



PA

HÔTEL PLACE D'ARMES

Menu banquet 2024

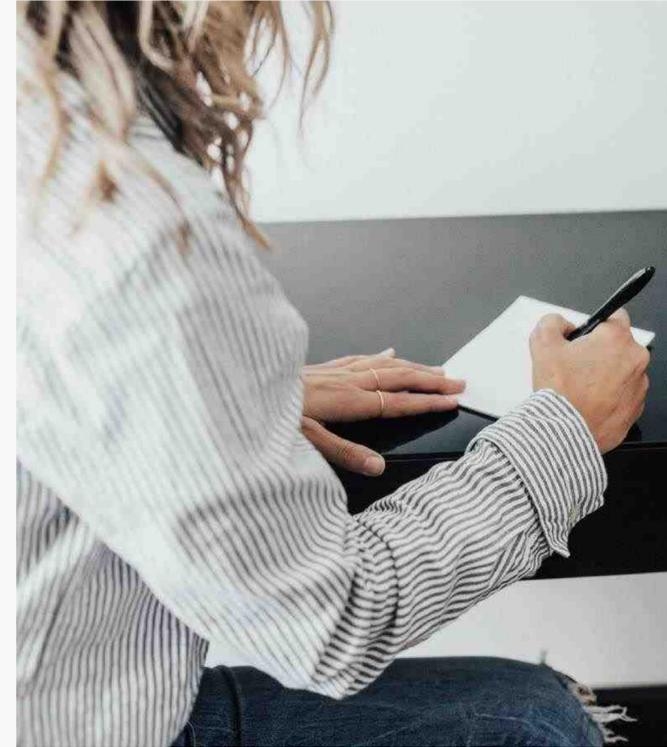
Corner Collection

<u>À propos</u>	2
<u>Petit-Déjeuner</u>	4
<u>Pause</u>	6
<u>Lunch</u>	9
<u>Souper</u>	16
<u>Canapés</u>	23
<u>Stations, Plateaux & Snacks</u>	25
<u>Desserts & Table des Douceurs</u>	27
<u>Service de bar & Carte des Vins</u>	29
<u>Conditions & Informations</u>	36
<u>Contact</u>	39



Cuisine délicieuse

Nous vous proposons des menus personnalisés et préparés avec raffinement.



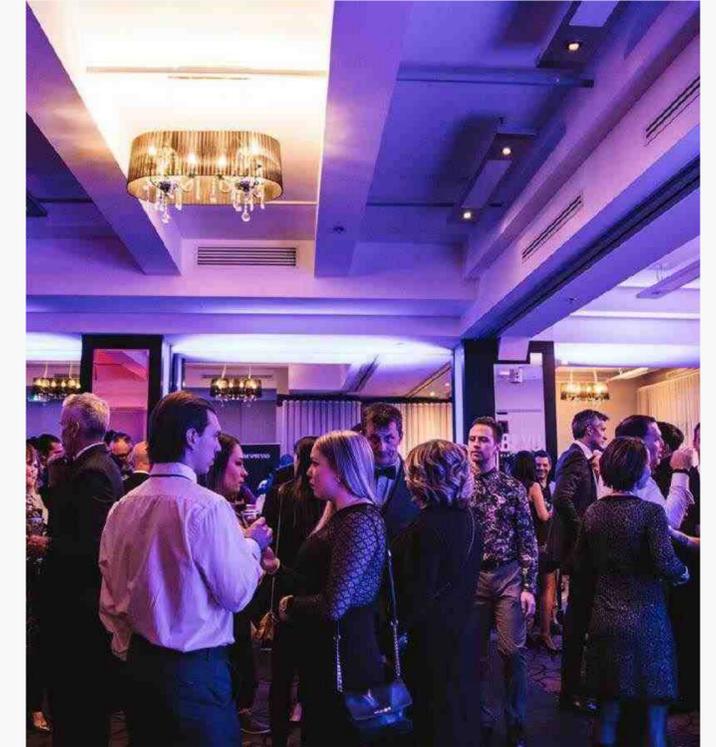
Planificateur d'événements attitré

Nos gestionnaires des événements vous aideront à planifier chaque détail, afin de vous assurer la réussite de votre événement.



A/V complet

Nous pouvons mettre à votre disposition un service audiovisuel interne complet, y compris l'Internet haute vitesse et des postes de recharge.



Espaces d'événements flexibles

Nos 12 espaces événementiels peuvent accueillir des groupes de 10 à 350 personnes et peuvent être configurés de façon à répondre aux besoins de votre événement.



Petit-déjeuner

Petit-déjeuner continental

MINIMUM DE 10 PERSONNES

29 \$ PAR PERSONNE

Pour tout groupe en dessous du nombre requis, extra de 10\$/personne

- Café, café décaféiné, thés, tisanes
- Jus d'orange, jus de pamplemousse
- Assortiment de muffins
- Croissants, chocolatines et danoises
- Pains blancs et multigrains tranchés, confitures et beurre
- Plateaux de fruits frais de saison
- Parfaits avec compote maison

Petit-déjeuner chaud

MINIMUM DE 10 PERSONNES

Base petit-déjeuner continental et

Un choix parmi les articles suivants

- Œufs brouillés, pommes de terre rissolées +9\$
 - + 2 choix de viande parmi :
 - Saucisses de porc
 - Saucisses de poulet
 - Bacon de porc
 - Bacon de dinde
- Œufs bénédictine et pommes de terre rissolées +4\$
- Omelette jambon fromage et pommes de terre rissolées +5\$
- Bagel montréalais avec saumon fumé, fromage à la crème, câpres et oignons rouges +8\$

+ Un choix parmi les articles suivants

- Pain doré au sirop d'érable canadien +3\$
- Crêpes, fruits frais, coulis de fraises et sirop d'érable canadien +5\$

Menus soumis à changements sans préavis. Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %), les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratif (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons.



