46 \$

Contre-filet au sel de mer et poivre noir
Côte de boeuf lentement rôtie dans un mélange d'épices montréalaises
Épaule de boeuf braisée au Merlot avec un confit d'oignons perlés

* Chef en salle : 180 \$ par Chef plus taxes

Station de fruits de mer 38\$

Saumon de l'Atlantique légèrement saisi, glacé à la moutarde et sirop d'érable, cuit sur planche de cèdre
Saumon fumé traditionnel avec mini bagel et garnitures classiques
Salade de fruits de mer, fenouil, raisins et roquette
Calamars frits au piment chipotlé et aioli de citron vert
Guédille de crevettes de Matane
Cocktail de homard au pamplemousse servi dans un verre à martini

Station végétarienne 21\$

Lasagne végétarienne
Risotto de courges musquées et huile de truffe
Légumes grillés et portobello sautés
Salade de quinoa à la coriandre et poivrons rouges rôtis, vinaigrette au cumin et canneberges

Station asiatique 37\$

Assortiment de sushis et sashimis (3 par personne), wasabi, sauce soya, gingembre mariné et mayonnaise sambal
Assortiment de dumplings et sauce hoisin épicée
Crevettes tempura style "Général Tao"

Si petit soit-il 24\$
Pâtisseries gourmandes aux saveurs variées et aux produits de saison

RECEPTION

Animated Stations

Minimum 25 persons
Taxes and service not included.



Potato station **\$16**
Roasted ratte potatoes with herbs
Sweet potatoes mash
Baked potatoes cooked in the oven accompanied by sour cream, green onions, bacon and cheese
French fries

Pasta station **\$24**
Choice of pasta:
- Potato and ricotta gnocchis
- Cheese tortellini
- Farfalles

Choice of garnish:

- Pesto
- Spinach
- Pine nuts
- Asparagus
- Kalamata olives
- Dried tomatoes
- Arugula
- Mushrooms
- Pancetta
- Romano cheese shavings and parmesan

Roasted meat station **\$32**
Roasted rack of Quebec pork in Dijon mustard and thyme with a Port reduction
Rosemary infused leg of lamb with shallot sauce
Beef rib steak with Montréal spices

Beef station **\$46**
New York striploin with sea salt and black pepper
Slow roasted prime rib in Montreal steak spice rub
Braised beef shoulder in Merlot and confied pearl onions

Seafood station **\$38**
Lightly seared Atlantic salmon, maple-mustard glazed, cooked on a cedar board
Traditional smoked salmon with mini bagels and classic garnishes
Fennel and seafood salad with grapes and arugula
Fried calamari with chipotle and lime aioli
Matane shrimp roll
Lobster cocktail with grapefruit served in a martini glass

Vegetarian station **\$21**
Vegetarian lasagna
Butternut squash and truffle oil risotto
Grilled vegetables with stir fried portobellos
Quinoa salad with cilantro and roasted red peppers, cumin and cranberry vinaigrette

Asian station **\$37**
Assorted sushis and sashimis (3 per person), wasabi, soy sauce, pickled ginger and sambal mayo
Assortment of dumplings and hoisin spicy sauce
Tempura shrimps “General Tao” style

Si petit soit-il **\$24** Gourmet pastries with varied flavors and seasonal products

**In-room Chef : \$180 per Chef plus applicables taxes

RÉCEPTION



Canapés 42 \$ / douzaine

Taxes et service en sus.

Froid

Saumon fumé, raifort et lime
 Crevettes avec sauce cocktail
 Ceviche de pétoncle
 Mousse de guacamole et mini légumes croquants
 Mousse de crevettes
 Tartare de bœuf et chips de taro
 Bocconcini au pesto
 Saumon fumé et câpres
 Mousse de betteraves et chèvre avec chip de bagel

Chaud

Tartelette du berger
 Mini-quiche aux oignons et fromage Oka
 Brie et confiture de framboises en croûte
 Samosa
 Poulet quesadilla
 Fromage feta et tomates séchées en pâte filo
 Arancini au fromage
 Assortiment de « grilled cheese »
 Spanakopita
 Mini-rouleau de printemps végétarien
 Cigare au bœuf marocain en pâte filo
 Mini-rouleau de printemps au poulet Teriyaki

