



N

NELLIGAN

MENU BANQUET

Corner Collection

<u>À PROPOS</u>	3
<u>DÉJEUNERS</u>	4
<u>PAUSES</u>	7
<u>LUNCHS</u>	10
<u>SOUPERS</u>	13
<u>CANAPÉS</u>	18
<u>STATIONS ET PLATEAUX</u>	21
<u>CARTE DES VINS</u>	23
<u>SERVICE DE BAR</u>	28
<u>CONDITIONS</u>	31
<u>CONTACT</u>	36



DESIGN ET AMBIANCE

Toutes nos salles offrent un charme historique et certaines possèdent des murs de pierres et de briques, avec une belle lumière naturelle.



PLANIFICATEUR D'ÉVÉNEMENTS ATTITRÉ

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



AUDIO-VISUEL 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 salles de réunion peuvent accueillir des groupes de 10 à 350 personnes et peuvent être configurées de façon à répondre aux besoins de votre événement.



DÉJEUNERS

Déjeuner continental

28\$ par personne

- Café, café décaféiné, thés, tisanes
- Jus d'orange, jus de pamplemousse
- Muffins
- Pains assortis
- Bagels St-Viateur
- Yogourts
- Granola
- Croissants, chocolatines
- Fruits frais
- Confitures, fromage à la crème

Déjeuner complet

Minimum de 10 personnes

- Café, café décaféiné, thés, tisanes
- Jus d'orange, jus de pamplemousse
- Muffins
- Pains assortis
- Yogourts
- Croissants, chocolatines
- Fruits frais
- Confitures

+ au choix

- Bacon, saucisses, œufs brouillés et pommes de terre déjeuner
- Crêpes au jambon et fromage
- Omelette nature, jambon ou fromage
- Crêpes au sirop d'érable et fruits
- Pain doré au sirop d'érable

1 sélection 34\$ / personne

2 sélections 37\$ / personne

3 sélections 40\$ / personne

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

EXTRA – À LA CARTE

servis dans votre salle de réunion

• Viennoiseries assorties	38\$ / douzaine	• Pain aux bananes	36\$ / douzaine
• Yogourts assortis	4\$ / chacun	• Mini muffins	36\$ / douzaine
• Barre granola maison	5\$ / chacune	• Bagel fromage à la crème et confiture	36\$ / douzaine
• Smoothie aux fruits frais	8\$ / chacun	• Plateau de fromages du Québec (2 oz/personne)	16\$ / personne
• Salade de fruits frais	8\$ / personne	• Croissant au jambon et fromage	40\$ / douzaine
• Fruits entiers	3,50\$ / chacun	• Bagel, saumon fumé et fromage à la crème	18\$ / chacun
• Plateau de fruits frais	10\$ / personne	• Assiette de viandes froides	8\$ / personne
• Biscuits maison variés	48\$ / douzaine		
• Carrés alsaciens	36\$ / douzaine		
• Gâteau marbré	36\$ / douzaine		
• Parfait aux fruits	14\$ / chacun		

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.



PAUSES

PAUSES

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

PAUSE SUCRÉE

20\$/personne

- Biscuits
- Barres granola
- Salade de fruits
- Financiers
- Café, café décaféiné, thés et tisanes

PAUSE GOURMET

20\$/personne

- Salade de fruits à la menthe
- Biscotti
- Gâteaux aux carottes
- Café, café décaféiné, thés et tisanes



PAUSES

PAUSE CHOCOLAT

24\$/personne

- Gâteau Earl Grey et chocolat blanc
- Biscuits au chocolat
- Brownies
- Plateau de fruits frais et sauce au chocolat
- Scones sucrés au chocolat et canneberges
- Café, café décaféiné, thés et tisanes

PAUSE SALÉE

24\$/personne

- Plateau de légumes et trempettes maison
- Nachos, guacamole et salsa
- Olives mixtes marinées
- Sandwichs aux concombres
- *Wrap* au jambon et fromage frais
- Variétés de boissons froides
- Café, café décaféiné, thés et tisanes

