

Menus mariage

2024

N

NELLIGAN

UNE PROPRIÉTÉ DE
Corner Collection

Photo : Francis Fraioli

Table des matières

<u>À propos</u>	3
<u>Nos services</u>	4
<u>Nos forfaits</u>	6
<u>Compléments à votre forfait</u>	20
<u>Notre sélection de bar</u>	24
<u>Notre sélection de vins</u>	26
<u>Conditions et informations</u>	28
<u>Contact</u>	31



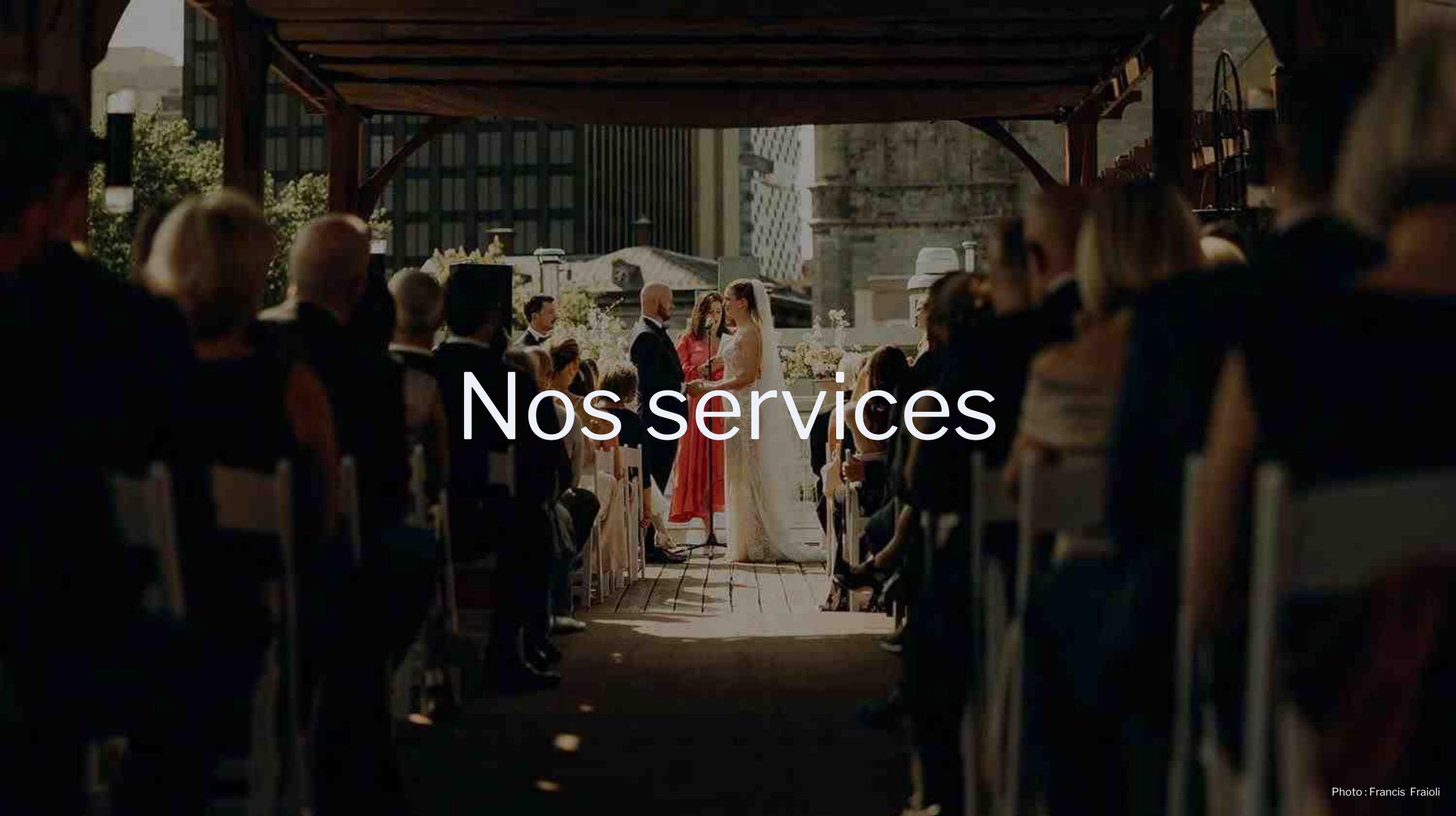
Photo : Francis Fraioli

À PROPOS

Mariages historiques et romantiques

AU VIEUX-MONTRÉAL

La salle de bal de l'élégant Hôtel Nelligan sera le lieu idéal pour organiser la plus belle journée de votre vie. Le décor et l'architecture intérieure et extérieure offrent de nombreuses possibilités de photos magnifiques et originales. Nous avons également la possibilité de vous proposer des menus adaptés à vos besoins spécifiques grâce à nos restaurants renommés.

A photograph of a wedding ceremony taking place on a rooftop terrace. The scene is viewed through a dark wooden pergola structure. In the center, a bride in a white gown and a groom in a dark suit are standing together, surrounded by a wedding party. Guests are seated in white chairs on either side of a central aisle. The background shows a cityscape with modern buildings under a bright sky. The overall lighting is warm and slightly dim, suggesting late afternoon or early evening.

Nos services



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'événement 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.



Espaces d'événements flexibles

Nos espaces peuvent accueillir des groupes de 10 à 160 personnes et peuvent être configurées pour répondre aux besoins de votre événement.



Nos forfaits

