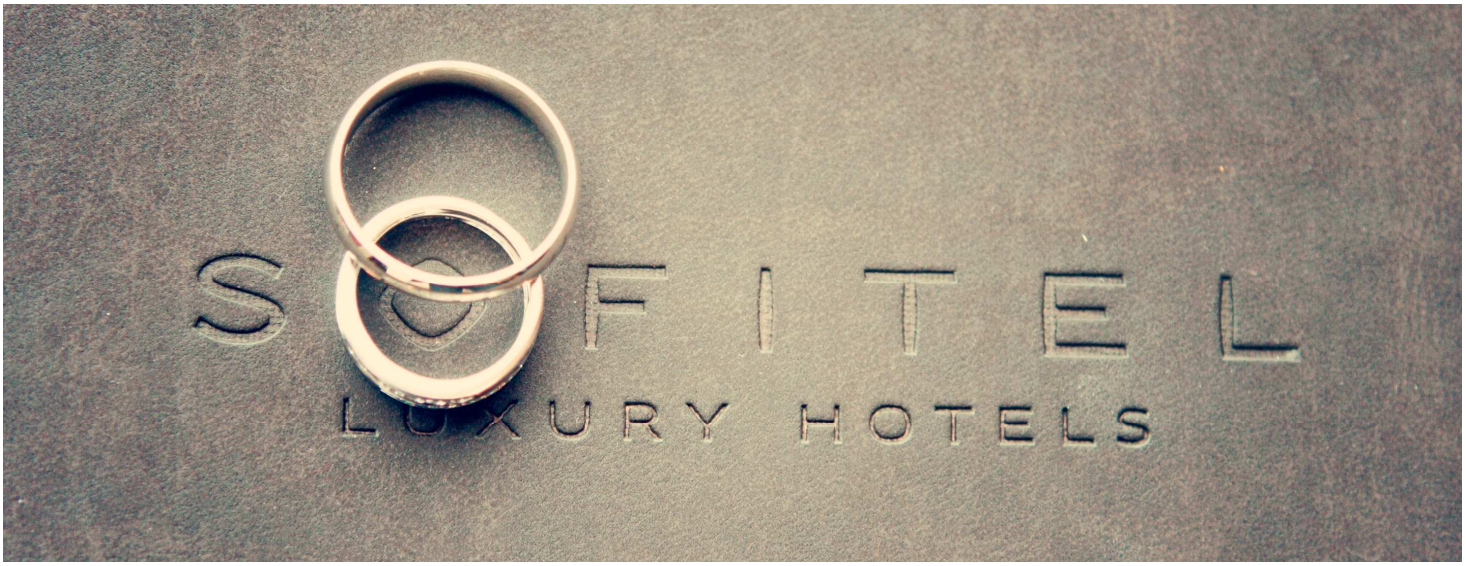

◎ LES FORFAITS MARIAGE ◎

SOFITEL
LUXURY HOTELS

Chers Futurs Mariés,

Nous vous présentons nos sincères vœux de bonheur à l'occasion de votre prochaine union et nous vous remercions de l'intérêt que vous portez au Sofitel Montréal Le Carré Doré pour l'organisation de votre mariage.

Pour un événement célébré dans l'intimité ou pour une grande réception, le Sofitel apporte l'élégance et l'Art de Vivre à la française le jour de votre mariage. Bien plus qu'un cadre époustouflant, le Sofitel vous offre aussi un service personnalisé et une attention toute particulière. Rencontrez personnellement notre célèbre chef cuisinier du Restaurant Renoir, Olivier Perret, également Chef et créateur de nos menus Mariage, afin de créer une réception parfaite. Notre spécialiste Mariage vous accompagnera tout au long de la préparation afin que le jour de votre mariage soit un vrai plaisir et un moment unique et inoubliable.

Pour faire suite à votre demande, je vous prie de bien vouloir trouver ci-joint quelques photos de l'hôtel, les forfaits mariages, la carte des vins ainsi que les forfaits bar ouvert.

