

Sheraton®

MONTREAL AIRPORT HOTEL

555 boulevard McMillan

Montréal, Québec H9P 1B7

T 514 828 4248

F 514 631 5933

sheratonmontrealairport.com



Sheraton®

MENU BANQUET
BANQUET MENU

Buffet petit déjeuner

Le Continental

Fruits de saison tranchés
Assortiment de pains maison et de viennoiseries
Yogourt nature
Beurre crémeux, confitures et miel
Jus de fruits (canneberge et orange)
Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 17.00

Le Continental De luxe

Fruits de saison tranchés
Assortiment de pains maison et de viennoiseries
Yogourt nature
Bagel au saumon fumé et fromage à la crème
Beurres crémeux, confitures et miel
Jus de fruits (canneberge et orange)
Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 19.00

Le Canadien

Fruits de saison tranchés
Assortiment de pains maison et de viennoiseries
Céréales assorties
Yogourt nature
Œufs brouillés frais de la ferme
Bacon croustillant ou saucisses ou jambon
Pommes de terre rissolées
Crêpes ou gaufres ou pain doré
Beurre crémeux, confitures et miel
Jus de fruits (canneberge et orange)
Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 21.00

Le Santé

Fruits de saison tranchés
Assortiment de pains maison et viennoiseries
Frittata aux légumes
Céréales bio et fruits séchés
Fromage cottage
Pain brun et pain sans gluten
Beurre crémeux, confitures et miel
Lait d'amande
Jus de fruits (canneberge et orange)
Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 22.00

Breakfast Buffet

The Continental

Sliced seasonal fruit platter
Breakfast pastries and assorted breads
Natural yogurt
Butter, jams and honey
Fruit juices (cranberry and orange)
Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated coffee
and a selection of Tazo® teas 17.00

The Continental Deluxe

Sliced seasonal fruit platter
Breakfast pastries and assorted breads
Natural yogurt
Bagel with smoked salmon and cream cheese
Butter, jams and honey
Fruit juices (cranberry and orange)
Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated coffee
and a selection of Tazo® teas 19.00

The Canadian

Sliced seasonal fruit platter
Assorted breads and breakfast pastries
Assorted cereals
Natural yogurt
Scrambled free-range eggs
Crispy bacon or sausages or ham
Breakfast potatoes
Pancakes or waffles or french toast
Butter, jams and honey
Fruit juices (cranberry and orange)
Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated coffee
and a selection of Tazo® teas 21.00

Healthy Breakfast

Sliced seasonal fruit
Assorted breads and breakfast pastries
Vegetable Frittata
Organic cereals and dried fruits
Cottage cheese
Brown breads and gluten free breads
Butter, jams and honey
Almond milk
Fruit juices (cranberry and orange)
Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated coffee
and a selection of Tazo® teas 22.00

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

* A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are/seront appliqués sur Applicable to all our prices

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.

Buffet petit déjeuner

Donnez un surplus de vitalité à votre petit déjeuner américain en remplaçant les œufs brouillés par :

Œuf, brouillés au fromage et jambon 6.00
Sandwich matinal avec œufs et fromage Emmental 6.00
Œuf bénédicte ou Florentine 7.00
Burrito aux œufs, saucisses, poivrons et fromage cheddar 7.00
Station d'omelette et choix de garnitures préparées en salle par un de nos Chefs * 8.00

* Une charge de main d'œuvre de 60.00\$ par heure (minimum 2 heures) sera facturée pour chaque chef /découpeur requis en salle. Des restrictions ou/et des frais additionnels pourraient s'appliquer en fonction de la taille ou de la durée de votre événement.

Breakfast buffet

Add extra vitality to your American breakfast by replacing The scrambled eggs with:

Scrambled eggs with ham and cheese 6.00
Breakfast sandwich with egg and Emmental cheese 6.00
Eggs Benedict or egg Florentine 7.00
Breakfast burrito, eggs, sausages, peppers and cheddar cheese 7.00
Omelet station and its choices of toppings, prepared On site by the chef* 8.00

*A labor charge of \$60.00 per hour (minimum 2 hours) will be charged for each chef required in the room. Restrictions and/or additional fees may apply depending on the size or duration of your event.