Canapés VIP

46 \$ / douzaine

Froid

Tataki de thon
 Sucette au fromage de chèvre frais enrobée de noix de pécan rôtis
 Ceviche de pétoncle
 Tartare de thon
 Mousse d'asperges, crumble de pain à l'ail, parmesan et huile de truffe
 Prosciutto et abricot
 Champignon mariné et mousse de parmesan
 Mousse de pâté de foie
 Filet de bœuf tataki

Chaud

Croquette de fromage Manchego et au chorizo
 Bouchée au fromage en croûte de noix de pécan
 Mini-burger au fromage
 Croustillant de canard à l'orientale
 Baluchon de Brie et canneberge
 Mini bœuf Wellington
 Mini rouleau printanier à la viande fumée
 Arancini aux champignons sauvages
 Mini-burger végétarien
 Côtelette d'agneau marinée et grillée
 Gyoza végétarien
 Gyoza au poulet

RECEPTION

Canapés \$42 per dozen

Taxes and service not included.



Cold

- Smoked salmon, horseradish and lime
- Shrimp, cocktail sauce
- Scallop ceviche
- Guacamole mousse garnished with crispy vegetables
- Shrimp mousse
- Beef tartare, taro chips
- Pesto bocconcini
- Smoked salmon and capers
- Beet and goat cheese mousse, bagel chips



Hot

- Mini-shepherd's pie
- Onion and Oka cheese mini-quiche
- Brie and raspberry jam in puff pastry
- Samosa
- Chicken quesadilla
- Feta and dried tomato in filo pastry
- Cheese "arancini"
- Assortment of grilled cheese
- Spanakopita
- Vegetarian spring roll
- Moroccan beef in filo pastry
- Teriyaki chicken spring roll

VIP Canapés

\$46 per dozen

Cold

- Tuna tataki
- Goat cheese lollipop coated with roasted pecans
- Scallop ceviche
- Tuna tartare
- Asparagus mousse, garlic bread crumble, parmesan and truffle oil
- Prosciutto with apricot
- Marinated mushrooms and parmesan mousse
- Liver mousse
- Beef tataki

Hot

- Manchego and chorizo croquette
- Small cheese bites, pecan crust
- Mini cheese burger
- Crispy duck, Oriental style
- Brie and cranberry baluchon
- Mini beef Wellington
- Mini smoked meat spring roll
- Wild mushroom "arancini"
- Mini vegetarian burger
- Grilled marinated lamb chops
- Gyoza vegetarian dumpling
- Gyoza chicken dumpling

À LA CARTE



Réception à la carte

Sauf indication contraire, les prix mentionnés représentent le coût par personne.
Taxes et service en sus.

Variété de crudités avec trempette	8 \$
Nachos, salsa, crème sûre et guacamole	7 \$
Croustilles	5 \$ / panier
Noix mélangées	6 \$ / personne 22\$ / panier
Sélection de sandwichs	14 \$
Sandwichs cocktails	12 \$
Assortiment de charcuterie	16 \$
Sélection de fromages Canadiens et importés servis avec fruits, craquelins et baguette	14 \$
Pâtes préparées en salle**	24 \$
Sandwich à la viande fumée Montréalaise "Schwartz" avec salade de chou et frites	28 &
Côte de bœuf rôtie tranchée en salle**	24 \$
Saumon fumé entier	13 \$ / personne
Crevettes géantes et sauce cocktail	52 \$ / dz
Sushis et sashimis	16 \$ / 3 mx / personne
Légumes grillés méditerranéen	9 \$
Pretzels salés	7 \$
Chips de maïs jaunes, rouges et bleues servie avec salsa de tomates et crème sure	9 \$
Assortiment d'antipastis italiens	14 \$
Filet de 'Black Angus' aux morilles, découpé en salle	28 \$
Crevettes tigrés flambées salle	18 \$ / dz
Huîtres et homard sur demande suivant la saison	Prix du marché
Olives assorties	6,50 \$
Pita et humus	6 \$

** Chef en salle : 180 \$ par Chef plus taxes

À LA CARTE



À la Carte Reception

*Prices listed below are per person, unless specified otherwise
Taxes and service not included.