Afin de créer votre soirée comme vous l'imaginez, nous serons heureux d'adapter nos forfaits selon vos attentes.

Le Sofitel Montréal Le Carré Doré a le plaisir de vous offrir:

- Une Suite pour la nuit de votre mariage avec un départ tardif à 16h garanti.
- Champagne et fraises au chocolat dans la suite.
- Un petit-déjeuner pour 2 personnes et le stationnement de votre véhicule.
- 2 salles d'habillage mises à la disposition des Demoiselles et Garçons d'Honneur, durant la journée de votre événement (de 8h à 20h).
- Une dégustation du menu de votre mariage pour 2 personnes, environ un mois avant le mariage au restaurant Le Renoir.
- Des tarifs préférentiels pour les chambres de vos invités.
- Tarif préférentiel pour le stationnement avec service de valet pour vos invités.
- Une nuit en chambre Deluxe offerte pour votre premier anniversaire de mariage.
- Service de réservation International pour une Lune de Miel vers des destinations exotiques dans les Sofitel à travers le monde.

N'hésitez pas à demander nos Menus et Forfaits pour fêter vos fiançailles ou la célébration en l'honneur de la future mariée et du futur marié (« showers »).

Veuillez noter qu'il n'y a aucun frais de location pour la salle principale. Un revenu minimum en nourriture et boissons avant service et taxes est requis pour la réservation de la salle.

- La salle **Monet-Chagall** (2048 pieds carrés) peut accommoder confortablement 96 personnes en tables rondes de 8 personnes. Sa capacité maximale est de 120 personnes en tables rondes de 10 personnes, avec piste de danse et estrade.

- La salle de bal **Picasso** (3780 pieds carrés) peut accommoder confortablement 200 personnes en tables rondes de 8 personnes. Sa capacité maximale est de 250 personnes en tables rondes de 10 personnes, avec piste de danse et estrade.

Vous bénéficierez de la luminosité naturelle présente dans chacune de nos salles et nos Foyers (espaces utilisés pour les cocktails) et nous pouvons, en fonction de la configuration de l'espace, aménager des zones de style "lounge" à l'intérieur ou à l'extérieur de toutes nos salles.

Concernant la décoration de votre salle, nous avons le plaisir de vous offrir les items suivants, inclus dans nos forfaits mariage 2012 :

- **Bougies sur toutes les tables et fenêtres illuminent nos salles et foyers en soirée.**
- **Nappes et serviettes blanches et surnappes argentées en Organza pour vos tables.**
- **Assiettes de présentation argentées; vaisselle et coutellerie de qualité.**
- **Cadres élégants pour les numéros de vos tables.**
- **Menus imprimés individuellement dans la langue de votre choix.**
- **Couvre chaises dans la salle principale, différents modèles disponibles.**

* Recommandation auprès de partenaires professionnels spécialisés, pour répondre à vos besoins en audio-visuel, décoration, musiciens, fleuristes, photographes, planificateurs de mariage.

*Service élégant et personnalisé. Choix de repas adaptés aux besoins spécifiques de vos invités.

* Possibilité de dîner de répétition et brunch de départ au Restaurant Renoir, en terrasse ou à l'étage banquet pour vous et vos invités. Sofitel vous offre 10% de rabais sur ces fonctions additionnelles.

* Possibilité d'accommoder votre cérémonie de mariage dans une de nos salles ou terrasse (frais de location applicable pour la terrasse).*

N'hésitez pas à me contacter si vous avez besoin de plus amples informations, si vous souhaitez prendre rendez-vous pour visiter les salles ou pour réserver la date de votre évènement.

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir et de vous assister afin de faire de votre mariage un moment inoubliable.