Ajout pour les petits déjeuners

Corbeille de fruits entiers 3.50/ personne
Fruits tranchés 3.50/ personne
Mini Viennoiseries 18.00/ douzaine
Chaussons aux pommes fraîchement sortie du four 36.00/douzaine
Tranches de pains sucrés assorties 27.00/douzaine
Barre granola 4.00/ personne
Granola aux noix de pécan et fruits séchés 4.50/ personne
Céréales, raisins, fruits séchés, lait écrémé 4.50/ personne
Yogourt nature ou aux fruits 3.50/ personne
Crêpes servies avec du sirop d'érable 5.00/ personne
Gaufres Belges, petits fruits et crème fouettée 6.00/ personne
Frittata aux légumes 6.00/ personne
Bagel et fromage à la crème 6.00/ personne
Sélection de charcuteries variées et condiments 9.00/ personne
Plateau de fromages du Québec 9.00/ personne
Lait de soya ou lait d'amande 15.00/ litre
Smoothie aux fruits (bouteille individuelle) 6.00 chaque
Jus de fruits: choix de jus d'orange, pomme ou pamplemousse 18.00/litre
Café Starbucks® au litre 18.00/ litre
Thé Tazo® au litre 18.00/litre

Additional breakfast items

Basket of whole fruits 3.50 / person
Sliced fruits 3.50/ person
Breakfast pastries 18.00/ dozen
Fresh from the oven apple turnover 36.00/ dozen
Assorted sweet breads 27.00/ dozen
Granola bars 4.00/ person
Granola with pecan nuts and dried fruits 4.50/ person
Cereals, raisins, dried fruits, skim milk 4.50/ person
Natural yogurt or fruit yogurt 3.50/ person
Pancakes served with maple syrup 5.00/ person
Belgian waffles with fruits, and whipped cream 6.00/ person
Vegetable Frittata 6.00/ person
Bagel and cream cheese 6.00/ person
Mixed cold cut selection with condiments 9.00/ person
Platter of Quebec cheeses 9.00/ person
Soya milk or almond milk 15.00/ liter
Individual bottles of fruit smoothies 6.00 each
Fruit juices: choice of orange, apple or grapefruit juice 18.00/liter
Starbucks® coffee, regular, decaffeinated 18.00/liter
Tazo® tea 18.00/liter

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

* A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are/seront appliqués sur Applicable to all our prices

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.

Petit Déjeuner servi

Petit Déjeuner de l'aéroport

Œufs brouillés frais de la ferme, bacon croustillant, saucisses de dinde, pommes de terre rissolées servi avec fruits frais
Panier de viennoiseries
Beurre crémeux, confitures
Jus d'orange
Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 23.00

Petit Déjeuner du bagagiste

Smoothie et jus d'orange
Panier de viennoiseries avec beurre et confitures
Salade de fruits frais
Crêpes au mascarpone avec Nutella et petits fruits
Jus d'orange
Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 25.00

Petit Déjeuner de l'aviation

Œufs bénédictines classiques avec bacon canadien, pommes de terre dauphinoises, asperges rôties
Parfait de yogourt granola
Jus d'orange
Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 26.00

Petit Déjeuner de l'envol

Smoothie et jus d'orange
Verrines de yogourt Grec et graines de chia
Œufs pochés sur muffins Anglais au blé entier
Fromage cottage et bleuets
Assortiment de fruits séchés et noix de pécan
Beurre et confitures
Lait au chocolat
Jus d'orange
Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 27.00

****Un minimum de 20 personnes est requis**

Breakfast Plated

Airport Breakfast

Free-range scrambled eggs with crispy bacon, turkey sausages, and breakfast potatoes served with fresh fruits
Breakfast pastries
Butter and jams
Orange Juice
Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated coffee and a selection of Tazo® teas 23.00

Travelers Breakfast

Smoothie and orange juice
Breakfast pastries served with butter and jams
Fresh fruit salad
Mascarpone pancakes with Nutella and berries
Orange juice
Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated coffee and a selection of Tazo® teas 25.00

Aviation Breakfast

Classic eggs Benedict with Canadian bacon, potatoes "à la dauphinoise", roasted asparagus and yogurt parfait with granola
Orange juice
Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated Coffee and a selection of Tazo® teas 26.00

Take Flight Breakfast

Smoothie and orange juice
Greek yogurt verrines with chia seeds
Poached eggs on whole wheat English muffins
Cottage cheese and blueberries
Assorted dried fruits and pecan nuts
Butter and jams
Chocolate milk
Orange juice
Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated Coffee and a selection of Tazo® teas 27.00

****A minimum of 20 people is required**

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

* A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are/seront appliqués sur Applicable to all our prices

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.