Assorted crudités with dip	\$8
Nachos, salsa, sour cream and guacamole	\$7
Chips	\$5 / basket
Mixed nuts	\$6 / person \$22 / basket
Selection of open-faced sandwiches	\$14
Cocktail sandwiches	\$12
Assortment of cold cuts	\$16
Assortment of Canadian and imported cheese with fruits, crackers and French bread	\$14
Pasta prepared in room*	\$24
"Schwartz" Montreal smoked meat sandwich with coleslaw and fries	\$28
Roasted prime rib of beef sliced in room**	\$24
Smoked salmon	\$13 / person
Jumbo shrimp and cocktail sauce	\$52 / dz
Sushis and sashimis	\$16 / 3 mx / person
Grilled Mediterranean vegetables	\$9
Salted pretzels	\$7
Yellow, red, blue corn chips served with fresh tomato salsa and sour cream	\$9
Assortment of Italian inspired antipasti	\$14
Black Angus tenderloin with morels, sliced in room	\$28
Tiger shrimps flambé in room	\$18 / dz
Oysters and lobster upon request (seasonal)	Market price
Assorted olives	\$6.50
Pita and humus	\$6

**In-room Chef: \$180 per Chef plus applicable taxes

LA CARTE DES VINS



Les vins sont répertoriés en ordre progressif, en commençant avec les vins légers aux vins plus sec et corsés.

Taxes et service en sus.

Vins Blancs

Viura, Jaleo Blanc - Espagne	44 \$
Pinot Grigio, Jackson-Triggs, - Niagara, Canada	44 \$
Liberado Verdejo Sauvignon Blanc, - Espagne	45 \$
Sauvignon Blanc, Kim Crawford, - Nouvelle-Zélande	62 \$
Ruffino, Lumina, Pinot Grigio i.g.t., - Vénétie, Italie	46 \$
Trapiche Chardonnay, Bodegas - Argentine	44 \$
Robert Mondavi. Private Selection, Chardonnay - Californie, É-U	55 \$
R. H. Phillips Chardonnay - Californie, É-U	46 \$
Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux, France	52 \$

Vins Rouges

Ruffino, Chianti d.o.c.g. - Toscane, Italie	52 \$
Barzoli, Montepulciano - Rubicone, Italie	46 \$
Trapiche, Cabernet Sauvignon - Argentine	44 \$
Baron Philippe de Rothschild, Pinot Noir - Languedoc, France	46 \$
Jackson-Triggs Black Reserve Merlot - Niagara, Canada	52 \$
R. Mondavi, Private Selection Cabernet Sauvignon - Californie, É-U	60 \$
Masi Passo Doble Malbec - Mendoza, Argentine	48 \$

Vins mousseux

Prosecco, Ruffino d.o.c., Italie	55 \$
Villa Conchi, Cava Brut Seleccion, Espagne	58 \$
Chandon Mousseux Rosé, Californie, É-U	80 \$

Champagne

Moët & Chandon Impérial, Champagne, France	175 \$
Tattinger Brut Reserve, Champagne, France	195 \$

WINE LIST

The wines are listed in a progressive order. Wines with similar flavors are listed in a simple sequence starting with the sweeter and very mild in taste and progressing to wines drier and stronger in taste. Taxes and service not included.



White Wines

Viura, Jaleo Blanc - Spain	\$44
Pinot Grigio, Jackson-Triggs, - Canada	\$44
Liberado Verdejo Sauvignon Blanc, - Spain	\$45
Sauvignon Blanc, Kim Crawford, - New Zealand	\$62
Ruffino, Lumina, Pinot Grigio i.g.t., - Venetia, Italy	\$46
Trapiche Chardonnay, Bodegas - Argentina	\$44
Robert Mondavi. Private Selection, Chardonnay - California, USA	\$55
R. H. Phillips Chardonnay - California, USA	\$46
Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux, France	\$52

Red Wines

Ruffino, Chianti d.o.c.g. - Tuscany, Italy	\$52
Barzoli, Montepulciano - Rubicone, Italy	\$46
Trapiche, Cabernet Sauvignon - Argentina	\$44
Baron Philippe de Rothschild, Pinot Noir - Languedoc, France	\$46
Jackson-Triggs Black Reserve Merlot - Niagara, Canada	\$52
R. Mondavi, Private Selection Cabernet Sauvignon - California, USA	\$60
Masi Passo Doble Malbec - Mendoza, Argentina	\$48