		CHIC 200 \$*	ÉLÉGANT 250 \$*	SOPHISTIQUÉ 275 \$*
Cocktail	Bar ouvert avant le repas	1h Bar Classique	Toute la soirée (de 17h à 2h) Bar Classique	Toute la soirée (de 17h à 2h) Bar De Luxe
	Nombre de canapés	4	6	6
Réception	1 verre de Prosecco + 1/2 bouteille de vin	●	●	●
	Nombre de services	4	4	5
Repas	1ère entrée	●	●	●
	2^{ème} entrée	●	●	●
	Granité	X	X	●
	Plat	●	●	●
	Dessert	●	●	●
	Bar ouvert après le repas	2h Bar Classique	Toute la soirée (de 17h à 2h) Bar Classique	Toute la soirée (de 17h à 2h) Bar De Luxe
	Table de minuit	X	●	●

Inclusions

- La location de la salle pour la cérémonie, le cocktail et le souper de réception
- Les tables, les chaises, la piste de danse, la vaisselle, la verrerie, la coutellerie, les serviettes de table et les nappes blanches ou noires
- Un plan de salle à votre disposition pour vos arrangements de tables



Forfait Chic

Cocktail

1 heure de bar ouvert classique et
4 choix de canapés parmi la sélection suivante :

Canapés froids

- Pâte à choux farcie à la crème de jaune d'œufs, truffe et prosciutto di Parma
- Mini pancake au saumon fumé, crème sure à l'aneth et tobiko rouge
- Pâte feuilletée farcie à la mousse de crevettes et citron vert
- Tartare de saumon
- Tartare de bœuf

Canapés chauds

- Croustillant de parmesan, mousse de fromage de chèvre et caviar Mujjol
- Mini feuilleté au poulet effiloché, fromage fumé et oignons verts
- Satay de canard mariné, sauce hoisin au sésame et miel  
- Mini sandwich grillé au fromage cheddar fumé

Canapés végétariens et véganes

- Spanakopita 
- Brochette de tofu et champignons grillés 
- Rouleau de concombre, tapenade d'olive, feta, câpres frits et ciboulette  