Julie Pairault
Votre Spécialiste Mariage

SOFITEL
LUXURY HOTELS

NOS FORFAITS MARIAGE 2012 COMPRENNENT:

La location de la salle pour le cocktail et le dîner de réception,
les tables, les chaises, la piste de danse et l'estrade

La vaisselle, la verrerie, la coutellerie, les serviettes de table et nappes blanches
et les sur nappes en organza argentées

Menus imprimés individuellement,
les assiettes de présentation argentées et les couvre chaises

Les bougies sur chaque table durant le cocktail
et le dîner, des cadres élégants pour vos numéros de tables

Le Cocktail

Quatre canapés froids et chauds par personne

*

Une heure de bar ouvert durant le Cocktail, sélection d'alcools Argent

Le Dîner de Réception

1 flûte de mousseux par personne

*

½ bouteille de vin Hob Nob, Pays d'Oc, Chardonnay ou Merlot par personne, durant le repas

*

Un menu quatre services
(Le prix du forfait est basé selon votre choix de plat principal)

*

Café, thé ou tisane

*

Une heure de bar ouvert après le dîner, sélection d'alcools Argent

**Les forfaits et les prix sont par personne et ne comprennent pas
les frais de service de 11.5%, d'administration de 3.5% ainsi que les taxes.**

SOFITEL
LUXURY HOTELS

Le Cocktail

Quatre canapés par personne selon les choix ci-dessous :

Soupe de melon d'eau à la menthe
Crème de petits pois à la sarriette
Accras de morue et sauce rémoulade
Foie gras sur pain brioché et chutney de kumquat
Tataki de saumon, crème de wasabi
Bœuf Wellington et sauce au romarin
Brochette de tomates, mozzarella et basilic
Brochette de canard fumé et ananas rôti
Brochette de Poulet aux épices
Rouleau de printemps au poulet et noix d'acajou
Croquette de cœur d'artichaut pavé au parmesan
Rouleau de printemps végétarien, sauce aigre-douce aux fruits
Tempura de gambas et aubergine, concassé de tomates, émulsion de pamplemousse
Petite côtelette d'agneau en croûte d'herbes (supplément de 5$ par personne)

Le Dîner de Réception

Le menu comprend quatre services: un choix d'entrée, une soupe ou une salade,
Un choix de plat principal, un dessert et le café, le décaféiné, le thé ou une infusion.

Entrées

Saumon frais mariné aux épices, salade croquante asiatique
ꕥ
Tartelette de légumes grillés et parmesan, réduction de vinaigre balsamique et huile d'olive
ꕥ
Risotto de crevette safrané
ꕥ
Demi ravioli ouvert, pétoncle sauté et julienne de courgette, sauce safran
ꕥ
Carpaccio de bœuf, salade diabolique, huile de truffe et copeaux de parmesan
ꕥ
Gambas rôties, purée de courge, huile de potiron et ses graines torréfiées
ꕥ
Tataki de thon blanc, rémoulade exotique
ꕥ
Rillette de lapin en croute d'olive
ꕥ
Filet de vivaneau rôti, mini ratatouille, coulis de poivron rouge
ꕥ
Demi-homard, asperges grillées, sauté de pruneaux, abricots et amandes, beurre au citron et réduction de vin rouge (Supplément de 12$)
ꕥ
Club sandwich au foie gras et crème de betterave aux noisettes grillées

Soupes

Crème de chou-fleur, huile de truffe blanche

ꕥ

Consommé de bœuf, raviolis de champignons sauvages et truffes

ꕥ

Potage de légumes et crouton de fromage chèvre aux herbes

ꕥ

Bisque onctueuse au homard, flats aux épices

ꕥ

Velouté de courge musquée, émulsion de piment d'Espelette

ꕥ

Chaudrée de Palourdes

ꕥ

Cappuccino de petits pois et à la sarriette

- ou -

Salades

Compotée de légumes, salade de roquette au parmesan et flats aux sésames

ꕥ

Salade d'épinards, betteraves rouges confites, fromage de chèvre et noix de pins caramélisées, vinaigrette au vin cotte

ꕥ

Salade Waldorf

ꕥ

Composition de salade verte et laitue, vinaigrette à l'huile d'olive et vieux vinaigre balsamique