Sparkling Wines

Prosecco, Ruffino d.o.c., Italy	\$55
Villa Conchi, Cava Brut Seleccion, Spain	\$58
Chandon Mousseux Rosé, California, USA	\$80

Champagne

Moët & Chandon Impérial, Champagne, France	\$175
Tattinger Brut Reserve, Champagne, France	\$195

BAR

Bar payant

Des frais de bar de 250\$ seront facturés si les ventes n'atteignent pas un minimum de 500\$ pour les 3 premières heures. Les prix d'un bar payant comprennent les boissons gazeuses et les jus servis avec alcool.
*excluant shooters



Cocktail maison	0 \$
Cocktail premium	16 \$
Apéritifs 3 oz	10 \$
Martini Blanco, Martini Rosso, Dubonnet Rouge, Cinzano rouge	
Pernod, Campari 1 oz	10 \$
Porto et Sherry 2 oz	10 \$
Dry Sack Xérès, Porto Offley Tawny rouge, Warre's Porto Blanc	
Liqueurs 1 oz	10 \$
Amaretto, Bailey's, Cointreau, Crème de menthe, Drambruie, Gautier V.S. Cognac, Grand Marnier, Triple sec, Peach Schnapps, Sambucca, Tia Maria ou Kahlua, Baileys Irish Cream	
Cognacs et eaux de vie 1 oz	16 \$
Courvoisier V.S. Cognac, Hennessy V.S. Cognac, Rémy Martin V.S.O.P., Fine Champagne, Gautier V.S. Cognac, Cointreau	
Spiritueux 1 ¼oz	10 \$
Bombay Sapphire, Dry Gin, Beefeater Dry Gin, Absolute Vodka, Stolichnaya, Sauza Silver Tequila, Ron Bacardi Blanc, Bacardi Black, Rhum Noir, Johnnie Walker Red Label, The Glenlivet 12 ans, Chivas Regal 12 ans, Canadian Club Premium Whisky canadien	
Spiritueux, marque de luxe 1 ¼oz	16 \$
Hendrick's Dry Gin, Ketel One Vodka, Grey Goose Vodka, Patron Silver Tequila, Johnnie Walker 12 ans Black Label, Chivas Regal 12 ans, Glenfiddich 12 ans, Jameson Irish Whisky, Jack Daniel's Old No7.	
Bières locales	
Molson Dry, 5% 341 ml	8 \$
Molson Export, 5% 341 ml	8 \$
Coors light, 4% 341 ml	8 \$
Bières Micro-brasseries	
Rickards Red, bière irlandaise, 5.2% 341 ml Coteau	8 \$
Rougemont Fizz Pomme, cidre mousseux 5%	8 \$
Bières importées	
Heineken sans alcool, 0.0% 300 ml	8 \$
Sol Especial, 4.5% 330 ml	10 \$
Heineken, 5% 330 ml	10 \$
Vin blanc (6 oz)	
Jackson-Triggs, Pinot Grigio, Niagara, Canada	10 \$
Vin rouge (6 oz)	
Barzoli, Montepulciano - Rubicone, Italie / Italy	10 \$
Eau minérale 355 ml	6 \$
Boisson gazeuse 355 ml	6 \$

BAR

Cash Bar

A \$250 cash bar fee will be charged if sales do not reach a minimum of \$500 for the first 3 hours.
Cash bar prices include soft drinks and juices served with alcohol.
*shooters not included