Réception

1 verre de Prosecco et ½ bouteille de vin

Entrée

1^{ère} entrée – 1 choix

- Tataki de saumon, vinaigrette au sésame noir et rémoulade de shiso  

ou

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

ou

- Option végétarienne ou végane, [voir page 18](#)

2^{ème} entrée – 1 choix

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

ou

- Salade verte, endives, pomme grenade, parmesan croquant, vinaigrette au vinaigre balsamique blanc et bocconcini mariné 

ou

- Option végétarienne ou végane, [voir page 18](#)

Plat principal

2 choix + 1 option végétarienne ou végane

- Demi-poulet de Cornouailles fumé, jus de cuisson, macédoine de légumes poêlés et rutabaga écrasé aux oignons caramélisés et raisins 

ou

- Pavé de saumon en croûte de courgettes et tomates séchées, millefeuille de pommes de terre épicées et rapinis poêlés à l'ail 

ou

- Macreuse de bœuf longuement braisée, purée de pommes de terre à la truffe et fromage, jus de cuisson corsé au thym et légumes de saison 

et

- Une option végétarienne ou végane, [voir page 18](#)

Desserts

1 choix

- Shortcake au yuzu et cannelle

ou

- Assortiment de 3 mignardises (tarte au citron, mini gâteau Opéra, macaron)

Bar ouvert classique (pendant 2h après le repas)

Ajoutez le bar ouvert classique pour toute la soirée, de 17h à 2h pour un supplément de **25 \$ par personne**.

A bride and groom are walking away from the camera on a rooftop terrace. The groom is on the left, wearing a dark suit, and the bride is on the right, wearing a white lace wedding dress with a long, flowing train. They are holding hands. The terrace is set up for a wedding with rows of white folding chairs. In the background, there are buildings and a church spire under a clear sky. The text "Forfait Éléphant" is overlaid in the center of the image.

Forfait Éléphant

Bar ouvert

Bar ouvert classique de 17 h à 2 h

Cocktail

1 heure de bar ouvert classique et
6 choix de canapés parmi la sélection suivante :

Canapés froids

- Pâte à choux farcie à la crème de jaune d'œufs, truffe et prosciutto di Parma
- Mini pancake au saumon fumé, crème sure à l'aneth et tobiko rouge
- Pâte feuilletée farcie à la mousse de crevettes et citron vert
- Tartare de saumon
- Tartare de bœuf
- Magret de canard fumé, gel d'orange sanguine
- Rillettes de truite fumée
- Gravlax de saumon aux agrumes, aneth et épices boréales, pulpe d'artichauts et suprêmes de citron Meyer
- Verrine de foie gras, pain d'épices et chutney de pommes du Québec à la vanille

Canapés chauds

- Croustillant de parmesan, mousse de fromage de chèvre et caviar Mujjol
- Mini feuilleté au poulet effiloché, fromage fumé et oignons verts
- Satay de canard mariné, sauce hoisin au sésame et miel
- Mini sandwich grillé au fromage cheddar fumé
- 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
- Mini Wellington

Canapés végétariens et véganes

- Croquettes de pommes de terre et sauce au curry 
- Spanakopita 
- Purée de chou-fleur à la truffe et chips de tortillas 
- Brochette de tofu et champignons grillés 
- Rouleau de concombre, tapenade d'olive, feta, câpres frits et ciboulette 

Réception

1 verre de Prosecco et ½ bouteille de vin

Entrée

1^{ère} entrée – 1 choix

- Cavatelli au saumon fumé, sauce crémeuse au paprika, aneth et câpres frits

ou

- Gravlax de bœuf au sirop d'érable épicé, caviar de graines de moutarde et oignons rouges marinés 

ou

- Option végétarienne ou végane, [voir page 18](#)

2^{ème} entrée – 1 choix

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

- Option végétarienne ou végane, [voir page 18](#)