Pauses Cafés AM et PM

Pause réconfort

Biscuits aux éclats de chocolat, avoine, raisin et noix de macadam
Plateau de melons de saison tranchés
Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 12.00

Pause jardinière

Crudités et trempette
Fromages cheddar doux coupés en cubes, craquelins et noix
Carrés citronnés sur biscuits sablés
Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 13.00

Pause santé

Smoothie individuel aux fruits
Wrap de légumes grillés croquants, pesto de basilic
Assortiment de yogourts
Bol de fruits séchés
Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 13.00

Pause du randonneur

Fruits séchés et mélange de noix
Barres granola assorties
Salade de petits fruits et menthe fraîche
Jus d'orange au gingembre et banane
Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 14.00

Pause sucrée

Brownies au chocolat noir et nougatine
Macarons assortis
Pain aux bananes
Petits cônes de fruits rouges
Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 14.00

Pause soleil

Trempette d'humus maison et pita
Variété d'olives marinées
Mélange antipasto aux tomates séchées et crostinis
Crudités et trempette
Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 14.00

Ajouts pour les pauses

Café Starbucks® 18.00/litre
Thé Tazo® 18.00/litre
Boisson gazeuse 4.00 chaque
Eau minérale 4.00 chaque
Yogourt, granola et miel 4.00 chaque
Barre granola 4.00 chaque
Sachet de maïs soufflés ou de maïs sucrés 5.00 chaque
Verrine ou cône de fruits frais 5.00/ personne
Crème glacée Haggen Dazs 7.00 chaque
Fondue au chocolat et fruits frais 7.00/ personne
Pita et hummus 7.00/ personne
Parfait de yogourt aux petits fruits, miel et muesli 8.00
Sachet de noix et fruits séchés «Vergers d'Émilie» 9.00
Biscuits assortis : brisures de chocolat, avoine et raisin ou noix de macadam 27.00/douzaine
Tranches de pains maison variées : Banane et chocolat, canneberge et orange, agrume et pavot 36.00 / douz
Chaussons aux pommes fraîchement sortie du four 32.00 / douz
Scones et crème au beurre 33.00/douzaine
Cupcakes 38.00/douzaine
Macarons 38.00/douzaine

AM and PM Coffee Breaks

Comfort Break

Chocolate chip cookies, oatmeal and raisin cookies and macadamia
Seasonal sliced melon platter
Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated coffee
Selection of Tazo® teas 12.00

Garden Break

Raw vegetables and dip
Cheddar cheese cubes, crackers and nuts
Lemon tart
Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated coffee
Selection of Tazo® teas 13.00

Healthy Break

Individual fruit smoothies
Seasonal grilled vegetable wraps with pesto and basil
Assorted yogurts
Bowl of dried fruits
Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated coffee
Selection of Tazo® teas 13.00

Explorer Break

Dried fruits and mixed nuts
Granola bars
Mint and berry fruit salad
Orange juice with ginger and banana
Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated coffee
Selection of Tazo® teas 14.00

Sweet Break

Dark chocolate brownies with nougat
Assorted Macaroons
Banana bread
Fresh fruit cones
Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated coffee
Selection of Tazo® teas 14.00

Sunshine Break

Hummus and pita
Marinated olives
Antipasto with sundried tomatoes and crostinis
Raw vegetables and dip
Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated coffee
Selection of Tazo® teas 14.00

Additions for Breaks

Starbucks® coffee 18.00/liter
Tazo® tea 18.00/liter
Soft drinks 4.00
Mineral water 4.00
Yogurt and honey granola 4.00
Granola bars 4.00
Bags of popcorn or sweet popcorn 5.00
Fresh fruit verrines or fruit cones 5.00
Haggen Daz ice cream 7.00
Fresh fruits and chocolate fondue 7.00
Hummus and pita 7.00
Muesli and honey parfait with berries 8.00
Bags of nuts and dried fruits 9.00
Assorted cookies : chocolate chip cookies, oatmeal and raisin cookies and macadamia 27.00/dozen
Assorted homemade breads: banana, cranberry, citrus or carrot 36.00/dozen
Fresh from the oven apple turnover 32.00/ dozen
Scones with Devonshire cream 33.00/dozen
Cupcakes 38.00/dozen
Macaroons 38.00/dozen

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

* A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are/seront appliqués sur Applicable to all our prices

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.

Nos choix de Déjeuner

Buffet sandwich

Potage du jour

Trois salades au choix du chef
Crudités et trempette
Corbeille de croustilles

Choix de trois sandwichs variés sur pain assortis et wrap

Thon à la niçoise, poivrons, tomates séchées, et mayonnaise à l'huile d'olive
Rôti de bœuf, fromage brie, roquette et sauce dijonnaise
Jambon forêt noire, gouda fumé, épinards et moutarde à l'ancienne
Calabraise, jambon, mozzarella et mayonnaise épicée
Poulet grillé, mayonnaise Tandoori, romaine et oignons frits
Légumes grillés, fromage provolone et pesto Genovese