Sans gluten



Végan



Végétarien



Pauses classiques

Pauses classiques

PAUSE-CAFÉ

Station de café (25 \$ par litre)

- Café, café décaféiné, thés, tisanes

Station Nespresso (5,50 \$ par capsule)

- Machine Nespresso Zenith Pro avec mousser à lait, capsules Intenso, Ristretto et Decaffeinato

Assortiment de jus et de boissons gazeuses Coca-Cola® (5 \$/unité)

SMOOTHIES

7 \$ PAR SMOOTHIE

MINIMUM 6 PERS.

- Exotique (ananas/mangue/banane)
- Santé (kale-pomme Granny Smith/lime)
- Fruits des champs (fraises/framboises/mûres)

PAUSE SUCRÉE

19 \$ PAR PERSONNE

MINIMUM 10 PERS.

Café, café décaféiné, thés, tisanes, biscuits, brownies, financiers et bols de fruits frais de saison

PAUSE SALÉE

18 \$ PAR PERSONNE

MINIMUM 10 PERS.

Assortiment de boissons gazeuses, légumes et trempettes, croustilles de légumes, olives et maïs soufflé

PAUSE SANTÉ

22 \$ PAR PERSONNE

MINIMUM 10 PERS.

Café, café décaféiné, thés, tisanes, bols de fruits frais de saison, smoothies et bouchées d'énergie (datte ou mangue)

Grignotines

GRIGNOTINES SALÉES

- Maïs soufflé et croustilles 5 \$/personne
- Nachos et houmous au curry 7 \$/personne
- Crudités et trempettes 5 \$/personne
- Mix de noix caramélisées avec épices 12 \$/bol (environ 3 personnes)
- Olives 12 \$/bol (environ 3 personnes)

GRIGNOTINES SUCRÉES

- Plateau pour 6 personnes
 - De fruits frais 25\$
 - D'assortiment de viennoiseries 30\$
 - De muffins 28\$
 - De cupcakes 30\$
 (1 saveur au choix parmi : chocolat, vanille, Red Velvet)

- Fruits entiers 28 \$/ douzaine
- Biscuits sablés 30 \$ / bol (6 personnes)
- Bonbons maison 30 \$ / bol (6 personnes)

Menus soumis à changements sans préavis. Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %), les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratif (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons.



Lunch

Lunch à l'assiette

Choix requis à l'avance

52\$ / PERSONNE - MINIMUM 10 PERSONNES

Pour tout groupe en dessous du nombre requis, extra de 10 \$/personne

ENTRÉES - 1 choix parmi cette sélection

Potage du jour

ou

Salade verte, grenade, feta, oignons rouges et vinaigrette à la framboise

PLAT PRINCIPAL - 2 choix parmi cette sélection + 1 choix végé/végan

Poitrine de poulet cajun rôtie, légumes de saison sautés, ail rôti et sauce demi-glace à la truffe

ou

Saumon aux épices provençales, risotto d'orge, légumes de saison sautés et sauce crème à l'aneth

ou

Joue de bœuf braisé, purée de pommes de terre à l'ail, oignons perles, asperges sautées et sauce demi-glace au romarin

DESSERT

Dessert à l'assiette selon l'inspiration de notre chef pâtissier

BOISSONS

Café, café décaféiné, thés, tisanes

Assortiment de jus et de boissons gazeuses Coca-Cola®
+ 5 \$/unité

Menus soumis à changements sans préavis. Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %), les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratif (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons.



Sans gluten



Végan



Végétarien

Buffet froid

Choix requis à l'avance

46 \$ / PERSONNE - MINIMUM 10 PERSONNES

Pour tout groupe en dessous du nombre requis, extra de 10 \$/personne

CHOIX DE 2 ENTRÉES

- Soupe du jour
- Salade piémontaise (pommes de terre, jambon, tomates, cornichons, œufs et mayonnaise)
- Salade caprese, tomates cerises marinées, mini bocconcini, basilic frais et sauce au balsamique blanc 
- Salade de brocoli, échalotes rôties, graines de courge, mangue séchée et sauce ranch maison 
- Salade de pâtes, tomates, olives, bocconcini et pesto de basilic 
- Salade de betteraves du Québec, émietté de feta, amandes grillées et vinaigrette à la framboise 
- Salade mesclun, tomates cerises et vinaigrette balsamique 
- Salade de roquette, fenouil, carottes râpées et vinaigrette à la pomme Granny Smith 
- Salade de légumes de saison croquants, vinaigrette au cidre 

CHOIX DE 3 SANDWICHES

- Burger de thon, tomate, laitue romaine, ciboulette, sauce tzatziki
- Sandwich à la salade de poulet, laitue, tomates confites et aïoli
- Bao Bun poulet croustillant façon Général Tao, pickles d'oignons rouges, coriandre fraîche
- Wrap BLT
- Sandwich montréalais à la viande fumée, choux marinés et moutarde
- Sandwich à la tomate et mozzarella, pesto de basilic 
- Sandwich de carottes effilochées et lentilles 
- Sandwich grillé de pommes de terre douces et réduction de balsamique 

Menus soumis à changements sans préavis. Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %), les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratifs (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons.

Buffet froid

Choix requis à l'avance

46 \$ / PERSONNE - MINIMUM 10 PERSONNES

Pour tout groupe en dessous du nombre requis, extra de 10 \$/personne

CHOIX D'UN DESSERT

- Tartelette au citron
- Beignets au yuzu du Kyo Bar Japonais
- Verrines
- Brownies
- Gâteau aux carottes

BOISSONS

Café, café décaféiné, thés, tisanes

Assortiment de jus et de boissons gazeuses Coca-Cola®
- extra 5 \$/unité

Menus soumis à changements sans préavis. Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %), les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratif (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons.