PAUSE SANTÉ

24\$/personne

- Parfait au yogourt grec, fruits et granola
- Salade de fruits frais
- Smoothie aux fruits
- Pouding Chia
- Fromages, raisins rouges et biscotti
- Café, café décaféiné, thés et tisanes

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



LUNCHS

CHOIX DE DEUX ENTRÉES

- Soupe du jour
- Plateau de légumes grillés
- Salade de bébé kale et épinards, quinoa, pois chiches, concombres, pommes vertes, vinaigrette à l'ail confit
- Salade de choux de Bruxelles, canneberges, amandes, oignons rouges, parmesan, vinaigrette au citron
- Salade César
(ajoutez du poulet grillé + 6\$/personne)
- Salade mesclun, œufs cuits durs, tomates cerises, concombres, boulghour, menthe, poivrons rouges, sauce au yogourt et sumac
- Salade de roquette, juliennes d'endives, poires, fromage cheddar fort, vinaigrette au vinaigre balsamique blanc
- Plateau de tomates et bocconcini, huile infusée au basilic et olives Kalamata
- Plateau de charcuteries et condiments

CHOIX DE TROIS SANDWICHES

- Viandes italiennes, cornichons, tomates, laitue romaine et mayonnaise au pistou
- Fromage brie crémeux, dinde rôtie, poires et sauce dijonnaise
- Bagel, saumon fumé et fromage à la crème
- Sandwich à la viande fumée
- Poulet grillé, oignons caramélisés, fromage halloumi et sauce à la relish et estragon
- Sandwich BLT (bacon, laitue, tomates)
- Légumes grillés, roquette, houmous et artichauts marinés
- Croissant au jambon à l'érable et fromage Monterey Jack
- Frites (+ 4\$ par personne)

CHOIX D'UN DESSERT

- Crème brûlée
- Tartelette au citron
- Mousse au chocolat
- Biscuits assortis
- Choix du chef (variétés de 3 desserts)

BOISSONS

- Café, café décaféiné, thé et tisane
- Assortiment de jus et de boissons gazeuses (+ 4,50\$/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 administratifs (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons.



Sans gluten



Végan



Végétarien

CHOIX DE DEUX ENTRÉES

- Soupe du jour
- Plateau de légumes grillés
- Salade de bébé kale et épinards, quinoa, pois chiches, concombres, pommes vertes, vinaigrette à l'ail confit
- Salade de choux de Bruxelles, canneberges, amandes, oignons rouges, parmesan, vinaigrette au citron
- Salade César
(ajoutez du poulet grillé + 6\$/personne)
- Salade mesclun, œufs cuits durs, tomates cerises, concombres, boulghour, menthe, poivrons rouges, sauce au yogourt et sumac
- Salade de roquette, juliennes d'endives, poires, fromage cheddar fort, vinaigrette au vinaigre balsamique blanc
- Plateau de tomates et bocconcini, huile infusée au basilic et olives Kalamata
- Plateau de charcuteries et condiments

CHOIX DE TROIS PLATS PRINCIPAUX

- Pavé de saumon, sauce au miel, soya, hoisin et ail noir
- Macreuse de bœuf lentement cuite, sauce aux champignons sauvages et échalotes
- Blanquette de veau à l'estragon et poivrons rouges
- Poitrine de poulet, sauce au thym et oignons caramélisés
- Rigatoni alla Norma : tomates rôties, basilic, aubergines et fromage feta
- Haut de cuisse de poulet marinée et grillée, sauce au citron et origan
- Sauté de lentilles au curry, lait de coco, tofu et poivre de Sichuan
- Côtes levées de porc fumées BBQ du Méchant Bœuf
- Casserole aux moules et crevettes, pommes de terre grelots et aneth