ꕥ

Cœur de romaine, vinaigrette au miel épicée, fruits confits et crouton de fondue de fromage Oka

ꕥ

Salade de crudité, vinaigrette au miel, zeste de lime et gingembre frais

SOFITEL
LUXURY HOTELS

Plats Principaux

Poitrine de poulet fermier marinée, pomme darphin et bouquet de légumes, jus au Cubébe: **135$**

ꕥ

Filet de porc lardé au bacon, jardinière de légumes et jus à la sauge: **135$**

ꕥ

Pavé de saumon aux sésames, légumes du jardin et beurre blanc au Sumac: **150$**

ꕥ

Magret de canard rôtie, purée de céleri et pomme de terre douce, jus au foie gras: **150$**

ꕥ

Pavé de saumon aux sésames, légumes du jardin et beurre blanc au Sumac: **150$**

ꕥ

Civet de cerf et déclinaison de courge butternut: **150$**

ꕥ

Filet de bœuf truffé, bâtonnets de carottes, asperges vertes et risotto au parmesan, sauce bordelaise : **160$**

ꕥ

Flétan rôtie, concassée d'aubergines confites au miel et coriandre, salade de jeunes pousses, olives et tomate confite: **160$**

ꕥ

Morue noir, épinards et mangues sautés, chips de fenouil, sauce tranchée au foie gras: **160$**

ꕥ

Crépinette d'agneau aux morilles, sauté de choux, pomme de terre et lard: **160$**

ꕥ

Wellington de volaille au champignon et brie, pomme boulangère et jus à la truffe: **180$**

ꕥ

Filet mignon de veau, artichauts et salsifis poêlés, jus de réglisse: **180$**

ꕥ

Côtelettes d'agneau rôtie aux herbes et épaule d'agneau braisée, Ratatouille fine et artichaut barigoule: **180$**

ꕥ

Filet de bœuf façon Rossini, étagé de foie gras poêlé et purée de pomme de terres rates truffées : **190$**

SOFITEL
LUXURY HOTELS

Desserts

Paris-Brest (pâte à choux garnie d'une crème allégée au praliné)

Framboisier «vanille, framboise et pistache»

Riz au lait à la vanille de Tahiti, marmelade d'ananas

Passionatta : mousse choco-lait, crémeux passion, crumble à la noisette

Gâteau au fromage revisité à la française, à la mangue

Café, décaféine, thé et infusions

Pour les enfants de 12 ans et moins, nous offrons des repas 3 services à 50$ par personne.
Pour vos fournisseurs, nous avons des repas à 50$ par personne.

SOFITEL
LUXURY HOTELS

Personnalisez et Rehaussez votre forfait

STATIONS

Pour rehausser votre cocktail ou table de minuit
(aussi disponible pour un concept cocktail dinatoire)

Bar à viande fumée

Viande fumée traditionnelle avec pains et moutardes assorties: **12 $**

Bar à pommes de terre

Purée de pommes de terre Yukon et Douce avec accompagnements : **12$**

Bar à fromages

Fromages assortis du Québec, pains et chutney de figue: **16$**

Bar à sushi

Assortiment de sushis, rouleaux californiens et makis: **15 $**

Bar à salades

Mâche, cœur de Romaine, frisée, endives, radicchio
vinaigrettes : César, française, balsamique
Accompagnements : Croûtons de focaccia, Caprese (tomate, mozzarella et basilic), bacon, noix de pin rôties et parmesan : **15 $**

Bar à tapas

Légumes de saison rôtis, salade de pieuvre, gazpacho de tomates et citron vert, salade de pommes de terre, onglons cipolinis au balsamique, olives marinées aux herbes: **18 $**

Bar à charcuteries

Assortiment de charcuteries lyonnaises avec cornichons et oignons marinés: **20 $**

Bar à pâtes

Raviolis de portobello, bouillon de volaille et champignons, persil italien. Tortellinis au fromage, sauce gorgonzola. Penne, pointes d'asperges, dès de tomate et olives noires
Les sauces : Pesto, Huile d'olive vierge, Arrabiatta
Les accompagnements : parmesan, basilic, pancetta séchée, ail rôti et asperges: **22 $**