Plat principal

2 choix + 1 option végétarienne ou végane

- Filet de loup de mer, bok choy poêlé, fenouil au caramel d'orange et huile d'olive au romarin 

ou

- Côtes courtes de bœuf braisées au vin rouge, mousseline de pommes de terre à la ciboulette et huile d'olive, légumes du marché et jus de cuisson 

ou

- Confit de cuisse de canard infusée aux herbes provençales, pommes de terre douces écrasées au poivre de Sichuan, chou de Bruxelles poêlés et sauce au sirop d'érable 

ou

- Côte de porc Nagano en croûte d'herbes et pistaches, sauce au cassis, purée de chou-fleur au beurre ghee et curcuma, et quartiers de pommes au caramel

et

- Option végétarienne ou végane, [voir page 18](#)

Desserts

1 choix

- Ganache au chocolat blanc et aux fruits de la passion, génoise à la noix de coco et sauce anglaise aux amandes amères

ou

- Assortiment de 3 mignardises (tarte au citron, mini gâteau Opéra, macaron)

Table de minuit

Choix de 2 parmi les articles suivants :

- Mini-poutine
- Mini burger
- Grilled cheese
- Sandwichs à la viande fumée

Forfait Sophistiqué

Bar ouvert

Bar ouvert Deluxe de 17 h à 2 h

Cocktail

6 choix de canapés parmi la sélection suivante :

Canapés froids

- Pâte à choux farcie à la crème de jaune d'œufs, truffe et prosciutto di Parma
- Mini pancake au saumon fumé, crème sure à l'aneth et tobiko rouge
- Pâte feuilletée farcie à la mousse de crevettes et citron vert
- Tartare de saumon
- Tartare de bœuf
- Magret de canard fumé, gel d'orange sanguine 
- Rillettes de truite fumée
- Gravlax de saumon aux agrumes, aneth et épices boréales, pulpe d'artichauts et suprêmes de citron Meyer  
- Verrine de foie gras, pain d'épices et chutney de pommes du Québec à la vanille

Canapés chauds

- Croustillant de parmesan, mousse de fromage de chèvre et caviar Mujjol
- Mini feuilleté au poulet effiloché, fromage fumé et oignons verts
- Satay de canard mariné, sauce hoisin au sésame et miel
- Mini sandwich grillé au fromage cheddar fumé
- 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
- Mini Wellington

Canapés végétariens et végans

- Croquettes de pommes de terre et sauce au curry 
- Spanakopita 
- Purée de chou-fleur à la truffe et chips de tortillas 
- Brochette de tofu et champignons grillés 
- Rouleau de concombre, tapenade d'olive, feta, câpres frits et ciboulette 

Réception

1 verre de Prosecco et ½ bouteille de vin

Entrée

1^{ère} entrée – 1 choix

- Crevettes tigrées à la gelée de mangue et citron vert, sauce verte à la menthe 

ou

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

ou

- Terrine de foie gras, tire éponge à l'érable, sauce à la figue

ou

- Option végétarienne ou végane, [voir page 18](#)

2^{ème} entrée – 1 choix

- Salade de betteraves jaunes, cantaloup, prosciutto croquant, labneh au miel, noix de Grenoble et sirop de vinaigre balsamique blanc

ou

- Jardin de pois mange-tout, radicchio Rosso, purée fraîche de petits pois, radis melon d'eau, oignons cipollini vapeur, noix de pin et vinaigrette à la truffe 

ou

- Option végétarienne ou végane, [voir page 18](#)

Granité

Granité saveur de saison

Plat principal

2 choix + 1 option végétarienne ou végane

- Filet mignon de bœuf, pommes de terre suédoises au gras de canard, rapinis poêlés au thym et sauce au Porto 

ou

- Filet de morue carbonnière, croûte de champignons shiitake, purée de céleri-rave à la vanille de Madagascar et bok choy 

ou

- Jarret d'agneau lentement cuit au sirop d'érable, pommes de terre rôties, asperges et jus de cuisson 

ou

- Magret de canard, sauce au thé Earl Grey et miel, purée de panais rôtis au romarin et fondue de poireaux 

et

- Option végétarienne ou végane, [voir page 18](#)