*Tous les plats sont servis avec 2 accompagnements du Chef

CHOIX D'UN DESSERT

- Crème brûlée
- Tartelette au citron
- Mousse au chocolat
- Biscuits assortis
- Choix du chef (variété de 3 desserts)

BOISSONS

- Café, café décaféiné, thé et tisane
- Assortiment de jus et de boissons gazeuses (+ 4,50\$/unité)



SOUPERS

ENTRÉES - UN CHOIX POUR LE GROUPE

Soupe du jour

ou

Gravlax de bœuf à l'érable, caviar de moutarde,
fenouil mariné à l'orange et cannelle

ou

Rouleau de saumon fumé et fromage à la crème,
moules et betteraves, servi avec verdure de cresson,
croûton de focaccia et vinaigrette au yuzu

PLAT PRINCIPAL – DEUX CHOIX + 1 VÉGÉ/VÉGAN*

*Les invités devront choisir 1 plat parmi les 3 options sélectionnées
par l'organisateur (2 protéines et 1 végétarien/végan)

Filet de loup de mer poêlé, croûte d'herbes, rutabaga
écrasé à l'huile d'ail et légumes de saison vapeur

ou

Haut de côtes de bœuf cuites lentement, vin de
Madère, mousseline de pommes de terre Yukon au
fromage brie, courgettes et pois mange-tout beurrés
et assaisonnés au sumac

ou

Suprême de poulet grillé, poireaux cuits à la
vapeur, bâtonnets de panais et sauce aux
champignons shiitake

DESSERT

Mignardise du chef pâtissier

BOISSONS

Café, café décaféiné, thé et tisane

Assortiment de jus et de boissons gazeuses
(+ 4,50\$/unité)

1^{ère} ENTRÉE – UN CHOIX POUR LE GROUPE

Soupe du jour

ou

Gravlax de saumon, jus de betteraves au miel,
verdure de fenouil marinée et cresson

2^{ème} ENTRÉE - UN CHOIX POUR LE GROUPE

Burrata, gaspacho à la tomate cerise rôtie aux
herbes méditerranéennes

ou

Strozzapreti à la sauce au fromage brie et
romarin et rapinis poêlés

PLAT PRINCIPAL – DEUX CHOIX + 1 VÉGÉ/VÉGAN*

*Les invités devront choisir 1 plat parmi les 3 options sélectionnées
par l'organisateur (2 protéines et 1 végétarien/végan)

Truite confite à l'huile d'olive, sauge et muscade,
servie avec purée de panais et légumes de saison
vapeur

ou

Côtes courtes de bœuf à la bière noire et romarin,
servies avec purée de pommes de terre grelots et
ciboulette, champignons sauvages et choux bok
choy poêlés

ou

Confit de cuisse de canard, salade verte au
boulghour, raisins et amandes, sauce aux
framboises et fèves tonka

ou

Contre-filet de bœuf grillé, étagé de pommes
de terre, tombée d'épinards, sauce aux poivres
Méchant Bœuf

DESSERT

Mignardise du chef pâtissier

BOISSONS

Café, café décaféiné, thé et tisane

Assortiment de jus et de boissons gazeuses
(+ 4,50\$/unité)

CHOIX DE DEUX ENTRÉES

- Plateau antipasti (légumes grillés, légumes marinés, olives mixtes, fromage galotyri, croûtons)
- Salade de farro et sucrones, fromage halloumi, oignons verts, bébé kale, jaunes d'œufs et vinaigrette au xérès
- Salade de choux de Bruxelles, canneberges, amandes, oignons rouges et parmesan
- Salade César (ajoutez du poulet grillé + 6\$/personne)
- Salade de brocoli et chou-fleur, fromage cheddar fort, noix de Grenoble, betteraves, poivrons rouges, oignons rouges et vinaigrette au cidre de pommes
- Salade de roquette, parmesan, tomates séchées, câpres, radis noirs, olives Kalamata, vinaigrette à la tomate confite
- Plateau de salade Caprese, Fior di latte, pousses de basilic, tomates ancestrales et fleur de sel fumée
- Plateau de charcuteries et condiments