Bar coquillages et crustacés

Huîtres (Malbec et Raspberry), tartare de saumon à la crème wasabi,
ceviche de pétoncles, crevettes Gambas sautées: **40 $**

Un minimum de 50 personnes est requis par bar
*Présence d'un Chef en salle - Les tarifs sont par personne

SOFITEL
LUXURY HOTELS

Amuse-bouche servie à table avant votre repas ou canapé additionnel durant le cocktail

(Pour un supplément de 4.5$ par unité)

Granité durant votre repas

(Pour un supplément de 5$ par personne)

Sorbet "Roland Del Monte" "Aurore Canadienne" (canneberge & litchi)
ou
Granité de Champagne au Basilic
ou
plusieurs autres saveurs disponibles..

Table des douceurs

Moléculaire
(pour un supplément de 15$ par personne)
Fondue froide de framboises au chocolat renversée à l'azote
Café, décaféiné, thé et infusions

Tout en Chocolat
(pour un supplément de 15$ par personne)
Truffes, pralines, amarettis, biscottis, brownies, macarons, rochers
Café, décaféiné, thé et infusions

Signature Renoir
(pour un supplément de 14$ par personne)
Desserts servis au restaurant le Renoir
Café, décaféiné, thé et infusions

Fontaine de Chocolat
(pour un supplément de 12$ par personne)
Brochettes de fruits frais, guimauves, brochettes de gâteaux assortis et de meringues
Café, décaféiné, thé et infusions

Pour un diner concept « style cocktail dinatoire » :

Nous pouvons accueillir jusqu'à 400 personnes
Nos menus adaptés sont à votre disposition sur demande

Pour votre Brunch de départ :

Nos menus du matin sont à votre disposition sur demande

Pour une collation dans la suite nuptiale ou dans la chambre des demoiselles et garçons d'honneur durant votre préparation :

Assortiment de canapés froids du menu Bar du Renoir	28 $ / dz
Plateau de crudités, avec trempettes	6 $ / pers.
Noix mélangées et croustilles maison	5 $ / pers.
Maïs éclaté au paprika fumé	11 $ / panier
Maïs éclaté au beurre salé	11 $ / panier
Assortiment de fruits frais en shooter	30 $ / dz
Plateau de fruits frais tranchés, trempette miel et yogourt	6$ / pers.
Salade de suprême de pamplemousse et orange en shooter	32 $ / dz
Cookies assortis	28 $ / dz
Muffins	33 $ / dz
Truffes au chocolat et macarons aux amandes	29 $ / dz

SOFITEL
LUXURY HOTELS

LA CARTE DES VINS

Champagnes & Vins Mousseux

Champagnes

Lanson, Rosé Brut *(Pinot noir, Chardonnay)*	**150 $**
Paul Goerg Brut, Premier Cru 2004 *(Pinot noir, Chardonnay)*	**140 $**
Mumm, Cordon Rouge Brut *(Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay)*	**130 $**

Vins Mousseux

États-Unis, Mumm Cuvée Napa *(Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay)*	**80 $**
France, Sieur d'Arques, Blanquette de Limoux *(Mauzac, Chardonnay, Chenin)*	**75 $**
Italie, Prosecco-Di-Valdobbiadene, Santi Nello *(Prosecco)*	**60 $**

VINS BLANCS

FRANCE

Pays d'Oc

Hob Nob, Vin de Pays d'Oc *(Chardonnay)*	**42 $**

Bourgogne

Georges Duboeuf, Saint-Véran *(Chardonnay)*	**70 $**
Joseph Drouhin, Chablis *(Chardonnay)*	**75 $**
La Chablisienne, La Sereine *(Chardonnay)*	**65 $**