Dessert

1 choix

- Ganache au chocolat blanc et aux fruits de la passion, génoise à la noix de coco et sauce anglaise aux amandes amères

ou

- Assortiment de 3 mignardises (tarte au citron, mini gâteau Opéra, macaron)

Table de minuit

Choix de 2 parmi les articles suivants :

- Mini-poutine
- Mini burger
- Grilled cheese
- Sandwichs à la viande fumée



Options végétariennes
et véganes

Entrée

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

ou

- Salade verte, endives, pomme grenade, parmesan croquant, vinaigrette au vinaigre balsamique blanc et bocconcini mariné

ou

- Verdures de laitue Boston, radis melon d'eau, poires grillées, pacanes, fromage feta et vinaigrette d'aubergines fumées, avec 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 Kalamata et oignons rouges marinés

ou

- Pâtes véganes à la crème de noix de coco et aubergine fumée, noix de pin, 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

- 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 

ou

- Tagliatelle aux marrons poêlés, Trévises et duo de maitake et pleurottes glacés au soja et gingembre

ou

- Risotto d'orzo à la truffe, copeaux d'asperges, poivrons et aubergines grillés, fouetté de ricotta au poivre et à l'ail noir

ou

- Céleri-rave façon magret de canard, purée de panais, chicorée et betteraves braisées, chips de chou kale, sauce umami

ou

- Gnocchi, dés de courges musquées poêlées, farandole de champignons sauvages du Québec et demi-glace de légumes



Compléments
à votre forfait

Menu enfants – 35 \$ par personne

- Crudités
- Doigts de poulet panés, frites
- Dessert du moment

Menu fournisseur – 55 \$ par personne

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 dessert au choix du chef

Canapés

Maximum de 7 variétés (incluant ceux de votre forfait)

Sélection 1 - 45 \$ / douzaine

- Pâte à choux farcie à la crème de jaune d'œufs, truffe et prosciutto di Parma
- Mini pancake au saumon fumé, crème sure à l'aneth et tobiko rouge
- Pâte feuilletée farcie à la mousse de crevettes et citron vert
- Rouleau de concombre, 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 grillés 
- Croustillant au parmesan, mousse de fromage de chèvre et caviar Mujjol
- Croquettes de pommes de terre et sauce au curry 
- Spanakopita 

Sélection 2 - 48 \$ / 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, mousse de betterave
- Cigare marocain au curry de pommes 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

Stations

(Minimum 15 personnes)

- | | | | |
|---|------------------------------|---|------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ○ Bar à salades  Salade mesclun, salade de roquette, salade piémontaise, salade de pâtes, légumes croustillants et parmesan, salade César et vinaigrettes | <p>25 \$/personne</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ Pâtes  2 variétés de pâtes, sauce marinara et sauce Alfredo
Condiments : fromage Grand Padano, pousses de basilic, ciboulette, poitrine de poulet émincée | <p>18 \$/personne</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> ○ Saumon fumé et ses condiments Saumon fumé (100 g/pers)
Condiments : oignons rouges, câpres, concombres, tomates, caviar de moutarde et fromage à la crème, bagels St-Viateur | <p>15 \$/personne</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ Rôti de bœuf (160 g/pers) ○ Côtes levées de porc (1/2 carré par personne) braisées à la sauce barbecue | <p>16 \$/personne</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> ○ Bar cru Huîtres (2/pers), crevettes, salade de calmars (80 g/pers) et couteaux de mer (30 g/pers), pieuvre (75 g/pers), tartare de saumon | <p>35 \$/personne</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ Station de viandes avec 2 accompagnements au choix Côtelettes d'agneau (2), rôti de bœuf (100 g/pers), côtes levées (200 g/pers), viande fumée (100 g/pers) Accompagnements : Purée de pommes de terre, frites, légumes du marché, sauté de lentilles, riz basmati épicé | <p>30 \$/personne</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> ○ Terrine et foie gras Foie gras en torchon (15 g /pers), terrine de campagne (80 g/pers), rilette de canard (80 g/pers) Accompagnements : pain brioché, pain de campagne, confiture de figues, légumes marinés, moutarde, caviar de moutarde, sauce gribiche) | <p>25 \$/personne</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ Sucré 3 variétés de mignardises du chef | <p>12 \$/personne</p> |
| <p>18 \$/personne</p> | <p>18 \$/personne</p> | | |