CHOIX DE DEUX PLATS PRINCIPAUX

- Truite au citron confit, persil, câpres et olives vertes
- Haut de côtes de bœuf cuites lentement au vin rouge et poivre vert de Madagascar
- Ragoût de veau aux champignons et à l'ail
- Suprême de poulet, sauce à la moutarde à l'ancienne et estragon
- Strozzapreti à la truffe, rapinis, noix de pin et parmesan
- Poitrine de poulet, sauce aux tomates romaines, ail et persil
- Sauté de lentilles au curry, lait de coco, tofu et poivre de Sichuan
- Filet mignon de porc, sauce au miel et thym
- Orzo aux fruits de mer, artichauts, tomates cerises, asperges et fromage fondu
- Paupiette de sole, crème d'aneth et feuille (+ 5\$ par personne)
- Poulet de Cornouailles fumé et rôti, sauce au romarin et sauge (+ 5\$ par personne)

*Tous les plats sont servis avec 2 accompagnements du Chef

CHOIX D'UN DESSERT

- Plateau de fruits frais
- Crème brûlée
- Tartelette au citron
- Mousse au chocolat
- Biscuits assortis
- Choix du chef (variétés de 3 desserts)

BOISSONS

Café, café décaféiné, thé et tisane

Assortiment de jus et de boissons gazeuses (+ 4,50\$/unité)

ENTRÉES

Ravioli aux champignons, pesto de Genovese, brunoise de tomates séchées et flocons de parmesan Reggiano 

ou

Salade verte, endives, grenade, parmesan croquant, vinaigrette au vinaigre balsamique blanc et bocconcini marinés 

ou

Verdure de laitue Boston, radis de melon d'eau, poires grillées, pacanes, fromage feta et vinaigrette d'aubergines fumées et vinaigre de xérès 

ou

Salade Caprese aux tomates romaines, Fior di latte, câpres, pesto de basilic, fleur de sel Maldon, huile d'olive et vinaigre balsamique di Modena 

ou

Burrata servie avec un gaspacho de tomates cerises, poudre d'olives de Kalamata et oignons rouges marinés 

ou

Pâtes véganes à la crème de noix de coco et aubergine fumée, noix de pins, tomates cerises et maïs 

ou

Méli-mélo de légumes vapeur, quinoa rouge, amandes rôties, câpres frits, oignons marinés et vinaigrette au miel et citron 

PLAT PRINCIPAL

Steak de chou-fleur mariné et grillé, risotto de boulghour, champignons pleurotes et sauce au romarin 

ou

Tofu mariné au curry et poêlé aux herbes, orge perlée aux asperges et lait de noix de coco, pommes de terre Yukon Gold confites, champignons King 



CANAPÉS

MAXIMUM DE 7 VARIÉTÉS ET MINIMUM 2 DOUZAINES

SELECTION : 45\$ PAR DOUZAINE

- Pâte à choux farcie à la crème de jaune d'œufs et truffe et prosciutto di Parma
- Mini pancake au saumon fumé, crème sûre à l'aneth et tobiko rouge
- Pâte feuilletée farcie à la mousse de crevettes et citron vert
- Rouleau de concombres, tapenade d'olive, feta, câpres frits et ciboulette 
- Tartare de saumon
- Tartare de bœuf
- Magret de canard fumé, gel d'orange sanguine
- Rillettes de truite fumée
- Purée de chou-fleur à la truffe et chips de tortillas 
- Brochette de tofu et champignons grillées 
- Croustillant de parmesan, mousse de fromage de chèvre et caviar Mujjol
- Croquettes de pomme de terre et sauce au curry 
- Spanakopitas