Alsace

Léon Beyer *(Riesling)*	**60 $**

Côtes-du-Rhône

Guigal *(Viognier, Roussanne, Marsanne)*	**60 $**

ITALIE

Vénétie

Folonari Delle Venezie, i.g.t. (Pinot Grigio)	**45 $**
Gabbiano, i.g.t. (Pinot Grigio)	**55 $**

ÉTATS-UNIS

Californie

Ménage à Trois, Folie à Deux *(Chardonnay, Chenin Blanc, Moscato)*	**65 $**
Sterling Vintner's Collection *(Chardonnay)*	**60 $**

ARGENTINE

Mendoza

Trapiche fût de Chêne *(Chardonnay)*	**45 $**

NOUVELLE-ZÉLANDE

Malborough

Oyster Bay *(Sauvignon Blanc)*	**60 $**

CANADA

Vallée de l'Okanagan

Mission Hill *(Pinot Blanc)*	**55 $**

CHILI

Errazuriz, Casablanca *(Fumé Blanc)*	**60 $**

ISRAËL

Samson, Ella Valley *(Chardonnay)* **75 $**

VIN ROSÉ

Choix du Sommelier **50 $**

VINS ROUGES

FRANCE

Pays d'Oc
Hob Nob, Vin de Pays d'Oc *(Merlot)* **42 $**

Cahors
Les Comtes de Cahors *(Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon)* **50 $**

Côtes-du-Rhône
Paul Jaboulet Aîné *(Mourvèdre, Grenache)* **60 $**

Bordeaux
Château L'Escart 'Julien' *(Cabernet Franc, Merlot)* **60 $**
Château Greysac Cru Bourgeois *(Médoc)* **80 $**

Languedoc-Roussillon
Hob Nob *(Pinot Noir)* **65 $**

ITALIE

Toscane
Chianti Classico, Fonterutoli *(Sangiovese)* **70 $**

ÉTATS-UNIS

Californie
Ménage à Trois, Folie à Deux *(Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Merlot)* **65 $**
Sterling Vintner's Collection *(Cabernet Sauvignon)* **60 $**

CHILI

Errazuriz, Max Reserva, Aconcagua *(Sangiovese)* **60 $**

AUSTRALIE

Australie Méridionale
Rosemount *(Shiraz)* **60 $**

ESPAGNE

Valence
Hoya de Cadenas *(Tempranillo)* **60 $**

ARGENTINE

Mendoza
Alamos *(Malbec)* **60 $**
Trapiche fût de chêne *(Malbec)* **45 $**

CANADA

Vallée de l'Okanagan
Jackson Triggs *(Merlot)* **55 $**

ISRAËL

Shomron, Tishbi *(Cabernet Sauvignon)* **65 $**

SOFITEL
LUXURY HOTELS

FORFAITS BAR OUVERT

Personnalisez ou prolongez votre forfait bar

Notre sélection d'alcools Argent

2 heures incluses dans votre forfait
7 $ par personne par chaque heure additionnelle

Notre sélection d'alcools Or

Supplément de 7$ par personne pour les 2 premières heures
9 $ par personne pour chaque heure additionnelle

Notre sélection d'alcools Platine

Supplément de 17$ par personne pour les 2 premières heures
13 $ par personne pour chaque heure additionnelle

FORFAITS BAR A LA CONSOMMATION

Prix à la consommation:	Alcools Argent	Alcools Or	Alcools Platine
Alcools apéritifs	9 $	9 $	9 $
Spiritueux	9 $	11 $	15 $
Digestifs	9 $	9 $	9 $
Drambuie et Grand Marnier	11 $	11 $	11 $
Grappa	9 $	11 $	11 $
Tequila	9 $	11 $	15 $
Cognac	9 $	11 $	15 $
Sherry	9 $	9 $	9 $
Porto	9 $	11 $	15 $
Bières canadiennes	7 $	7 $	7 $
Bières spéciales	9 $	9 $	9 $
Verre de vin	8,20 $	10,40 $	10,40 $
Punch alcoolisé (gallon)	150 $	150 $	150 $
Punch non-alcoolisé (gallon)	75 $	75 $	75 $
Sangria (gallon)	150 $	150 $	150 $
Boissons énergétiques	8 $	8 $	8 $
Jus de fruits	5 $	5 $	5 $
Sodas	5 $	5 $	5 $
Eau minérale (petite)	5 $	5 $	5 $
Eau minérale (grande)	8 $	8 $	8 $

Moins de 75 personnes: Un **minimum de 375 $** de vente par heure est demandé. Dans le cas contraire, des frais de bar de **80$** par heure seront facturés au client.