Délices du Chef pâtissier

Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 28.00

Buffet sandwich deluxe

Potage du jour

Trois salades au choix du chef
Crudités et trempette
Corbeille de croustilles

Choix de trois sandwichs servis chauds sur pain assortis et wrap

Jambon de dinde, bacon croustillant, moutarde au miel et noix de Grenoble
Rôti de bœuf, fromage brie, roquette et sauce dijonnaise
Jambon forêt noire, gouda fumé, épinards et moutarde à l'ancienne
Légumes grillés de saison, fromage provolone et pesto Genovese
Calabraise, jambon, mozzarella et mayonnaise épicée
Poulet grillé, mayonnaise Tandoori, romaine et oignons frits

Délices du Chef pâtissier

Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 32.00

Un minimum de 20 personnes est requis

Lunch choices

Sandwich Buffet

Soup of the day

Three salads chef's choice
Raw vegetables and dip
Basket of chips

Choice of three (3) assorted sandwiches and wrap

Tuna salad wrap with peppers, sundried tomatoes and olive oil mayonnaise
Roasted beef and brie cheese with arugula and Dijon sauce
Black forest ham, smoked Gouda and mustard
Calabrese, ham, mozzarella and spicy mayo
Grilled chicken, Tandoori mayonnaise with romaine and fried onions
Grilled vegetables, provolone cheese and Genovese pesto

Delights from the pastry chef

Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated
Coffee and a selection of Tazo® teas 28.00

Deluxe Sandwich Buffet

Soup of the day

Three salads chef's choice
Raw vegetables and dip
Basket of chips

Choice of three (3) assorted Hot sandwiches and wrap

Turkey ham and crisp bacon, mustard with honey and walnuts
Roast beef, brie cheese, arugula and dijonnaise sauce
Black forest ham, smoked gouda, spinach and mustard
Seasonal grilled vegetables, Provolone cheese and Genovese pesto
Calabrese, ham, mozzarella and spicy mayo
Grilled chicken, Tandoori mayonnaise with romaine and fried onions

Delights from the pastry chef

Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated
Coffee and a selection of Tazo® teas 32.00

A minimum of 20 people is required

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

* A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are/seront appliqués sur Applicable to all our prices

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.

Buffet ensoleillé

Potage du jour

Faites votre propre salade :

Cœurs d'artichauts et cœurs de palmiers, poivrons, tomates cerises, oignons rouges, laitue romaine, salade épinards, radicchios, endives, maïs, noix de pécan, fruits séchés, fromage cheddar, fromage Monterey jack, et brie, et assortiment de trois vinaigrettes

Croustilles Nachos, crème sure, guacamole et tomates séchées
Steak de macreuse grillé, oignons et épices Cajun
Mignon de porc rôti à basse température sauce BBQ et miel
Mijoté de haricots rouges Tex Mex

Assortiments de pâtisseries

Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 38.00

Buffet aux parfums d'orient

Soupe miso et vermicelles de riz à la citronnelle et shiitake

Salade de nouilles asiatiques, graines de sésames noirs, légumes croquants, coriandre et oignons rouges

Jeunes pousses d'épinards aux agrumes, vinaigrette asiatique

Poulet croustillant au gingembre et échalote verte
Riz au jasmin cuit à la vapeur
Nouilles croustillantes et légumes sautés aux crevettes
Raviolis de volaille à l'oriental, sauce aux prunes

Plateau de fruits frais tranchés
Bouchées de gâteaux au fromage assorties

Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 38.00

Un minimum de 20 personnes est requis

Sunshine Buffet

Soup of the day

Make your own salad:

Artichoke hearts, hearts of palm, peppers, cherry tomatoes, red onions, romaine salad, spinach salad, radicchio, endives, corn, pecans, dried fruits, Cheddar cheese, Monterey jack cheese, brie cheese and three assorted dressing

Nacho chips, sour cream, guacamole and sundried tomato
Grilled hanger steak with Cajun spices and onions
Roasted BBQ and honey pork tenderloin
Tex Mex red beans

Assorted pastries

Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated coffee and a selection of Tazo® teas 38.00

Oriental Flavored Buffet

Lemon flavor Miso soup and vermicelli noodles and shiitake

Asian noodle salad with black sesame, crispy vegetables, coriander and red onions

Baby spinach with citrus fruits and Asian dressing

Crispy chicken with ginger and green shallots
Steamed Jasmine rice
Sautéed vegetables and shrimps on Asian noodles
Oriental chicken ravioli with plum sauce

Sliced fresh fruit platter
Bite size cheese cake

Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated coffee
Selection of Tazo® teas 38.00

A minimum of 20 people is required

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

* A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are/seront appliqués sur Applicable to all our prices

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.