SELECTION : 48\$ PAR DOUZAINE

- Mini baluchon aux crevettes et fromage Brie
- Mini feuilleté au poulet effiloché, fromage fumé et oignons verts
- Satay de canard mariné, sauce hoisin au sésame et miel
- Gravlax de saumon et mousse de betterave
- Cigare marocain au curry de pomme de terre, poireaux et menthe 
- Mini sandwich grillé au fromage cheddar fumé
- Gravlax de saumon aux agrumes, aneth et épices boréales, pulpe d'artichauts et suprêmes de citron Meyer
- Crevettes tigrées au lait de coco et à la citronnelle, huile de coriandre et sésame grillé
- Mini burger de bœuf Angus et compotée d'oignons
- Verrine de foie gras, pain d'épices et chutney de pommes du Québec à la vanille
- Mini Wellington

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 ET PLATEAUX

STATIONS

-
- Saumon fumé et ses condiments 15\$ / personne
 - Rôti de bœuf 16\$ / personne
 - Bar cru 35\$ / personne
(huîtres, crevettes, salade de calmars et
couteaux de mer, pieuvre, tartare de saumon)
 - Côtes levées de porc braisées à la sauce barbecue 16\$ / personne
 - Station de viandes 28\$ / personne
(côtelettes d'agneau, rôti de bœuf, côtes levées de
porc, viande fumée)
 - Terrine et foie gras 25\$ / personne
 - Bar à salades 25\$ / personne
(Salade mesclun, salade de roquette, salade
piémontaise, salade de pâtes, légumes
croustillants et parmesan, salade César et
vinaigrettes)
 - Pâtes 18\$ / personne
(2 variétés de pâtes, sauce marinara et sauce Alfredo)
 - Sucrée (3 variétés de mignardises du chef) 12\$ / personne

PLATEAUX

-
- Plateau de fruits frais 10\$ / personne
 - Plateau de légumes et trempettes 8\$ / personne
 - Plateau de fromages du Québec 12\$ / personne
 - Sandwichs à la viande fumée 8\$ / personne
 - Plateau de charcuteries 15\$ / personne
(pancetta, prosciutto, salami de Gênes)

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.



CARTE DES VINS

BLANC

VIN MAISON 40\$

PINOT GRIGIO, RIFF, ALOIS LAGEDER 46\$

Vénétie, Italie

(Vin simple et rafraîchissant avec des notes de fruits verts, comme la poire ou la pomme, et une acidité rafraîchissante.)

LANGUEDOC, CÔTES DES ROSES, GÉRARD BERTRAND 52\$

Languedoc-Roussillon, France

(Vin floral et rond avec des notes de fleurs blanches, de pêche et d'abricots.)

CHENIN BLANC, KLOOF STREET, MULLINEUX FAMILY 59\$

Western Cape, Afrique du Sud

(Des notes d'agrumes et de fruits verts avec une acidité tranchante et une belle rondeur en bouche)

RIESLING, TRIMBACH 61\$

Alsace, France

(Vin demi sec avec une acidité tranchante et une belle minéralité, notes de pomme et de citron)

CHARDONNAY, CHALK HILL, SONOMA COAST 63\$

Californie, États-Unis

(Rond et crémeux, parfait pour un poisson en sauce, des notes d'agrumes)

ETNA BIANCO DOC, ALTA MORA, CUSUMANO 79\$

Bourgogne, France

(Vin floral et minéral avec des notes de pomme et d'anis, se marie bien avec des plats végétariens et des poissons et fruits de mers crus)

NAPA VALLEY, CHARDONNAY, STAGS' LEAP 93\$

California, United States

(Rond et minéral avec une belle texture en bouche, des notes de citron et de pomme verte, une grande complexité au nez et en bouche)

*Veuillez noter que nous ne pouvons garantir la disponibilité des vins car nous dépendons exclusivement de la Société d'alcool du Québec pour les approvisionnements

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.