Cocktail maison	\$ 0
Cocktail premium	\$16
Apéritifs 3 oz	\$10
Martini Blanco, Martini Rosso, Dubonnet Rouge, Cinzano rouge	
Pernod, Campari 1 oz	\$10
Porto et Sherry 2 oz	\$10
Dry Sack Xérès, Porto Offley Tawny rouge, Warre's Porto Blanc	
Liqueurs 1 oz	\$10
Amaretto, Bailey's, Cointreau, Crème de menthe, Drambuie, Gautier V.S. Cognac, Grand Marnier, Triple sec, Peach Schnapps, Sambucca, Tia Maria ou Kahlua, Baileys Irish Cream	
Cognacs et eaux de vie 1 oz	\$16
Courvoisier V.S. Cognac, Hennessy V.S. Cognac, Rémy Martin V.S.O.P., Fine Champagne, Gautier V.S. Cognac, Cointreau	
Spiritueux 1 ¼oz	\$10
Bombay Sapphire, Dry Gin, Beefeater Dry Gin, Absolute Vodka, Stolichnaya, Sauza Silver Tequila, Ron Bacardi Blanc, Bacardi Black, Rhum Noir, Johnnie Walker Red Label, The Glenlivet 12 ans, Chivas Regal 12 ans, Canadian Club Premium Whisky canadien	
Spiritueux, marque de luxe 1 ¼oz	\$16
Hendrick's Dry Gin, Ketel One Vodka, Grey Goose Vodka, Patron Silver Tequila, Johnnie Walker 12 ans Black Label, Chivas Regal 12 ans, Glenfiddich 12 ans, Jameson Irish Whisky, Jack Daniel's Old No7.	
Bières locales	
Molson Dry, 5% 341 ml	\$8
Molson Export, 5% 341 ml	\$8
Coors light, 4%	\$8
Bières Micro-brasseries	
Rickards Red, bière irlandaise, 5.2% 341 ml	\$8
Coteau Rougemont Fizz Pomme, cidre mousseux 5%	\$8
Bières importées	
Heineken sans alcool, 0.0% 300 ml	\$8
Sol Especiala, 4.5% 330 ml	\$10
Heineken, 5% 330 ml	\$10
Vin blanc (6 oz)	
Jackson-Triggs, Pinot Grigio, Niagara, Canada	\$10
Vin rouge (6 oz)	
Barzoli, Montepulciano - Rubicone, Italie / Italy	\$10
Eau minérale 355 ml	\$6
Boisson gazeuse 355 ml	\$6

BAR

Bar ouvert à la consommation * / Open bar on consumption *

Minimum de \$500 pour une période de 3 heures / Minimum of 500\$ for a 3-hour period

* excluant shooters / shooters not included

Prix à la bouteille / Prices per bottle (26 oz et/ou 40 oz)

Chargé au prorata / Prorata base

Taxes et service en sus. / Taxes and service not included.



	Dose servie /	Per shot	Prix / Price
Apéritifs			
Pernod		1 oz	\$120
Martini Rosso 1 litre		3 oz	\$70
Martini Blanco 1 litre		3 oz	\$70
Dubonnet Rouge		3 oz	\$60
Cinzano Rouge 1 litre		3 oz	\$60
Campari, Liqueur amère		1 oz	\$95
Sherry			
Dry Sack Xérès		2 oz	\$70
Bourbon			
Wild Turkey No. 81		1 ¼ oz	\$150
Jim Beam Red Stag Kentucky Straight Bourbon		1 ¼ oz	\$125
Cognac			
Courvoisier V.S.O.P. Cognac		1 oz	\$350
Grappa			
Alexander Aqua di Vita Grappa		1 oz	\$145
Liqueurs			
Triple Sec Meaghers		1 oz	\$110
Tia Maria		1 oz	\$135
Sambucca Ramazzotti		1 oz	\$110
Peachtree Peach Schnapps 1.14L		1 oz	\$160
Kahlua		1 oz	\$125
Grand Marnier		1 oz	\$200
Drambuie liqueur d'herbes		1 oz	\$190
Di Saronno Originale Amaretto		1 oz	\$135
Crème de menthe verte Meaghers		1 oz	\$100
Crème de menthe blanche Meaghers		1 oz	\$100
Cointreau Liqueur d'agrumes		1 oz	\$160
Baileys Irish Cream		1 oz	\$130
Porto			
Offley Tawny		2 oz	\$80
Rhum			
Captain Morgan Original Rhum épicé 1.14 litre		1 ¼ oz	\$180
Bacardi Gold Rhum ambré 1.14 litre		1 ¼ oz	\$160
Bacardi Black Rhum Noir		1 ¼ oz	\$120
Ron Bacardi Blanc 1.14 litre		1 ¼ oz	\$150
Appleton Estate Signature Blend Rhum ambré 1.14 litre		1 ¼ oz	\$170

BAR

Bar ouvert à la consommation * / Open bar on consumption *

Minimum de \$500 pour une période de 3 heures / Minimum of 500\$ for a 3-hour period

* excluant shooters / shooters not included

Prix à la bouteille / Prices per bottle (26 oz et/ou 40 oz)

Chargé au prorata / Prorata base

Taxes et service en sus. / Taxes and service not included.