Buffet BBQ

Salades

Salade verte avec vinaigrette balsamique
Salade de pommes de terre grelots au bacon fumé, tomates, oignons et vinaigrette aux herbes
Tomates rôties, basilic et fromage feta émietté
Nachos, salsa, guacamole, crème sure et fromage Monterey Jack
Olives marinées et légumes marinées maison

Deux choix de plats principaux

Saucisses artisanales et oignons confits
Bifteck de macreuse de bœuf grillé sauce BBQ
Hamburgers de bœuf et ses garnitures
Ailes de poulet de style New Yorkaise (6 par personne)

Servi avec pommes de terre grelots, champignons portobello et épis de maïs

Dessert

Assortiments de biscuits et plateau de fruits frais tranchés

Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo® 38.00

Ajout: côtes levées de porc, sauce sucrée et épicée
7.00/ personne
Ajout: Poutine à la viande fumé 7.00/ personne

Un minimum de 20 personnes est requis

Express Lunch

Cornet de crudités
Deux trempettes
Wrap grillé au poulet, curry, bacon et oignons frits
Wrap grillé au jambon, emmental, moutarde de Dijon et tomates
Œuf cuit dur
Salade d'épinards
Cornet de gâteaux et petits fruits
Parfait en verrine
Bouteille d'eau ou boisson gazeuse 28.00

Pour les groupes de 20 personnes et moins

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

BBQ Buffet

Salads

Green salad with balsamic vinegar
Potato salad with smoked bacon, tomatoes, onions and herbed dressing
Roasted tomatoes with basil and Monterey Jack cheese
Nachos, salsa, guacamole and sour cream with Monterey Jack cheese
Marinated olives and homemade pickled vegetables

Two choices of main Dishes

Italian sausages with caramelized onions
Grilled hanger steak with BBQ sauce
Beef hamburgers and garnishes
New York style chicken wings (6 per person)

Served with oven roasted potatoes, portobello mushrooms and corn on the cob

Dessert

Assorted cookies and sliced fresh fruit platter

Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated coffee
Selection of Tazo® teas 38.00

Add: Spicy and sweet pork ribs
7.00/ person
Add: smoked meat poutine 7.00/ person

A minimum of 20 people is required

Express Lunch

Raw vegetables cone
Two dips
Grilled chicken and curry wrap, bacon and fried onions
Grilled ham wrap, emmental, Dijon mustard, and tomatoes
Hardboiled egg
Spinach salad
Cake and fruits cone
Verrine parfait
Bottle of water or soft drink 28.00

For groups of 20 people or less

* A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are/seront appliqués sur Applicable to all our prices

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.

Souper servi

Soupes (Un choix)

Crème de céleri-rave parfumée à l'huile de truffe blanche
Velouté de carotte parfumé à l'orange et au gingembre
Crème de courge Butternut au miel et aux épices cajun
Soupe aux lentilles rouges, paprika fumé, mousse onctueuse au cumin

Entrées froides ou chaudes (Un choix)

Salade César traditionnelle, croûtons et parmesan
Salade de roquette et endives, noix de pécan et canneberges, vinaigrette aux tomates séchées
Cavatellis sauce Pomodoro, pesto maison et chips de parmesan
Orecchiettes, asperges vertes, tomates cerises et copeaux de fromage Asiago

Plats principaux (Un choix)

Longe de porc Nagano en croûte de cèpes, jus poivrade, légumes de saison et gratin dauphinois 54.00
Filet de bœuf 6oz, émulsion au foie gras, gratin dauphinois et légumes de saison 60.00
Confit de canard sur son Parmentier, jus simple à l'érable, champignons King Oyster et oignons perlés 52.00
Pavé de saumon à la crème d'agrumes, écrasé de pommes de terre et légumes de saison 48.00
Entrecôte (7oz) rôtie à basse température, sauce Madère, gratin dauphinois et légumes de saison 52.00

Plats végétarien (Un choix)

Raviolis de champignons, crème de pleurotes et épinards
Risotto forestier et copeaux de parmesan
Courge rôtie, légumineuses et petits légumes sur un lit de quinoa blanc

Dessert végétarien

Carpaccio d'ananas à la coriandre et nougatine d'amande

Dessert (Un choix)

Gâteau mousse au chocolat noir décadent
Gâteau mousse vanillée et pommes caramélisées
Tiramisu léger au café et mascarpone
Lingot gâteau fromage, orange et carotte

Café Starbucks® et café décaféiné Starbucks®
Sélection de thé Tazo®

Plated Dinner

Soup (choice of one)

*Cream of celery root with white truffle oil
Orange flavored cream of carrot soup with ginger
Cream of butternut with honey and Cajun spices
Red lentil soup with smoked paprika and a creamy cumin mousse*

Entrée hot or cold (choice of one)