ROUGE

VIN MAISON 40\$

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES, TAUTAVEL, GÉRARD BERTRAND 51\$

Languedoc-Roussillon, France

(Fruité et épicé avec des arômes de fruits rouges, très digeste en bouche)

MAREMMA TOSCANA DOC, LE FOCAIE, ROCCA DE MONTEMASSI 46\$

Toscane, Italie

(Vin léger avec des notes de fruits rouges et d'herbes sèches, acidité assez présente)

CABERNET SAUVIGNON, ARBOLEDA, VALLE DE ACONCAGUA 54\$

Aconcagua, Chili

(Une belle structure tannique et des notes de fruits noirs et herbacés, une belle fraîcheur en bouche)

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, FAMIGLIA ZONIN 55\$

Vénétie, Italie

(Vin léger avec des notes de petits fruits rouges et une belle acidité, très frais)

BEAUJOLAIS VILLAGE, FOU DU BEAUJO, DAMIEN COQUELET 55\$

Beaujolais, France

(Vin léger avec des notes de petits fruits rouges, belle fraîcheur qui accompagne bien les viandes blanches.)

CÔTES-DU-RHÔNE, Collection Bio, M. CHAPOUTIER 56\$

Valée du Rhône, France

(Vin fruité avec une belle structure tannique et des arômes issus de fut de chêne comme la vanille)

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, BARONE RICASOLI, ROCCA GUICCIARDA 64\$

Toscane, Italie

(Une belle souplesse en bouche avec une acidité prononcée et des arômes d'herbes séchées)

PINOT NOIR, GHOST PINES, LOUIS M. MARTINI 67\$

Californie, États-Unis

(Une belle structure tout en restant léger avec un goût vanillé subtil en fin de bouche.)

CROZES-HERMITAGE, LES MEYSONNIERS, M. CHAPOUTIER 72\$

Vallée du Rhône, France

(Vin costaud et épicé, avec de jolis tannins et une belle tenue en bouche.)

*Veuillez noter que nous ne pouvons garantir la disponibilité des vins car nous dépendons exclusivement de la Société d'alcool du Québec pour les approvisionnements

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.

ROUGE

FARNITO IGP, CARPINETO 76\$

Toscane, Italie

(Vin tannique, parfait avec une viande grillée, des notes de cassis et de cerise noire.)

BAROLO DOCG, BENI DI BATASIOLO 77\$

Piémont, Italie

(Une structure tannique très développée et une acidité très prononcée, des arômes de roses et de cerises rouges en bouche)

OKANAGAN VALLEY, MERLOT, PÉTALES D'OSOYOOS, OSOYOOS LAROSE 82\$

Colombie-Britannique, Canada

(Tannins moyens avec des notes de fruits rouges, accompagne bien les grillades et les petits gibiers.)

AMARONE DELLA VALPOLICELLA, FAMIGLIA PASQUA 92\$

Vénétie, Italie

(Fruité et concentré avec des arômes de fruits rouges et noirs, une légère structure tannique et une belle acidité, notes de chocolat et vanille en bouche)

CABERNET-SAUVIGNON, 'KNIGHTS VALLEY', BERINGER 96\$

Californie, États-Unis

(Vin rond et élégant avec des notes de toast, vanille et épices. Une belle acidité qui amène de la fraîcheur)

OKANAGAN VALLEY, LE GRAND VIN, OSOYOOS LAROSE 118\$

Colombie-Britannique, Canada

(Vin complexe et fruité avec une belle structure tannique, style similaire aux vins bordelais)

*Veuillez noter que nous ne pouvons garantir la disponibilité des vins car nous dépendons exclusivement de la Société d'alcool du Québec pour les approvisionnements

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.