	Dose servie / Per shot	Prix / Price
Scotch		
The Glenlivet 12 ans Scotch Single Malt 1.14 litre	1 ¼ oz	\$320
Johnnie Walker Red Label Scotch Blended 1.14 litre	1 ¼ oz	\$210
Johnnie Walker 12 ans Black Label Scotch Blended 1.14 litre	1 ¼ oz	\$357
Glenfiddich 12 ans Highland Scotch Single Malt	1 ¼ oz	\$260
Chivas Regal 12 ans Scotch Blended 750 ml	1 ¼ oz	\$240
Gin		
Bombay Sapphire Dry Gin	1 ¼ oz	\$130
Hendrick's Dry gin	1 ¼ oz	\$230
Tanqueray Gin 1.14 litre	1 ¼ oz	\$180
Tequila		
Sauza Silver 1.14 litre	1 ¼ oz	\$200
Vodka		
Stolichnaya 750 ml	1 ¼ oz	\$120
Ketel One	1 ¼ oz	\$160
Grey Goose	1 ¼ oz	\$225
Absolute 1.14 litre	1 ¼ oz	\$175
Whiskey		
Jameson Irish Whiskey	1 ¼ oz	\$165
Jack Daniel's Old No7 1.14 litre	1 ¼ oz	\$215
Jack Daniel's Single Barrel Tennessee	1 ¼ oz	\$255
Canadian Club Premium Whiskey canadien 1.14 litre	1 ¼ oz	\$170
Bières locales		
Molson Dry 5% 341 ml		\$8
Molson Export 5% 341 ml		\$8
Coors light 4% 341 ml		\$8
Bières Micro-Brasseries		
Rickards Red, bière irlandaise 5.2% 341 ml		\$10
Bières importées		
Heineken Lager sans alcool, 0.0% 300 ml		\$8
Sol Especial 4.5% 330 ml		\$10
Heineken 5% 330 ml		\$10
Boissons gazeuses 355 ml		\$4
Eaux gazéifiées 355ml		\$5
Red Bull 255 ml		\$6

BAR



Carte des Shooters

6\$ / 1 ¼ oz

Pour toute demande différente de notre pré-selection, merci de nous contacter. Nous serons en mesure de vous transmettre le prix des alcools de votre choix. Taxes applicables et service en sus.

Jameson Irish Whisky
Patron Silver Tequila
Hendrick's Dry Gin
Bacardi Gold Rhum ambré
Grey Goose Vodka

Bar ouvert "Mont Royal" (de base) \$25 / par personne
Bar ouvert "St-Laurent" (de luxe) \$35 / par personne

Shooters

6\$ / 1 ¼ oz

For any request different from our pre-selection, please contact us. We will provide you with the prices of your alcohol choice. Taxes and service are not included.

Jameson Irish Whisky
Patron Silver Tequila
Hendrick's Dry Gin
Bacardi Gold Rhum ambré
Grey Goose Vodka

Open Bar "Mont Royal" (basic) \$25 / per person
Open Bar "St-Laurent" (Deluxe) \$35 / per person

POLITIQUES

L'Hôtel Omni Mont-Royal s'assure de vous offrir des produits de première qualité. Notre cuisine est en constante innovation afin d'être à l'avant-garde de vos besoins. Nos menus proposent une multitude d'options quant à vos choix de nourriture et boissons. Soyez assurés que ceux-ci ne sont en aucun cas limitatifs et des solutions personnalisées peuvent être créées sur demande.

N'hésitez pas à communiquer avec un de nos représentants pour discuter des alternatives ou pour obtenir des réponses à vos questions.

Confirmation des détails de l'événement et restrictions alimentaires

Veillez noter qu'afin de vous offrir le service et la qualité de prestation à la hauteur de vos attentes et des standards Omni, il est primordial de nous fournir tous les détails utiles à la finalisation de votre événement au plus tard dans les 5 jours ouvrables avant l'événement.

Dans le cas où nous n'obtiendrions pas ces détails dans les temps requis, l'hôtel se réserve le droit de choisir par défaut le menu banquet du jour et de finaliser de manière définitive les feuilles de fonction internes concernant votre événement avec les seules informations que vous aurez mises à notre disposition préalablement.