*Traditional Cesar salad with croutons and parmesan
Arugula and endives salad with pecans, cranberries and sundried tomatoes
Cavatelli with Pomodoro sauce, homemade pesto and parmesan crisps
Orecchiette, green asparagus, cherry tomatoes and Asiago cheese chips*

Main dish (choice of one)

*Nagano pork loin with porcini mushrooms, pepper juice, seasonal vegetables and gratin "Dauphinois" 54.00
Beef fillet (6oz) "foie gras" emulsion with gratin "Dauphinois" and seasonal vegetables 60.00
Duck confit on "Parmentier", maple juice, king Oyster mushrooms and pearled onions 52.00
Salmon steak with citrus cream, mashed potatoes and seasonal vegetables 48.00
Roasted sirloin (7oz) at low temperature, Madeira sauce, gratin "Dauphinois" and seasonal vegetables 52.00*

Vegetarian main dish (choice of one)

*Mushroom ravioli, cream of oyster mushrooms and spinach
Wild mushroom Risotto and Parmesan shavings
Roasted squash, vegetables and baby vegetables on a bed of white quinoa*

Vegetarian dessert

Pineapple Carpaccio with coriander and almond nougat

Desserts (choice of one)

*Decadent dark chocolate mousse cake
Vanilla mousse cake and caramelized apples
Light Tiramisu with coffee and mascarpone
Cheese cake, oranges and carrots ingot*

Starbucks® regular coffee and Starbucks® decaffeinated coffee and a selection of Tazo® teas

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

* A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are/seront appliqués sur applicable to all our prices

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.

Station de nourriture

Choisissez deux stations pour 52.00/ personne

Incluant

Soupe du jour

Plateau de fruits frais

Plateau de fromages québécois

Assortiment de pâtisseries au choix du chef (4 variétés)

Saveurs italiennes

Salade César, fromage parmesan et croûtons

Deux variétés de pâtes (1 farcie et 1 courte)

Variété de garnitures (poivrons, champignons, bacon, oignons)

Fromages Monterey jack, mozzarella et parmesan râpé

Sauce tomate Arrabiata et sauce crémeuse Alfredo

Inspiré de l'Asie

Salade de nouille Sichuanaise, sauce au miso et petits légumes

Hosomaki végétarien et au poisson, gingembre et wasabi

Dumpling de poulet et de poireaux

Poulet frit sauce Général Tao

Crevettes en sauce ponzu sur riz parfumé

Station Delicatessen

Salade de pommes de terre crémeuse, jambon et fromage

Smoked meat traditionnel sur pain de seigle, moutarde, cornichons

et salade de chou

Poutine traditionnelle

Pizza assorties, fromage, végétarienne et pepperoni

Station Tex Mex

Salade mexicaine (haricots rouges, poivrons, maïs et fromage)

Steak de macreuse frotté aux épices, grillé, champignons, oignons,

servi avec une sauce au poivre vert, moutarde de Dijon et raifort

Terre et mer; pilons de volaille et saumon rôti tex-mex

Pommes de terre de style Monté Carlo

Ajouts pour les stations

Une portion de légumes grillés 7.00

Une portion d'Antipasto assorti:

charcuteries, champignons et artichauts marinés 10.00

Portion individuelle de "Mac and cheese" gratiné 10.00

Panier de croustilles et bretzels 12.00

Panier de Nachos servi avec salsa et guacamole 13.00

Assortiment de noix mélangées 16.00

Grosses crevettes fraîches 36.00/douzaine

Créez l'accord parfait entre chaque station de nourriture
avec l'ajout d'une bière sélectionnée 8.00

Rondelles de calmars frits et sauce chipotlée 12.00

Rondelles d'oignons frits et salsa de tomates épicées 6.00

Popcorn 4.00

Food Station

Choose two stations for 52.00 / person

Includes

Soup of the day

Sliced fresh fruit platter

Platter of Quebec cheeses

Chef's choice assorted pastries (4 varieties)

Italian flavors

Caesar salad, Parmesan cheese and croutons

Two pasta (1 stuffed and 1 short)

Variety of toppings (peppers, mushrooms, bacon, onions)

Monterey jack cheese, grated mozzarella and parmesan cheese

Arrabiata tomato sauce and creamy Alfredo sauce

Asian inspiration

Szechuan noodle salad with miso sauce and vegetables

Vegetarian and Fish Hosomaki, Ginger and Wasabi

Chicken and leek dumplings

General Tao chicken

Shrimps in ponzu sauce on scented rice

Delicatessen station

Creamy potato salad, ham and cheese

Traditional smoked meat on rye bread, mustard, gherkins, cabbage
salad

Traditional poutine

Assorted pizza, cheese, vegetarian and pepperoni

Tex Mex station

Mexican salad (red beans, peppers, corn, cheese)