Buffet chaud

Choix requis à l'avance

54 \$ / PERSONNE - MINIMUM 10 PERSONNES

Pour tout groupe en dessous du nombre requis, extra de 10 \$/personne

CHOIX DE 2 ENTRÉES

- Soupe du jour
- Salade piémontaise (pommes de terre, jambon, tomates, cornichons, œufs et mayonnaise)
- Salade caprese, tomates cerises marinées, mini bocconcini, basilic frais et sauce au balsamique blanc 
- Salade de brocoli, échalotes rôties, graines de courge, mangue séchée et sauce ranch 
- Salade de pâtes, tomates, olives, bocconcini et pesto de basilic 
- Salade de betteraves du Québec, émietté de feta, amandes grillées et vinaigrette à la framboise 
- Salade mesclun, tomates cerises et vinaigrette balsamique 
- Salade de roquette, fenouil, carottes râpées et vinaigrette à la pomme Granny Smith 
- Salade de légumes de saison croquants, vinaigrette au cidre 

CHOIX DE 2 PLATS CHAUDS

- Filet de saumon poêlé, sauce citronnée, basilic et câpres frites
- Suprême de poulet rôti, sauce aux champignons sauvages
- Bœuf bourguignon traditionnel
- Choix de l'une de nos stations thématiques :
 - Italie – Station de pâtes (assortiment de pâtes, sauces et condiments)
 - Mexique – Station de tacos (bœuf et poulet, accompagnements)
- Lasagne aux légumes grillés et son cheddar vieilli 
- Médaillon de céleri rave cuit à la vapeur 
- Champignons pleurotes (style escalope) 

ACCOMPAGNEMENTS

2 choix parmi cette sélection

- Légumes de saison
- Riz pilaf
- Gratin dauphinois
- Ratatouille de légumes
- Purée de pommes de terre assaisonnée

Menus soumis à changements sans préavis. Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %), les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratif (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons.

Buffet chaud

Choix requis à l'avance

54 \$ / PERSONNE - MINIMUM 10 PERSONNES

Pour tout groupe en dessous du nombre requis, extra de 10 \$/personne

CHOIX D'UN DESSERT

- Tartelette au citron
- Beignets au yuzu du Kyo Bar Japonais
- Verrines
- Carrés au fudge
- Gâteau aux carottes

BOISSONS

Café, café décaféiné, thés, tisanes

Assortiment de jus et de boissons gazeuses Coca-Cola®
- extra 5 \$/unité

Menus soumis à changements sans préavis. Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %), les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratif (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons.



Sans gluten



Vegan



Végétarien

Boîtes

Choix requis à l'avance

BOÎTES BENTO

40 \$ / PERSONNE

Sur place uniquement - Non disponibles les samedis et dimanches avant 17 h 30)

Salade mesclun, tomates séchées, concombres, olives noires et vinaigrette au cidre

Un choix de sandwich par personne, parmi cette sélection (maximum 3 variétés):

- Bao Bun au bœuf, coriandre, sauce aigre-douce
- Sandwich à la salade de poulet, œuf, bacon, laitue et tapenade de tomates confites
- Wrap BLT
- Sandwich montréalais à la viande fumée, choux marinés et moutarde
- Sandwich au saumon fumé, crème fromagère acidulée et crudités
- Sandwich à la tomate et mozzarella, pesto de basilic
- Sandwich de carottes effilochées et lentilles
- Sandwich grillé de pommes de terre douces et réduction de balsamique
- Sandwich au caviar d'aubergines, légumes grillés et marinés, laitue

Sélection de makis

Dessert du jour du chef

OPTION BOÎTE À LUNCH POUR EMPORTER

40 \$ / PERSONNE

Salade mesclun, tomates séchées, concombres, olives noires et vinaigrette au cidre

Un choix de sandwich par personne, parmi cette sélection (maximum 3 variétés):

- Sandwich au saumon fumé, crème fromagère acidulée et crudités
- Wrap BLT
- Sandwich montréalais à la viande fumée, choux marinés et moutarde
- Sandwich à la tomate et mozzarella, pesto de basilic
- Sandwich grillé de pommes de terre douces et réduction de balsamique
- Sandwich au caviar d'aubergines, légumes grillés et marinés, laitue

Inclus : un fruit, un biscuit maison et une bouteille d'eau

Menus soumis à changements sans préavis. Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %), les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratif (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons.



Souper

Buffet

Choix requis à l'avance

75 \$ / PERSONNE - MINIMUM 10 PERSONNES

Pour tout groupe en dessous du nombre requis, extra de 10 \$/personne

ENTRÉES - choix de 2 entrées parmi cette sélection :

- Soupe du jour
- Salade de pommes de terre rattes, haricots verts fins, vinaigrette à la truffe
- Salade de betteraves, canard fumé, vinaigrette au cidre
- Roquette sauvage, poires pochées, fromage bleu, vinaigrette au pamplemousse
- Épinards, fruits séchés, vinaigrette à la pistache, pomme verte

PLATS PRINCIPAUX

POISSON - choix de 1 plat parmi cette sélection

- Bar rayé sauvage poêlé, légumes grillés, beurre miso
- Paella d'orzo
- Truite saumonée poêlée, vinaigrette balsamique

VIANDE - choix de 1 plat parmi cette sélection

- Suprême de volaille grillé, piperade aux olives
- Bavette de bœuf marinée à l'échalote, sauce au vin rouge
- Rigatoni, boeuf braisé, sauce pomodoro basilic

Menus soumis à changements sans préavis. Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %), les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratifs (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons.

Buffet

Choix requis à l'avance

75 \$ / PERSONNE - MINIMUM 10 PERSONNES

Pour tout groupe en dessous du nombre requis, extra de 10 \$/personne

VÉGÉTARIEN / VÉGÉTALIEN - choix de 1 plat parmi cette sélection

- Hamburger de portobellos grillés, tomates Heirloom, aubergines marinées
- Cannelloni au fromage ricotta, épinards, sauce tomate
- Risotto d'orge perlé aux champignons sauvages, roquette, asperges et choux
- Médaillon de céleri rave cuit à la vapeur 
- Champignons pleurotes (style escalope) 

ACCOMPAGNEMENTS - choix de 2 accompagnements parmi cette sélection

- Légumes de saison
- Riz pilaf
- Gratin dauphinois
- Ratatouille de légumes
- Purée de pommes de terre assaisonnée

DESSERTS - 1 dessert pour le groupe parmi cette sélection

- Crème brûlée à la vanille de Madagascar et fèves de tonka
- Verrines maison
- Tartelettes aux fruits de saison

BOISSONS

Café, café décaféiné, thés, tisanes

Assortiment de jus et de boissons gazeuses Coca-Cola® – extra 5 \$/unité

Menus soumis à changements sans préavis. Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %), les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratif (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons.