Garantie finale

La garantie finale du nombre de convives doit être envoyée au Service des Banquets et Congrès au moins 72 heures à l'avance (3 jours ouvrable - lundi au vendredi, excluant les congés fériés). Dans l'éventualité où le nombre de personnes présentes serait inférieur au nombre confirmé, nous vous facturerons le nombre confirmé. Si le nombre de personnes servi était supérieur au nombre confirmé, vous serez facturé pour le nombre de convives servis. L'hôtel peut préparer jusqu'à 5 % de plus que le nombre garanti, et ce, pour un maximum de 10 couverts supplémentaires. Le client sera donc facturé le montant garanti ou le nombre de convives servis, le plus haut des deux. Dans l'éventualité où l'hôtel ne reçoit pas le nombre garanti, le dernier chiffre reçu sera considéré comme nombre final garanti.

Service de nourriture et main d'œuvre

Dans l'éventualité où un petit déjeuner ou un déjeuner excéderait deux (2) heures et de trois (3) heures pour un dîner, des frais de main d'œuvre de 5 \$ par personne peuvent s'appliquer.

Stations de nourriture (Chef en salle)

La préparation de nourriture en salle est disponible sur demande. Un frais de 180 \$ par Chef, pour un maximum de 3 heures, sera ajouté à la facture.

POLICIES

At the Omni Mont-Royal, we choose high quality products for you. In the kitchen, new ideas are constantly tested so that we can be a step ahead of your needs. This menu offers you a wide range of choices suited to a multitude of desires, but rest assured that it is not limited and that personalized solutions can be created.

When in doubt, please call one of our representatives to discuss the alternatives or to have your questions answered.

Confirmation of event detail and dietary restrictions

Please note that to ensure the best quality of service and to meet your expectations as well as respect Omni standards, it is essential that you provide us with all details necessary for the organization of your event 5 business days before the event at the latest.

In the event that these details are not provided within the required timeframe, the hotel reserves itself the right to assign the standard banquet menu by default. All related internal documents will also be completed based solely on the information you've provided thus far.

Final Guarantee

The final guarantee for the number of attendants must be communicated to the Catering or Convention Services Office at least 72 hours (3 business days - Monday through Friday, excluding holidays) prior to the function. In the event that the number of attendants served is lower than expected, you will be charged based on the number of confirmed guests. If the number of attendants served is higher, you will be charged based on the number of guests served. The hotel will prepare for up to 5% allowance over the guaranteed numbers, for a maximum of 10 additional covers. Payment is made on the basis of the guaranteed number or the number of attendants served, whichever is greater. In the event that no guarantee was provided, the number of persons for which the event was originally booked will be considered as the final guarantee given.

Food Service and Labour

Labour charge of \$5 per person may apply in the event a breakfast or luncheon function exceeds two (2) hours and three (3) hours for a dinner function,

Food Stations (Chef in room)

In-room Chef is available upon request. A fee of \$180 per Chef will be charged, maximum of three (3) hours.

POLITIQUES

Frais de bar

Pour le montage d'un bar complet, un minimum de ventes de 500 \$ doit être atteint, sinon, un frais de 150 \$ sera facturé.

Vestiaire

Disponible sur demande, au tarif de 3.00 \$ taxes incluses, par manteau. Un minimum de revenus de 150 \$ doit être atteint, sinon la différence sera facturée au compte maître. L'hôtel n'assume aucune responsabilité pour la perte ou le vol.

SOCAN & Résonne

Pour tout événements avec musique, SOCAN facturera des montants pouvant varier entre 20,56 \$ et 123,38 \$. Résonne facturera des montants pouvant varier entre 9,25 \$ et 55,52 \$. Tous les musiciens se produisant à l'hôtel doivent être membres de la « *Guilde des Musiciens* ». Pour tous renseignements supplémentaires, veuillez contacter un de nos spécialistes.

Piano

Des pianos sont disponibles sans frais. Si l'instrument doit être accordé, un supplément de 175 \$ sera facturé.

Électricité

Pour un panneau électrique de 100 ampères, un supplément de 350 \$ sera facturé.

Sécurité

Pour l'ajout d'agents de sécurité, prévoir 50 \$/heure, par agent, pour un minimum de quatre (4) heures.

Communication

La connexion Internet avec ou sans fil est disponible sur demande (\$). Une ligne téléphonique sans frais peut être mise à votre disposition pour les appels locaux et 1-800 seulement.