Plateaux

(Minimum 15 personnes)

- Plateau de légumes et trempettes (100 g/pers) **8 \$/personne**
- Plateau de fromages du Québec (90 g/pers) **12 \$/personne**
- Pancetta, prosciutto, salami de Gênes (100 g/pers) **15 \$/personne**
- Sandwichs à la viande fumée (75 g/pers) **8 \$/personne**
- Plateau de fruits frais (80 g/pers) **10 \$/personne**

Table de minuit – 15 \$ par personne

(Minimum 15 personnes)

Choix de 2 parmi les articles suivants :

- Mini-poutine
- Mini burger
- Grilled cheese
- Sandwichs à la viande fumée

Table de desserts – 15\$ par personne

(Minimum 15 personnes)

Assortiment de 3 mignardises :

- Tarte au citron
- Mini gâteau Opéra
- Macaron



Notre sélection de bars

Bar ouvert classique

(Inclus dans les forfaits Chic et Élégant)

- Vodka : Smirnoff
- Rhum blanc : Captain White
- Rhum brun : Captain Morgan épicé
- Gin Tanqueray
- Scotch JW Red Label
- Tequila : Jose Cuervo Silver
- Whisky : Seagram's V.O / Jack Daniel's
- Liqueur de café : Baileys / Tia Maria / Kaluha
- Vermouth : Martini rouge / blanc
- Apéritif : Campari
- Digestif : Amaretto, Grand Marnier, Crème de menthe, Schnapps aux pêches
- Liqueur d'orange : Triple Sec / Aperol
- Bière locale & importée : Griffon Rousse / Carlsberg
- Mélanges : orange, pomme, ananas, canneberge, tomate ou Clamato
- Boissons gazeuses : Produits Coca-Cola / Red Bull

Bar ouvert de luxe

(Inclus dans le forfait Sophistiqué)

***Ajout de 10\$/H par personne pour les forfaits Chic et Élégant**

- Vodka : Pur Vodka
- Rhum blanc : Rosemont Rhum
- Rhum brun: Rhum brun Morbleu épicé
- Gin : Romeo's Gin
- Scotch : Johnny Walker Black Label
- Tequila : 1800 Blanco
- Whisky : Seagram's V.O. / Jack Daniel's
- Cognac : Hennessy VSOP
- Liqueur d'orange : Triple Sec / Aperol
- Liqueur de café : Baileys / Tia Maria / Khalua
- Vermouth : Martini rouge / blanc
- Apéritif : Campari
- Digestif : Amaretto
- Grand Marnier
- Crème de menthe
- Schnapps aux pêches
- Bière locale & importée : Griffon Rousse / Carlsberg
- Mélanges : Orange, pomme, ananas, canneberge, tomate ou Clamato
- Boissons gazeuses : Produits Coca-Cola / Red Bull

A romantic couple in formal attire is shown in a close-up, intimate setting. The man on the left is wearing a dark tuxedo with a white shirt and a black bow tie. The woman on the right is wearing a white lace dress. They are both holding wine glasses filled with red wine. The background is softly blurred, showing warm, bokeh lights, suggesting an evening dinner or event. The text 'Notre sélection de vins' is overlaid in the center in a clean, white, sans-serif font.