Hanger steak rubbed with spices, grilled, mushrooms and onions

Sauce with green pepper, Dijon mustard and horseradish

Earth and sea; chicken and roasted salmon tex-mex

Monte Carlo style potato

Additions for your station

Grilled vegetables 7.00

Assorted antipasto:

Charcuterie, mushrooms and marinated artichokes 10.00

Mac and cheese individual portions 10.00

Basket of chips or pretzels 12.00

Nachos with salsa and guacamole 13.00

Assorted mixed nuts 16.00

Large shrimps 36.00 / dozen

Create a perfect pairing of your food station
and our beers 8.00

Fried calamari with chipotle sauce 12.00

Fried onion rings with a spicy tomato salsa 6.00

Popcorn 4.00

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975%
tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus
ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie
d'origine alimentaire.

* A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are/seront appliqués sur
Applicable to all our prices

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish,
eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.

Sélections de canapés

Froids

Pétale d'endive, fromage bleu et noix de pécan caramélisées
Wrap de saumon fumé, fromage à la crème et épinards
Crostini, humus et olives Kalamata
Brochette de tomates cerises et mozzarella au pesto
22.00 / douzaine

Chauds

Satay de poulet marinade coréenne
Dumpling de volaille aux herbes, sauce aigre douce
Brochettes de crevettes d'Argentine au gingembre
Spanakopita à la Grecque
24.00 / douzaine

Sélections Deluxe

Froids

Verrine de gazpacho Andalous et avocat épicée
Tataki de bœuf sur une remoulade de céleri-rave
Tonnelet de concombre et crevettes de Matane
au piment d'Espelette
Tartare de saumon mariné à l'aneth sur blinis
26.00 / douzaine

Chauds

Mini burger de bœuf tex-mex, gouda fumé
Arrancini crémeux aux cèpes et parmesan
Bouchée de poulet Général Tao
Pétoncles cuits à l'unilatérale servis sur des algues wakame
28.00 / douzaine

Ajouts

Mini grill cheese de vieux cheddar et pommes caramélisées
34.00/ douzaine

Satay de filet de bœuf, cajun et champignons boutons
34.00/ douzaine

Hosomaki végétarien, thon jaune et saumon
34.00/ douzaine

Hors D'oeuvres

Cold

Endive, blue cheese and caramelized pecan nuts
Smoked salmon wrap, cream cheese and spinach
Crostini, humus and Kalamata olives
Tomato, mozzarella and pesto cherry brochette
22.00 / dozen

Hot

Chicken satay with Korean marinade
Chicken dumplings with herbs, sweet and sour sauce
Argentina Shrimp brochettes with ginger
Greek Spanakopita
24.00 / dozen

Deluxe Selection

Cold

Andalusian gazpacho verrine and spicy avocado
Beef tataki on a celery root remoulade
Cucumber and Matane shrimp with
Espelette pepper
Salmon tartar marinated with dill on blinis
26.00 / dozen

Hot

Beef mini burgerTex-mex, smoked gouda
Creamy arrancini with mushrooms and Parmesan cheese
General Tao Chicken bite
Scallops on wakame seaweed
28.00 / dozen

Additions

Mini grilled cheese, old cheddar and caramelized apples
34.00 / dozen

Beef fillet satay, Cajun flavor and button mushrooms
34.00 / dozen

Vegetarian Hosomaki, Yellowfin Tuna and Salmon
34.00 / dozen

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

* A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are seront appliqués sur Applicable to all our prices

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.

Sélection de produits sans Gluten et sans lactose

Produits sans gluten et sans lactose (options à ajouter)

Sélection pour les pauses

Muffin chocolat et orange
Muffin citron et canneberge
Croustilles "pop".
Assortiment de yogourt Activia sans lactose
Biscuits sablés chocolat et caramel
Bagels aux graines de pavot
Gâteau brownie au chocolat blanc

Sélection pour les services de banquet

Pains
Pâte pennine
Pain hamburger
Gâteau entremet au chocolat
Gâteau chocolat sans lactose
Gâteau vanille sans lactose
Gâteau fromage mangofolie

Gluten free and lactose free selection

Gluten free and lactose free products (options to add)

Break Selection

Chocolate and orange muffin
Lemon and cranberry muffin
Pop chips
Lactose free Activia yogurt
Chocolate and caramel cookies
Poppy seeds bagel
White chocolate brownies

Banquet Menus Selection

Rolls
Penne pasta
Hamburger bread
Lactose free decadent chocolate
Lactose free chocolate cake
Lactose free vanilla cake
Mangofolie cheese cake

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

* A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are/seront appliqués sur Applicable to all our prices

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.