Menu Notre-Dame

Choix requis à l'avance

3 SERVICES - 75 \$ / PERSONNE - MINIMUM 10 PERSONNES

Pour tout groupe en dessous du nombre requis, extra de 10 \$/personne

ENTRÉE - 1 choix parmi cette sélection

Soupe du jour

ou

Salade de quinoa, petits poivrons et aubergines concassées
à la coriandre

PLAT PRINCIPAL - 2 choix parmi cette sélection + 1 choix végé/végan

Pavé de saumon grillé, orzo safrané, sauce au paprika fumé

ou

Joue de bœuf fondante, carottes barbecue et mousseline
de pommes de terre

ou

Suprême de poulet, risotto aux petits pois et crème de
poivrons rouges rôtis

DESSERT - 1 choix parmi cette sélection

Tarte Bourdaloue (poire confite et crème d'amande)

ou

Gâteau opéra (chocolat et café)

ou

Crème brûlée à la vanille de Madagascar et fèves de tonka

BOISSONS

Café, café décaféiné, thés, tisanes

Assortiment de jus et de boissons gazeuses Coca-Cola®
extra 5 \$/unité

Menu Fortification

Choix requis à l'avance

4 SERVICES - 85 \$ / PERSONNE - MINIMUM 10 PERSONNES

Pour tout groupe en dessous du nombre requis, extra de 10 \$/personne

Soupe du jour

ENTRÉES - 1 choix parmi cette sélection

Tataki de bœuf, légumes croquants, cornichons et graines de moutarde

ou

Gravlax de saumon à l'aneth, rémoulade de pommes du Québec, grenade, céleri, mayonnaise truffée

ou

Salade de tomates, roquette, pistaches, fromage de chèvre, vinaigrette au basilic

PLAT PRINCIPAL - 2 choix parmi cette sélection + 1 choix végété/végan

Bavette AAA, purée de courge à l'ail noir, légumes du marché rôtis et sauce au romarin

ou

Bar rôti au beurre miso, orzo au safran et sauce à l'aneth

ou

Confit de poulet croustillant, purée mousseline parfumée à la truffe, chips de céleri et demi-glace à la grenade

DESSERT - 1 choix parmi cette sélection

Tarte Bourdaloue (poire confite et crème d'amande)

ou

Gâteau opéra (chocolat et café)

ou

Crème brûlée à la vanille de Madagascar et fèves de tonka

BOISSONS

Café, café décaféiné, thés, tisanes

Assortiment de jus et de boissons gazeuses Coca-Cola®

extra 5 \$/unité

Menus soumis à changements sans préavis. Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %), les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratif (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons.

Menu Hochelaga

Choix requis à l'avance

5 SERVICES - 95 \$ / PERSONNE - MINIMUM 10 PERSONNES

Pour tout groupe en dessous du nombre requis, extra de 10 \$/personne

Soupe du jour

ou

Amuse-bouche (un plateau par table)

ENTRÉE - 1 choix parmi cette sélection

Foie gras du Québec au torchon, pain brioché,
chutney de pommes à la vanille

ou

Gravlax de saumon à l'aneth, rémoulade de
pommes du Québec, grenade, céleri, mayonnaise
truffée

ou

Salade de betteraves, roquette, Chèvre des Neiges, graines de citrouille,
vinaigrette à la framboise

Granité du chef

PLAT PRINCIPAL - 2 choix parmi cette sélection + 1 choix végé/végan

Morue noire de l'Atlantique, asperges, mousseline de courges,
sauce beurre blanc et poivre de Timut

ou

Filet mignon de bœuf Angus AAA (servi médium saignant),
risotto de pois verts, poivrons grillés et béarnaise à la coriandre

ou

Suprême de pintade du Québec cuit lentement, déclinaison
de courges et gnocchis, jus de viande

DESSERT - 1 choix parmi cette sélection

Tarte Bourdaloue (poire confite et crème d'amande)

ou

Gâteau opéra (chocolat et café)

ou

Crème brûlée à la vanille de
Madagascar et fèves de tonka

BOISSONS

Café, café décaféiné, thés, tisanes

Assortiment de jus et de boissons gazeuses Coca-Cola® extra 5 \$/unité

Menus soumis à changements sans préavis. Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %),
les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratif (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons.



Sans gluten



Vegan



Végétarien

Options végétariennes et végétaliennes (1 choix)

VÉGÉTARIEN

Gnocchis poêlés, crème de pesto basilic, copeaux d'asperges et noix de pin

ou

Risotto d'orge aux champignons sauvages et à l'huile de truffe, crème de ricotta à l'ail noir

ou

Ravioles de tomates et mozzarella, tomates séchées, roquette et copeaux de parmesan vieilli

VÉGÉTALIEN (VÉGAN)

Médailon de céleri rave cuit à la vapeur, purée de céleri, thym, ail, tomates confites, asperges sautées, choux-fleurs frits, aubergines, carottes, chou kale frit

ou

Steak de melon d'eau en croûte de sésame compressé (façon steak de thon) mariné au soya et algues, chou rouge braisé, purée de courge rôtie et réduction à la crème de noix de coco

ou

Pétoncles végans de champignons pleurotes, chou-fleur rôti, purée de pois verts et crumble de riz assaisonné (style bacon)



Canapés

MAXIMUM DE SEPT VARIÉTÉS ET MINIMUM DE DEUX DOUZAINES DE CHAQUE CANAPÉ

SELECTION 1

40 \$ / DOUZAINE

- Mini quiche végétarienne
- Satay de poulet mariné et sauce barbecue
- Mini quiche lorraine aux lardons fumés
- Antipasti de bocconcini et tomates au pesto
- Arancini aux épinards
- Mini toast à l'avocat avec coulis de tomates confites
- Spanakopitas : feuilleté épinard et fromage feta
- Concombre et tzatzíki
- Boulettes de haricots à l'orientale