Stationnement

L'hôtel Omni Mont-Royal offre aussi le service de valet aux tarifs allant de 17,75 \$ à 33,50 \$ selon vos besoins.

Service et Taxes

Des frais de service de 18 % s'ajoutent aux tarifs indiqués. Les taxes fédérale de 5 % et provinciale de 9,975 % s'appliqueront par la suite.

Salles Banquets et Réunions

Les salles banquets sont réservées aux heures indiquées sur la proposition et/ou contrat. Veuillez noter que les heures de montage et de démontage doivent être communiquées au Service des banquets et congrès au moment de la réservation. Des frais de main d'œuvre peuvent être exigés dans le cas où le montage de salle est modifié en cours d'événement.

POLICIES

Bar fees

For set-up of a bar, a fee of \$150 is applicable if the sales do not reach \$500 per bar plus taxes and service (Based on 3 hours).

Cloakroom

Available upon request at \$3.00 per coat, taxes included. A minimum revenue of \$150 must be reached, if not, the difference will be charged to the master account. The hotel does not assume responsibility for loss or theft.

SOCAN & Résonne

For events with music, fees vary between \$20.56 and \$123.38 for SOCAN and between \$9.25 and \$55.52 for Résonne. All musicians performing at the hotel must be members of the "Gilde des Musiciens". For additional information, please call one of our representatives.

Piano

Pianos are available on a complimentary basis. A fee of \$175 will apply should the instrument need tuning.

Electricity

For a 100 amp panel, a fee of \$350 will be added.

Security

To add Security agents, please allow \$50/hour, per agent, for a minimum of four (4) hours.

Communication

High-speed and wireless internet access is available upon request (\$). A complimentary phone line is also available for local calls and 1-800 numbers only.

Parking

The hotel offers valet service at rate varying between \$17.75 to \$33.50 based on needs.

Taxes and Service

Service charge of 18% will be added on the prices indicated above. Federal tax of 5% and provincial tax of 9.975% are applicable afterwards.

Banquet and Meeting Rooms

Banquet rooms are reserved at the specific times indicated on the proposal and/or contract. Please advise the Banquet & Catering team of the set-up and tear down times during the reservation process. Labor charges may apply should the set-up of a room be modified during an event.

POLITIQUES

Livraison du Matériel

Les informations suivantes doivent être indiquées sur chaque boîte expédiée à l'hôtel dans le but de prévenir les pertes ou toute confusion :

Nom de l'événement
 Nom de la compagnie
 Date de l'événement
 Nom de la salle où l'événement aura lieu
 Nom de la personne responsable sur place
 Nom de votre personne ressource des banquets de l'hôtel
 Dû à l'espace limité d'entreposage, la livraison de matériel sera acceptée 48 heures avant l'événement. Veuillez contacter votre gérant(e) au Service des banquets et congrès pour plus d'informations.

Delivery of Material

The following information must be indicated on each box sent to the hotel, in order to prevent any loss or confusion :

Name of event
 Name of company
 Date of event
 Name of the banquet room booked
 Name of on-site organizer
 Name of your Catering or Convention Services Manager
 Due to limited space in our storage room, the delivery of material will be accepted only 48 hours prior to your event. Please contact your Banquet & Catering team for more information.

Affichage

Tout affichage promotionnel ou directionnel doit être approuvé par votre personne ressource de l'hôtel. Aucune affiche ne doit être apposée sur les murs, colonnes, portes ou tout autre équipement immobilier de l'hôtel. L'hôtel se réserve le droit de facturer pour tout dommage causé.

Audiovisuel

Nous sommes fiers de confier nos besoins audio-visuels à FREEMAN. Si vous désirez utiliser leurs services professionnels, veuillez communiquer avec notre représentant FREEMAN au 514-985-6289.

*Veuillez prendre note que les prix indiqués dans ce document peuvent être modifiés sans préavis.

Posting

All promotional and directional posters must be approved by the hotel representative. Posters cannot be pinned on walls, columns, doors or other furniture belonging to the hotel. The hotel reserves the right to charge for any damages.

Audio-Visual

We proudly assign our audio-visual needs to FREEMAN. If you wish to use their professional services, please contact our FREEMAN representative at 514-985-6289

*All prices listed in the present document are subject to change without prior notice.