BULLES

PROSECCO MIONETTO, TREVISO 55\$

Vénétie, Italie

(Fruité, léger avec des bulles intenses en bouche)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT, NICOLAS FEUILLATTE RÉSERVE 120\$

France

(Complexe avec des notes de toast, pain et de levures et des arômes d'agrumes, bulles fines et délicates)

CHAMPAGNE BRUT, MOËT & CHANDON

160\$/750 ml

France

300\$/1500 ml

(Complexe et fruité)

CHAMPAGNE BRUT, VEUVE CLIQUOT

180\$/750 ml

France

350\$/1500 ml

(Rond et fruité avec une belle acidité)

*Veuillez noter que nous ne pouvons garantir la disponibilité des vins car nous dépendons exclusivement de la Société d'alcool du Québec pour les approvisionnements

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

BAR À LA CARTE DE BASE*

Vodka, rhum, gin, scotch et digestif
9\$ / verre

Vin maison (blanc et rouge)
40\$ / bouteille

Bière
8\$ / bouteille

Assortiment de jus et de boissons gazeuses / eau pétillante
4.50\$ / unité

*À noter : Le prix des breuvages servis à l'Atrium, la bibliothèque et la Terrasse Nelligan peuvent varier.

BOUTEILLES SUR DEMANDE

Rhum, vodka, gin, whiskey, single malt, cognac et porto.

Informez-vous sur nos prix.

OPTIONS COMPLÉMENTAIRES

Service de sommelier (minimum 1h) 125\$ / heure

Cocktail personnalisé pour
votre évènement 14\$ / verre

BAR OUVERT RÉGULIER

Vin maison (blanc et rouge)
Sélection de bières
Sélection de boissons sans alcool

1 heure :	20\$ / personne
2 heures :	32\$ / personne
3 heures :	44\$ / personne
4 heures :	56\$ / personne

BAR OUVERT POPULAIRE**

Vin maison (blanc et rouge)
Sélection de bières
Sélection de boissons sans alcool

Vodka :	Smirnoff
Rhum blanc :	Captain Morgan Blanc
Rhum brun :	Captain Morgan épicé
Gin :	Tanqueray
Scotch :	Johnny Walker Red
Tequila:	Jose Cuervo Silver
Bourbon:	Jack Daniel's
Vermouth:	Martini Blanc et rouge
Digestifs :	Bailey's, Tia Maria, Kahlua, Amaretto, Grand Marnier

1 heure :	24\$ / personne
2 heures :	36\$ / personne
3 heures :	48\$ / personne
4 heures :	60\$ / personne

BAR OUVERT DELUXE**

Vin maison (blanc et rouge)
Vin mousseux
Sélection de bières
Sélection de boissons sans alcool

Vodka :	Pur Vodka
Rhum blanc :	Rosemont Rhum blanc
Rhum brun :	Morableu Rhum épicé
Gin :	Romeo's gin
Scotch :	Johnny Walker Black
Tequila:	Jose Cuervo Gold
Bourbon:	Jack Daniel's
Cognac:	Hennessy VSOP
Vermouth:	Martini blanc et rouge
Digestifs :	Bailey's, Tia Maria, Kahlua, Amaretto, Grand Marnier

1 heure :	34\$ / personne
2 heures :	48\$ / personne
3 heures :	62\$ / personne
4 heures :	76\$ / personne

** Le bar ouvert populaire et deluxe inclut seulement les cocktails de base (ex: gin tonic, rhum & cola)

Veillez noter que l'hôtel n'offre pas le service de shooters dans les bars ouverts

Un minimum de 300\$ est requis pour un bar payant. Autrement, des frais de 125\$ seront appliqués à la facturation.

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.



CONDITIONS & INFORMATIONS

Conditions & informations

CONFIRMATION DU NOMBRE DE PARTICIPANTS

Le client s'engage à confirmer le nombre de participants au plus tard 72 heures avant l'arrivée du groupe.