SELECTION 2

47 \$ / DOUZAINE

- Saumon gravlax et mousse de betteraves
- Korokke : croquettes de pommes de terre maison, avec sauce au curry
- Tataki de thon, sauce sésame
- Tartare de saumon sur croûton, ciboulette, échalotes françaises, suprêmes de pamplemousse, aneth, crème sure
- Tartare de bœuf sur croûton, parmesan, avocat, échalotes, persil, huile de truffe, caviar de moutarde
- Satay de bœuf, sauce au romarin
- Crevette croustillante, sauce aigre-douce
- Roulé d'aubergines farcies
- Roulé de saucisse végane

SELECTION 3

55 \$ / DOUZAINE

- Mini cheeseburger de bœuf Angus, oignons caramélisés
- Foie gras de canard et chutney de fruits secs, pain brioché
- Mini guédille de homard, pain bretzel
- Bœuf Angus braisé, jus demi-glace au thym
- Ceviche de crevettes, chapelure de croustille, émulsion au yuzu
- Tartelette fromagère, chèvre, figue et noix
- Général Tao
- Falafels
- Tartelette taco

Menus soumis à changements sans préavis. Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %), les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratifs (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons.



Stations, Plateaux & Snacks

STATIONS	MINIMUM 12 PERSONNES	PLATEAUX THÉMATIQUES	SUR UNE BASE DE 12 PERSONNES	LES SNACKS DE MONTRÉAL	25\$ par personne – minimum 12 personnes
<ul style="list-style-type: none"> Chine – Station Bao Bun poulet / bœuf avec sauce au gingembre, bok choy et pickles d'oignons rouges 	18\$ / personne	<ul style="list-style-type: none"> Plateau de fruits frais 	50\$	Choisir 3 parmi les suivants : <ul style="list-style-type: none"> Mini poutines Mini burgers Grilled cheese Sandwichs montréalais à la viande fumée (smoked meat) 	
<ul style="list-style-type: none"> Italie – Station de pâtes 1 sauce au choix: pomodoro ou alfredo 	18\$ / personne	<ul style="list-style-type: none"> Plateau de fromages du Québec (1 brie triple crème, 1 bleu, 1 pâte ferme) 	105\$ (80g / pers)		
<ul style="list-style-type: none"> Mexique – Station de tacos bœuf haché et poulet, condiments 	20\$ / personne	<ul style="list-style-type: none"> Sandwichs à la viande fumée 	110\$		
<ul style="list-style-type: none"> Station d'huîtres Huitres mignonettes avec condiments <i>(choix en fonction de l'arrivage du jour)</i> 	400\$ / 100 huitres	<ul style="list-style-type: none"> Plateau de charcuteries Servi avec pain et condiments 	112\$		
<ul style="list-style-type: none"> Station sushis Assortiments de makis choix du chef 6 pièces par personne <i>(non disponible les fins de semaine avant 17 h 30)</i> 	26\$ / personne	<ul style="list-style-type: none"> Plateau de crudités et trempettes 	50\$		
<ul style="list-style-type: none"> Service d'un Chef pendant l'évènement 	50\$ / heure <i>(minimum 3h)</i>	<ul style="list-style-type: none"> Plateau de mini sandwichs 	88\$		

Menus soumis à changements sans préavis. Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %), les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratif (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons.



Desserts & Table des Douceurs

Gâteau entier

À PARTIR DE 8\$ PAR PERSONNE

Notre chef pâtissier se fera un plaisir de vous rencontrer et de personnaliser votre gâteau avec vous selon vos goûts

SAVEURS

- Chocolat
- Vanille
- Red velvet
- Citron
- Carotte
- Ananas

GLAÇAGE

- Vanille
- Café
- Chocolat

DÉCORATION

- Fleurs comestibles en sucre ou pâte d'amande (+2 \$ par personne)
- Fleurs fraîches (prix du marché)
- Pochage à douille (+1 \$ par personne)