Bar ouvert (À la consommation)

Classique 8.00 / coupon

Gordon's (gin)
Seagram's VO (rye)
J & B Rare Scotch blended (scotch)
Smirnoff (vodka)
Captain Morgan (rhum)
Bulleit Frontier (bourbon)
Martini Rossi et Bianco / Cinzano / St-Raphaël / Campari
Bière canadienne / Bière importée
Assortiment de breuvages non alcoolisés
Choix du sommelier (vin rouge et blanc)

De Luxe 10.00 / coupon

Glenmorangie 10 ans (scotch)
Tanqueray (dry gin)
Crown Royal (rye)
Ketel One (vodka)
Captain Morgan (rhum)
Martini Rossi et Bianco
Cinzano / Dubonnet / Ricard / St-Raphaël / Campari
Bière canadienne / Bière importée
Choix du sommelier (vin rouge et blanc)
Grande sélection de digestifs:
Courvoisier VS et VSOP (cognac)
Crème de menthe/ Tia Maria / Amaretto / Bailey's
Grand Marnier / Triple Sec / Porto LBV
Assortiment de breuvages non alcoolisés

Bar payant

Breuvage non alcoolisé 4.00
Spiritueux 8.00
Bière canadienne 8.00
Bière importée 9.00
Verre de vin maison 9.00
Cocktail 9.00
Apéritif 9.00
Digestif régulier 10.00
Digestif premium 12.00

Ajouts pour les bars

Panier de croustilles et bretzels 12.00
Panier de nachos servi avec salsa et guacamole 13.00
Une portion de crudités et trempette 7.00
Assortiment de noix mélangées 16.00

Open Bar (per consumption)

Classic 8.00 / coupon

Gordon's (gin)
Seagram's VO (rye)
J & B Rare Scotch blended (scotch)
Smirnoff (vodka)
Captain Morgan (rum)
Bulleit Frontier (bourbon)
Martini Rossi and Bianco / Cinzo / St-Raphaël / Campari
Canadian beer / Imported beer
Assorted non alcoholic beverages
Red and white house wine

Deluxe 10.00 / coupon

10 year Glenmorangie (scotch)
Tanqueray (dry gin)
Crown Royal (Rye)
Ketel One (vodka)
Captain Morgan (rum)
Martini Rossi and Bianco
Cinzano / Dubonnet / Ricard / St-Raphaël / Campari
Canadian beer / imported beer
Red and white house wine
Large selection of digestive:
Courvoisier V.S. and V.S.O.P. (cognac)
Cream of mint/ Tia Maria/ Amaretto/ Bailey's
Grand Marnier/ Triple sec / Porto LBV
Assorted non alcoholic beverages

Cash Bar

Non alcoholic beverages 4.00
Hard liquor 8.00
Canadian beer 8.00
Imported beer 9.00
House wine 9.00
Cocktail 9.00
Aperitif 9.00
Regular digestive 10.00
Premium digestive 12.00

Additions for the bar

Basket of chips or pretzels 12.00
Basket of nachos with salsa and guacamole 13.00
Raw vegetables 7.00
Assorted nuts 16.00

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

* A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are/seront appliqués sur applicable to all our prices

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.

Carte des vins / Wine List

Vin Rouge / Red Wine

Barefoot Shiraz – É-U / US	31,00\$
Nobella Monastrell – Espagne / Spain	31,00\$
Gallo Family Vineyards, Cabernet Sauvignon (vin maison) – É-U / US	33,00\$
Rapitala Nero D'Avola – Italie / Italia	39,00\$
Robert Mondavi, Private Selection,	
Cab. Sauvignon – É-U / US	45,00\$
Château du Grand Caumont Cuvée Impatience –	
AC Corbière France	49,00\$

Vin Blanc / White Wine

Barefoot Pinot Grigio – É-U / US	31,00\$
Nobella Viura – Espagne / Spain	31,00\$
Gallo Family Vineyards, Sauvignon Blanc (vin maison) – É-U / US	33,00\$
Alamos, Chardonnay – Argentine / Argentina	39,00\$
Starborough, Sauvignon Blanc –	
Nouvelle Zélande / New Zealand	43,00\$
Robert Mondavi, Private Selection, Pinot Grigio – É-U / US	43,00\$

Champagne et Mousseux / Champagne and Sparkling Wine

La Marca Prosecco – Italie / Italy	43,00\$
Moët & Chandon, Brut Impérial	170,00\$

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975%
seront appliqués sur tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus
ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie
d'origine alimentaire.

* A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975%
Applicable to all our prices

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish,
eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.