Notre sélection
de vins

Bulles & Champagne

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 **170 \$/750 ml**
France **350 \$/1500 ml**
(Rond et fruité avec une belle acidité)

Rouges

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)

Rouges (suite)

<p>CÔTES-DU-RHÔNE, Collection Bio, M. CHAPOUTIER Vallée du Rhône, France (Vin fruité avec une belle structure tannique et des arômes issus de fut de chêne, comme la vanille)</p>	<p>56 \$</p>	<p>OKANAGAN VALLEY, MERLOT, PÉTALES D'OSOYOOS, OSOYOOS LAROSE Colombie-Britannique, Canada (Tannins moyens avec des notes de fruits rouges, accompagne bien les grillades et les petits gibiers)</p>	<p>82 \$</p>
<p>CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, BARONE RICASOLI, ROCCA GUICCIARDA Toscane, Italie (Une belle souplesse en bouche avec une acidité prononcée et des arômes d'herbes séchées)</p>	<p>64 \$</p>	<p>AMARONE DELLA VALPOLICELLA, FAMIGLIA PASQUA 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)</p>	<p>92 \$</p>
<p>PINOT NOIR, GHOST PINES, LOUIS M. MARTINI Californie, États-Unis (Une belle structure tout en restant léger avec un goût vanillé subtil en fin de bouche)</p>	<p>67 \$</p>	<p>CABERNET-SAUVIGNON, 'KNIGHTS VALLEY', BERINGER Californie, États-Unis (Vin rond et élégant avec des notes de toast, vanille et épices. Une belle acidité qui amène de la fraîcheur)</p>	<p>96 \$</p>
<p>CROZES-HERMITAGE, LES MEYSONNIERS, M. CHAPOUTIER Vallée du Rhône, France (Vin costaud et épicé, avec de jolis tannins et une belle tenue en bouche)</p>	<p>72 \$</p>	<p>OKANAGAN VALLEY, LE GRAND VIN, OSOYOOS LAROSE Colombie-Britannique, Canada (Vin complexe et fruité avec une belle structure tannique, style similaire aux vins bordelais)</p>	<p>118 \$</p>
<p>FARNITO IGP, CARPINETO Toscane, Italie (Vin tannique, parfait avec une viande grillée, des notes de cassis et de cerise noire)</p>	<p>76 \$</p>		

Blancs

VIN MAISON	40 \$	CHARDONNAY, CHALK HILL, SONOMA COAST Californie, États-Unis	63 \$
PINOT GRIGIO, RIFF, ALOIS LAGEDER Vénétie, Italie (Vin simple et rafraîchissant avec des notes de fruits verts, comme la poire ou la pomme, et une acidité rafraîchissante)	46 \$	ETNA BIANCO DOC, ALTA MORA, CUSUMANO Bourgogne, France (Vin floral et minéral avec des notes de pomme et d'anis, se marie bien avec des plats Végétariens, des poissons et fruits de mers crus)	79 \$
LANGUEDOC, CÔTES DES ROSES, GÉRARD BERTRAND Languedoc-Roussillon, France (Vin floral et rond avec des notes de fleurs blanches, de pêche et d'abricot)	52 \$	NAPA VALLEY, CHARDONNAY, STAGS' LEAP Californie, États-Unis (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)	93 \$
CHENIN BLANC, KLOOF STREET, MULLINEUX FAMILY Western Cape, Afrique du Sud (Des notes d'agrumes et de fruits verts avec une acidité tranchante et une belle rondeur en bouche)	59 \$		
RIESLING, TRIMBACH Alsace, France (Vin demi sec avec une acidité tranchante et une belle minéralité, notes de pomme et de citron)	61 \$		



Conditions et informations

Nourriture et boissons

L'Hôtel est en mesure de servir jusqu'à 5 % de clients en plus par rapport au nombre de participants garanti, et ce, jusqu'à un maximum de vingt (20) personnes, et seulement si la capacité de la salle le permet.