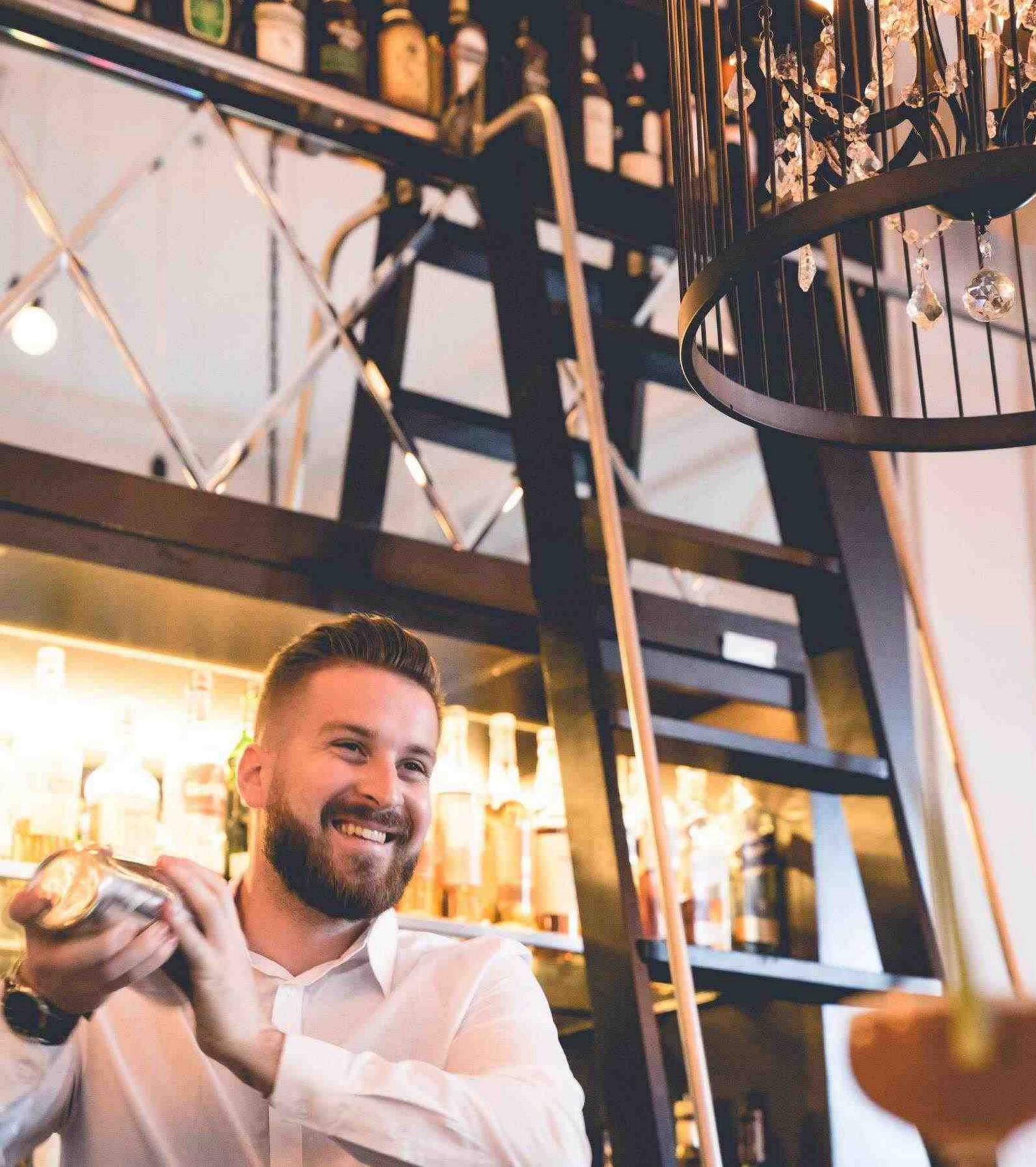
Table des douceurs

20\$ PAR PERSONNE – MINIMUM 12 PERSONNES

3 CHOIX PARMIS CETTE SÉLECTION :

- Cupcakes
1 choix parmi: chocolat, vanille ou Red Velvet
- Verrines
1 choix parmi: shortcake aux fraises, meringue au citron, brownie au chocolat ou caramel salé
- Macarons - 2 par personne
- Biscuits aux amandes
- Blondies
- Mini beignes au praliné
- Mini crèmes brûlées

Menus soumis à changements sans préavis. Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %), les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratifs (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons.



Service de bar & Carte des Vins

Bar À la carte

- Cocktail de base 11\$ / verre
(Vodka, Rhum, Gin, Scotch et Digestifs)
- Cocktails Premium 15\$ / verre
- Vin maison (rouge ou blanc) 40\$ / bouteille
- Bières locales 12\$ / verre
(Oatmeal Stout et Belle Gueule rousse)
- Bières importées 9\$ / verre
(Carlsberg, 1664 blanche et Bitburger 0%)
- Mousseux 10\$ / verre
- Assortiment de jus et de boissons gazeuses Coca-Cola® 5\$ / unité
- Eau gazeuse 5\$ / unité

Choisissez parmi notre sélection de martinis ou créez le vôtre !
À partir de 15\$ / verre

Demandez nos coupons pour la sélection de bar à la carte.

Informations complémentaires

Veillez noter que l'hôtel n'offre pas le service de «shooter».

Un minimum de 300\$ est requis pour un bar payant.

Autrement, des frais de 125\$ seront appliqués à la facturation.