75 personnes et plus: Un **minimum de 5 $** de vente par personne et par heure est demandé, autrement la différence sera facturée au client.

SOFITEL
LUXURY HOTELS

NOS SÉLECTIONS DE BAR

Sélection d'alcools Argent	Sélection d'alcools Or	Sélection d'alcools Platine
Sodas, jus de fruits, eau minérale	Sodas, jus de fruits, eau minérale	Sodas, jus de fruits, eau minérale, Red Bull
Vodka :	**Vodka :**	**Vodka :**
Wyborowa	Absolut	Wyborowa Escquisite
Gin :	**Gin :**	**Gin :**
Beefeater	Bombay Sapphire	Beefeater 24
Rye :	**Rye :**	**Rye :**
Wisers	Crown Royal	Crown Royal
Scotch :	**Scotch :**	**Scotch :**
Ballantine's	Chivas	Chivas et Glenlivet
Bourbon :	**Bourbon :**	**Bourbon :**
Jim Beam	Jack Daniels	Jack Daniels
Rhum :	**Rhum :**	**Rhum :**
Havana Club Blanc	Havana Club Ambré	Havana Club 7 ans Ambré
Tequila :	**Tequila :**	**Tequila :**
Olmeca Blanco	Olmeca Gold	Tezon Blanco & Gold
Bière :	**Bière :**	**Bière :**
Labatt Bleue, Bleue Dry	Labatt Bleue, Bleue Dry	Labatt Bleue, Bleue Dry
	Budweiser, Bud light	Budweiser, Bud light
Budweiser, Bud light	Beck's sans alcool	Beck's sans alcool
Beck's sans alcool	Stella Artois, Alexander Keith Red et Bud Lime	Stella Artois, Alexander Keith Red et Bud Lime
Apéritif :	**Apéritif :**	**Apéritif :**
Vermouth Blanc et Rouge	Vermouth Blanc et Rouge	Vermouth Blanc et Rouge
Graham's White	Graham's white	Graham's white
Campari, Crème de Cassis	Campari, Crème de Cassis	Campari, Crème de Cassis
Grappa	**Grappa**	**Grappa**
Monovitigno di Proseco De Nigri	Monovitigno di Proseco De Nigri	Alexander AQVA
Porto :	**Porto :**	**Porto :**
Graham's L.B.V	Graham's, 10 ans	Graham's 20 ans
Sherry :	**Sherry :**	**Sherry :**
Dry Sack	Dry Sack	Dry Sack
Cognac :	**Cognac :**	**Cognac :**
Gaston de Lagrange, VS	Gaston de Lagrange, VS	Martell Médaillon Cognac V.S.O.P
Liqueurs & Digestifs :	**Liqueurs & Digestifs :**	**Liqueurs & Digestifs :**
Baileys	Baileys	Baileys
Crème de menthe blanche et verte	Crème de menthe blanche et verte	Crème de menthe blanche et verte
Amaretto di Saronno	Amaretto di Saronno	Amaretto di Saronno
Peach schnapps	Peach schnapps	Peach schnapps
Sambucca	Sambucca	Sambucca
Tia Maria, Triple Sec	Tia Maria, Triple Sec	Tia Maria, Triple Sec
	Drambuie, Grand Marnier	Drambuie, Grand Marnier
Vin :	**Vin :**	**Vin :**
Hob Nob, Vin de Pays d'Oc, Chardonnay (blanc) et Merlot (rouge)	Côtes-du-Rhône, Guigual (blanc) et Côtes-du-Rhône Paul Jaboulet Aîné Parallèle 45 (rouge)	Côtes-du-Rhône, Guigual (blanc) et Côtes-du-Rhône Paul Jaboulet Aîné Parallèle 45 (rouge)
		Vin mousseux :
		Prosecco Di Valdobbiadene, Santi Nello

La liste d'alcools est assujettie à des modifications selon la disponibilité du marché. Merci de noter qu'un supplément sera facturé pour les « shooters » dans le cadre d'un forfait bar ouvert.