Les prix proposés n'incluent pas les taxes ni le service et sont par personne, sauf en cas d'indication contraire. Tous les prix des aliments et des boissons sont assujettis aux taxes provinciales (9,975 %) et fédérales (5,00 %), ainsi qu'à des frais de service de 12,5 % et des frais d'administration de 5,5 %. Toute la nourriture et les boissons servies dans les salles de banquet sont exclusivement fournies par les services de l'Hôtel Nelligan.

Pour les groupes ayant plus d'un choix de plat principal, le nombre de chacun des plats sélectionnés doit être communiqué au plus tard soixante-douze (72) heures avant la date de l'événement. Ces choix devront être présentés à votre coordonnateur du service aux groupes par numéro de table, nom et sélection.

En raison des prescriptions de licence et à des fins 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.

Contraintes et allergies alimentaires

- Il nous fera plaisir de proposer des alternatives aux personnes sujettes à des contraintes alimentaires.
- Les demandes spéciales doivent être faites cinq (5) jours ouvrables avant l'événement.

Si l'un de vos invités est sujet à une allergie quelconque, vous devez impérativement nous en informer en précisant son nom complet et la nature de l'allergie afin que nous puissions préparer son repas dans les meilleures conditions possibles.

Service de bar

Si vous choisissez une option de « bar ouvert » pour votre événement, l'Hôtel n'offre pas de service de shooter.

Musique

- Pour les événements incluant les services d'un DJ ou d'un groupe de musiciens, des frais de droits d'auteurs (SOCAN) seront appliqués en respect de la loi.
- L'intervenant que vous avez engagé devra signer une clause avec notre établissement concernant le volume sonore maximal à ne pas dépasser.

Stationnement

- Notre service de valet est offert selon la disponibilité seulement
- 42 \$ par nuit, par voiture, sans frais supplémentaires pour les entrées et sorties pendant la journée
- 25 \$ pour votre événement – selon la disponibilité

Veillez noter que les tarifs de stationnement peuvent changer en tout temps sans préavis.

Électricité

Si votre événement requiert des normes électriques différentes de celles installées dans notre établissement, des frais de 250 \$ seront appliqués. Il nous fera plaisir de proposer des alternatives aux personnes sujettes à des contraintes alimentaires.

Service de sécurité

Un service de sécurité vous est proposé au tarif de 40 \$ l'heure par agent de sécurité pour un minimum de trois (3) heures.

Décor

- Le dessus des bougies doit être à 2 pouces de la bordure du bougeoir, de manière à ce que la flamme soit toujours à 1 pouce sous la bordure de son contenant.
- Les machines à fumée ne sont pas permises.
- Les clous, les punaises et les rubans adhésifs sont strictement interdits.

Une pénalité pourrait être appliquée.

Fournisseurs externes

- Tout produit ou fournisseur extérieur à notre établissement doit être signalé et validé par votre coordonnateur du service aux groupes.
- Une liste énumérant le nom de chaque fournisseur, ses coordonnées détaillées, ainsi que la liste des articles en location, devra être remise à votre coordonnateur aux groupes cinq (5) jours ouvrables avant l'événement.

NB : Il n'est pas du mandat de l'Hôtel de faire le montage des housses de chaises. Cette tâche demeure la responsabilité de votre fournisseur. Un supplément de 100 \$ en main d'œuvre sera chargé si vous désirez que l'Hôtel s'en occupe.

Vol et dégradation de matériel

L'hôtel n'est pas responsable des objets volés ou endommagés, qui sont stockés dans nos locaux. Veuillez garder les objets de valeur en votre possession.

Rencontrons- nous

N
NELLIGAN

UNE PROPRIÉTÉ DE
Corner Collection

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

hotelnelligan.com
(514) 788-2040
+1 (877) 788-2040

ventes@cornercollection.com
cornercollection.com

Photo : John Koo