Bar Régulier

Vodka
Smirnoff

Rhum blanc
Captain White

Rhum brun
Captain Dark

Gin
Tanqueray

Scotch
JW Red

Tequila
Jose Cuervo Silver

Whisky
Crown Royalk + Wild Turkey

Brandy/Cognac
Chemineau

Vermouth
Stock Lionello

Digestifs
Amaretto, Bailey's, Tia Maria,
Mandarine Napoléon

Vin
Oakbank

Bière
Carlsberg, 1664 blanche,
St Ambroise Stout, Cidre la Bolée

Jus
Orange, Pomme, Ananas,
Canneberge, Clamato, Tomate

Boissons gazeuses
Produits Coca-cola

Red Bull

PRIX PAR HEURE

25\$ / 1H

33\$ / 1,5H

40\$ / 2H

52\$ / 3H

62\$ / 4H

70\$ / 5H

Bar Deluxe

Vodka
KETEL ONE

Rhum blanc
Captain White

Rhum brun
Private stock

Gin
Romeo

Scotch
JW Black

Tequila
Jose Cuervo Silver

Whisky
Bulleit+ Jack Daniel's no7

Brandy/Cognac
Hennessy VS

Vermouth
Stock Lionello

Digestifs
Grand Marnier, Amaretto,
Bailey's, Tia Maria

Vin
Bouteille de vin d'une valeur jusqu'à 50\$
- Voir Carte des Vins Banquet

Bière
Carlsberg, 1664 blanche,
St Ambroise Stout, Cidre la Bolée

Jus
Orange, Pomme, Ananas,
Canneberge, Clamato, Tomate

Boissons gazeuses
Produits Coca-cola

Red Bull

PRIX PAR HEURE

28\$ / 1H

37\$ / 1,5H

46\$ / 2H

60\$ / 3H

72\$ / 4H

80\$ / 5H

Bar Platine

Vodka
PUR

Rhum blanc
Captain White

Rhum brun
Zacapa

Gin
Hendricks

Scotch
JW Gold + Talisker 10

Tequila
Don Julio Silver

Whisky
Woodford + Jack Single Barrel

Brandy/Cognac
Hennessy VSOP

Vermouth
Stock Lionello

Digestifs
Calvados Boulard, Grand Marnier, Amaretto,
Beiley's, Tia Maria

Vin
Bouteille de vin d'une valeur jusqu'à 80\$
- Voir Carte des Vins Banquet

Bière
Carlsberg, 1664 blanche,
St Ambroise Stout, Cidre la Bolée

Jus
Orange, Pomme, Ananas,
Canneberge, Clamato, Tomate

Boissons gazeuses

Produits Coca-cola
Bière de gingembre
Red Bull

Red Bull

PRIX PAR HEURE

40\$ / 1H

53\$ / 1,5H

65\$ / 2H

85\$ / 3H

100\$ / 4H

110\$ / 5H

Blanc

Californie 'Main & Vine', Beringer (Pinot Grigio) États-Unis	40 \$	Malborough, Matua (Sauvignon Blanc) Australie	50 \$
Côtes de Gascogne, Vignobles Alain Brumont (Gros Manseng, Sauvignon Blanc) France	43 \$	Washington State 'Kung-Fu Girl', Charles Smith Wines (Riesling) États-Unis	51 \$
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore, Fazi Battaglia (Verdicchio) Italie	45\$	Mâcon-Lugny 'Les Genièvres', Maison Louis Latour (Chardonnay) France	64 \$
Californie 'Vitner's Collection', Sterling (Chardonnay) États-Unis	49\$	Napa Valley 'Chardonnay', Stags' Leap (Chardonnay) États-Unis	94 \$

Rouge

Californie 'Main & Vine', Beringer (Cabernet-Sauvignon) États-Unis	40 \$	Californie 'Pinot Noir', Imagery (Pinot Noir) Etats-Unis	61 \$
Chianti, Gabbiano (Sangiovese) Italie	44 \$	Valpolicella Ripasso Superiore, Pasqua (Corvina, Corvinone, Rondinella) Italie	63\$
Côtes-du-Rhône 'La Fiole', Brotte (Grenache, Syrah) France	47 \$	Australie-Méridionale 'Max's – Shiraz/Cabernet', Penfold's (Shiraz, Cabernet-Sauvignon) Australie	71\$
Haut-Médoc 'Les Hauts de Lestac', Baron de Lestac (Cabernet-Sauvignon, Merlot) France	50 \$	Toscana 'Lucente' Luce della Vite (Merlot, Sangiovese) Italie	80\$
Madiran 'Tour Bouscassé', Alain Brumont (Tannat, Cabernet- Sauvignon, Cabernet Franc) France	53 \$	Châteauneuf-du-Pape 'La Fiole du Pape', Brotte (Grenache, Syrah) France	99\$

Rosé

Pays d'Oc 'Gris/Blanc', Gérard Bertrand (Grenache) France	46\$
Côtes de Provence, Miraval (Cinsault, Syrah, Grenache, Rolle) France	63\$

Champagne & bulles

Hongrie Brut 'Grande Cuvée', Hungaria (Chardonnay, Pinot Noir) Hongrie	45 \$
Prosecco 'Cuvée 1821', Zonin (Glera) Italie	55 \$
Prosecco Rosé Brut, Zonin (Pinot Noir, Glera) Italie	55 \$
Champagne 'Brut Réserve Exclusive', Nicolas Feuillatte (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay) France	125 \$



Conditions & informations

Conditions & informations

Nourriture et boissons

Menus soumis à changements sans préavis. Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %),

les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratifs (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons.

Le Groupe doit confirmer le choix des vins, de bar, des menus ou du buffet à l'Hôtel au moins 10 jours à l'avance. Aucune substitution de menu ne sera autorisée dans les 72 heures précédant l'événement et dans les 48 heures pour une demande de dernière minute. Si le Groupe ne fait pas un choix avant cette date, l'Hôtel se réserve le droit de faire un choix lui-même dans la catégorie des vins, de bar, des menus ou du buffet spécifiés dans l'accord.

En raison des prescriptions de licence et des questions de contrôle de la qualité, toute la nourriture et toutes les boissons servies sur les lieux de l'Hôtel doivent être fournies et préparées par l'Hôtel.

Le Groupe s'engage à informer par écrit l'Hôtel du nombre exact de participants qui auront besoin de nourriture et de boisson dans l'Hôtel au moins 72 heures avant la date de l'événement. Si le nombre d'invités présents est plus petit que le nombre de personnes confirmées, le Groupe sera facturé pour le nombre confirmé 72 heures avant l'événement. Si le nombre d'invités présents est plus grand que le nombre confirmé, l'Hôtel fera de son mieux pour répondre à la demande. L'Hôtel ne sera pas tenu de fournir plus de repas que ceux commandés par le Groupe ni à verser une indemnité.

Électricité

Si votre événement requiert des normes électriques différentes de celles proposées dans notre établissement, des frais de 250 \$ seront appliqués.

Signalisation

La désignation est interdite sans autorisation dans l'Hôtel Place d'Armes.

Sécurité

Vous ne devez pas laisser des objets de valeur dans les salles de réunion. Nous vous prions de fermer les portes des salles lorsqu'elles demeurent inoccupées puisqu'elles sont accessibles au public.

Si vous observez quoi ou qui que ce soit de suspect, nous vous prions d'en informer un représentant de l'Hôtel Place d'Armes immédiatement. Un service de sécurité vous est proposé au tarif de 40 \$ par heure et par agent de sécurité.

Vestiaire

Pour les groupes de plus de 50 personnes seulement. Frais de vestiaire obligatoire de 2,50 \$ par manteau.

Conditions & informations

Vol et dégradation du matériel

L'Hôtel Place d'Armes n'est pas responsable du vol de matériel, de la détérioration du matériel ou de la dégradation occasionnée par le matériel apporté par le client à l'Hôtel.

Le Client doit veiller en personne à l'intégrité et à la sécurité de ce matériel et conclut lui-même les contrats d'assurances vol, dommages et responsabilité qu'il estime nécessaires. Les articles fournis par l'Hôtel Place d'Armes comme la décoration, demeurent la propriété de l'Hôtel. Le Client sera tenu responsable de n'importe quels dégâts causés par lui-même, ses invités ou ses sous-traitants.