La facturation sera établie selon le nombre confirmé et garanti. Si le nombre de participants pendant l'évènement est inférieur au nombre confirmé, nous facturerons pour le nombre confirmé 72 heures avant l'évènement. À l'inverse, si le nombre excède celui confirmé, l'hôtel prendra les dispositions nécessaires afin de satisfaire la demande et le droit de charger pour tout invité supplémentaire au nombre confirmé. L'Hôtel Nelligan se réserve le droit de changer l'attribution de l'espace de réunion si le nombre de participants est inférieur au minimum requis pour la capacité de la salle.

RESTAURATION

Les 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.

Si le contrat prévoit qu'un groupe prendra un ou plusieurs repas à l'hôtel, le client doit confirmer, au moins 10 jours avant la date prévue de cet événement, le choix du menu ou de buffet à l'hôtel.

L'hôtel Nelligan n'acceptera aucun changement de menu sous les 72 heures précédant l'évènement et 48 heures pour les demandes de dernière minute.

Si le client ne fait pas de choix avant la date mentionné ci-dessous, l'hôtel n'ait le droit de faire le choix lui-même dans la catégorie du menu ou du buffet comme spécifié dans l'accord. Toute consommation d'aliments ou de boissons autres que ceux offerts par l'hôtel est interdite à moins qu'un accord écrit ait été passé avec l'hôtel.

CLAUSES SPÉCIFIQUES

Présence d'un photographe: Le client est tenu de signaler à l'hôtel à l'avance la présence d'un photographe qui prendra des clichés (photos, vidéos, etc dans l'hôtel).

Évènements musicaux: Toutes les formalités légales à remplir pour l'organisation de certains événements musicaux, comme la déclaration à la SOCAN (Association des Droits d'Auteurs Canadienne) doivent être prises en charge par le client. L'hôtel n'engage nullement sa responsabilité à cet égard et ne peut être interpellé au cas où il apparaîtrait que certains droits n'ont pas été payés et/ou certaines formalités n'ont pas été remplies. Pour les événements avec DJ "Live Music", les frais de SOCAN suivants seront appliqués :

- 1-100 personnes: 41.13 \$ (frais par événement)
- 101-300 personnes: 59.17\$ (frais par événement)
- 101-300 personnes: 59.17\$ (frais par événement)
- 301-500 personnes: 123.38\$ (frais par événement)

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

Sécurité: Ne pas laisser des objets de valeur dans les salles de réunion. Nous vous prions de fermer les portes lorsqu'inoccupées puisqu'accessibles au public. Si vous observez quoi que ce soit ou quelqu'un de suspect, informez s'il vous plaît un représentant de l'Hôtel Nelligan immédiatement. Un service de sécurité vous est proposé au tarif de 40.00\$ 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 DE MATÉRIEL

L'hôtel Nelligan n'est pas responsable du vol de matériel, de la détérioration de 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 assurances vol, dommages et responsabilité qu'il estime nécessaires.

À aucun moment, clous, agrafes, punaise ou d'autres articles du genre ne peuvent être utilisés. Le Client sera tenu responsable de n'importe quels dégâts causés par lui-même, ses invités ou sous-traitants.

Ne sont pas autorisés :

- Les bougies dont la flamme dépasserait le haut de leur contenant de plus d'1 pouce (2,5cm)
- Les machines de production de fumée
- Les clous, les punaises et le ruban adhésif (une pénalité pourrait être appliquée)

Tout fournisseur extérieur à notre établissement que vous auriez engagé pour votre événement doit être signalé et validé par votre coordonnateur du service aux groupes. Votre coordonnateur service aux groupes devra être informé de la présence de tout fournisseur extérieur à notre établissement engagé par vos soins pour votre événement afin de délivrer son autorisation.

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 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 ENLÈVEMENT 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 Nelligan - Service des groupes

106 Saint-Paul St W

Montréal, Québec H2Y 1Z3

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

106, rue St-Paul Ouest
Montréal (QC) Canada
H2Y 1Z3

hotelnelligan.com

(514) 788-2040

+1 (877) 788-2040

ventes@cornercollection.com

cornercollection.com

Corner Collection