SOFITEL
LUXURY HOTELS

INFORMATIONS GÉNÉRALES - SERVICE BANQUET

MENUS

Sofitel Montréal Le Carré Doré a le plaisir de vous offrir un service personnalisé. Nos plats sont accompagnés de légumes frais de saison choisis par notre Chef Exécutif, de pain frais, de beurre et d'un service de café.

PRIX

Sauf indication contraire, les prix sont par personne et sont sujets à des frais de service de 11.5% et d'administration de 3.5%, à la taxe Fédérale de 5% et à la taxe Provinciale de 9.5%. Les prix et les taxes peuvent être modifiés sans préavis

NOURRITURE ET BOISSONS

Sofitel Montréal n'autorise pas ses clients à apporter de la nourriture et des boissons à l'intérieur de l'hôtel à l'exception des événements casher dont la nourriture est fournie par ses traiteurs référencés.
Un revenu minimum en nourriture et boissons avant service et taxes sera demandé pour réserver nos salles.

Si vous souhaitez faire bénéficier vos participants d'un choix de plat principal, ce dernier est limité à deux (2) options. Des frais supplémentaires s'appliqueront.

Pour le service du bar, un minimum de 375.00$ de ventes par heure est demandé pour les groupes de 75 personnes et moins, sinon un frais de 80.00$ vous sera facturé. Pour les groupes de 75 personnes et plus, un minimum de 5.00$ de ventes par personne par heure est demandé sinon la différence vous sera facturée.
Dans le cas ou vous apportez votre gâteau de mariage, un frais de 2$ sera facturé par personne pour son découpage.

AUDIO-VISUEL

Votre responsable banquet coordonnera vos besoins en audiovisuel avec la collaboration du fournisseur de l'hôtel.

GARANTIE

Le nombre de personnes garanti pour la fonction est demandé trois (3) jours ouvrables avant la date de l'événement. Si nous n'avons pas votre nombre de personnes garanti dans ce délai, nous vous facturerons la dernière ou la plus récente garantie communiquée, même si elle est supérieure au nombre réel.
Pour toute commande de nourriture et boissons, le nombre commandés doit refléter le nombre garanti de participants. Cette garantie doit refléter le nombre de personnes physiquement présentes lors de l'événement. Sofitel Montréal ne pourra servir plus de 5% du nombre de personnes garanti.
Des frais supplémentaires de 75.00$ seront appliqués à tout repas de 15 personnes et moins sauf indication contraire dans les menus.

VESTIAIRE ET STATIONNEMENT

Le prix du vestiaire est de 3.00$ par manteau et un minimum de 150.00$ par événement est demandé.
Le stationnement est de 19.00$ (toutes taxes comprises) par voiture si payé individuellement par l'invité ou 15.00$ (toutes taxes comprises) par voiture si les frais sont portés au compte maitre.

DÉCORATION, MUSIQUE ET PHOTOS

Votre responsable banquet se fera un plaisir de vous suggérer des fournisseurs.

SOCAN & ÉLECTRICITÉ SUPPLÉMENTAIRE

Frais de SOCAN (droits d'auteurs pour la musique): 100 personnes sans danse = 26.50$, 100 personnes avec dance = 41.13$, entre 100 et 300 personnes sans danse = 29.56$, entre 100 et 300 personnes avec danse = 59.17$. Les frais pour l'électricité supplémentaire (si nécessaire) sont de 120$ pour 50 amp et 400$ pour 200 amp.