Ne sont pas autorisés :

- Les bougies dont la flamme dépasserait le haut de leur contenant de plus d'un pouce (2,5 cm)
- Les machines de production de fumée
- Les clous, les punaises et le ruban adhésif (une pénalité pourrait être appliquée)

Fournisseurs

Tout fournisseur externe à notre établissement que vous auriez engagé pour votre événement doit être signalé et validé par votre coordonnateur du service aux groupes. Une liste devra mentionner le nom de chaque fournisseur, ses coordonnées détaillées ainsi que la liste des articles loués. Cette dernière devra être remise à votre coordonnateur aux groupes cinq (5) jours ouvrables avant vos événements. Le personnel de l'Hôtel n'effectuera pas le montage des housses de chaises. Cette tâche demeure la responsabilité de votre fournisseur.

Livraison et ramassage de matériel / frais de stockage

Des dispositions particulières doivent être prises pour la réception des équipements, des biens, affiches ou autre matériel, qui seront envoyés ou livrés à l'Hôtel. En cas de non respect de ces dispositions, les livraisons pourraient être refusées. S'il vous plaît, s'abstenir d'expédier les matériaux dans les trois (3) jours précédant la date de l'événement.

Tous les matériaux qui sont expédiés à l'Hôtel doivent être identifiés comme suit :

Nom de la personne (contact du groupe sur le site)

Date d'arrivée

Nom de l'entreprise, groupe de l'événement et/ou le nom du représentant à :

Hôtel Place d'Armes - Service des groupes

55, rue St-Jacques

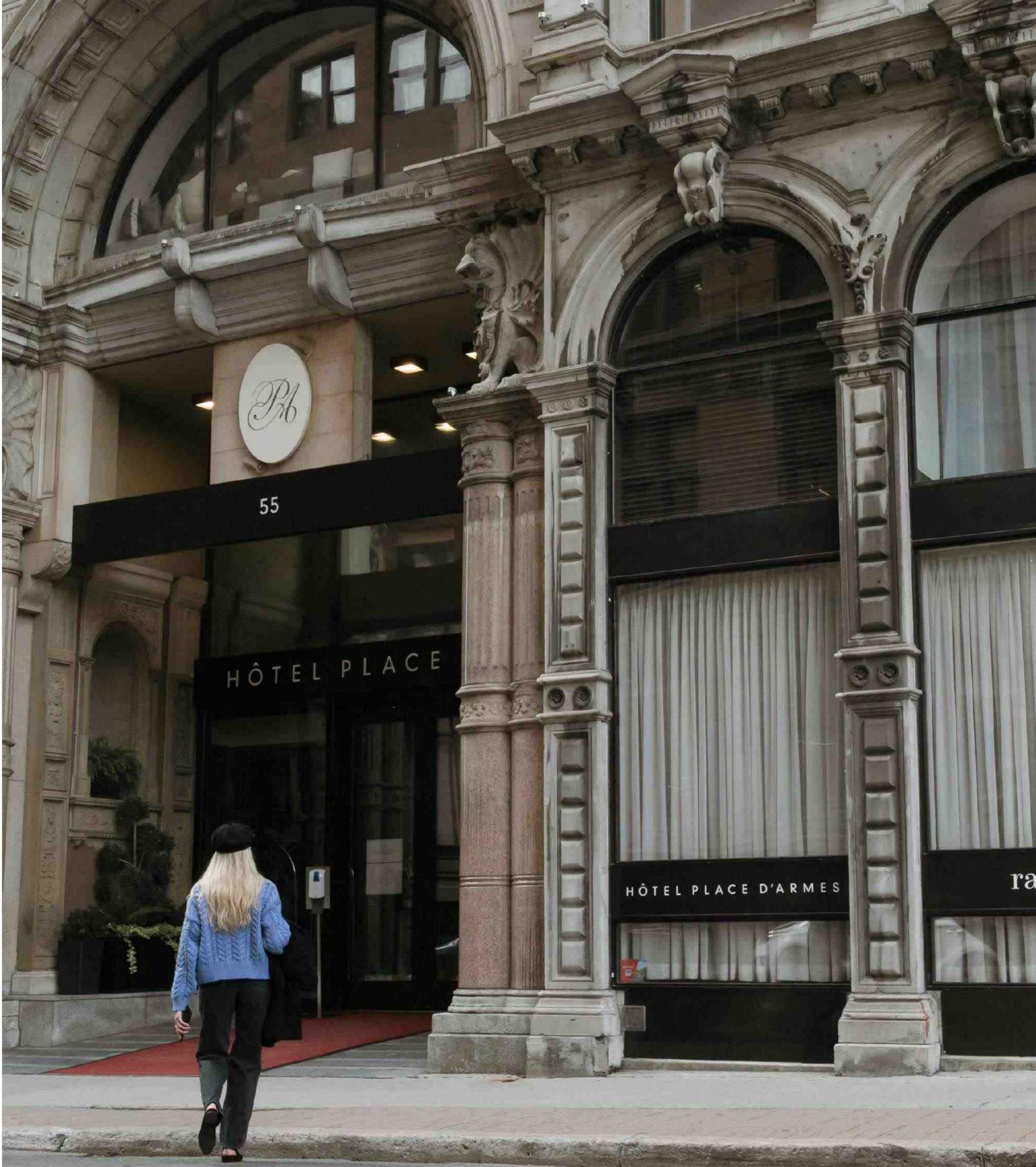
Montréal QC H2Y 3X2

Les frais de stockage suivants s'appliquent :

5,00 \$ par boîte - maximum de 10 boîtes

100,00 \$ par palette - maximum de 2 palettes

L'Hôtel n'accepte pas la responsabilité pour les équipements, produits, affiches, ou d'autres matériaux, qui arrivent ou n'arrivent pas à l'Hôtel. Le Client est responsable d'assurer sa propriété pour toute perte ou dommage. Il est de la responsabilité du Client de remballer tout l'équipement et le matériel ainsi que de préparer les documents d'expédition à la fin du programme. L'Hôtel est uniquement responsable de s'assurer de l'expédition. Des frais de main-d'œuvre s'appliqueront si l'Hôtel est chargé de préparer les documents d'expédition.



CONTACT

55 Rue Saint-Jacques
Montréal, QC
H2Y 1K9

hotelplacedarmes.com
(514) 842-1887

ventes@cornercollection.com
cornercollection.com

Corner Collection