

S O F I T E L
L U X U R Y H O T E L S

menus2012



Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 11.5%, d'administration de 3.5% et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 \$ sera appliqué sur les réservations de 15 personnes et moins.



NOS BUFFETS DU MATIN

Le Beau Bonjour *

24 \$

Assortiment de viennoiseries :
Croissants, pains au chocolat et pains aux raisins
Sélection de fruits frais
Céréales
Beurre et confitures
Jus d'orange frais pressé
Café, thé et infusions

La Grande Forme *

26 \$

Notre panier de viennoiseries composé de croissants, pains aux raisins et pains au chocolat
Muffins, bagels et chaussons aux pommes
Céréales Corn Flakes, Spécial K et Raisin Bran, muesli, lait entier et écrémé
Yogourts allégés
Sélection de fruits frais
Barres de céréales
Beurre, confitures et fromage à la crème
Jus d'orange et de pamplemousse
Café, thé et infusions

L'Américain **

28 \$

Œufs brouillés
Bacon et saucisses petit-déjeuner
Pommes de terre sautées
Croissants, pains au chocolat et pains aux raisins
Rôties et bagels
Sélection de fruits frais
Beurre, confitures et fromage à la crème
Jus d'orange et de pamplemousse
Café, thé et infusions

* Un supplément de 75\$ sera appliqué pour les repas de 15 personnes et moins

** Disponible à l'assiette



Le Canadien

36 \$

Œufs brouillés



Station Pancakes au sirop d'érable



Bacon et saucisses petit-déjeuner

Pommes de terre sautées

Sélection de fruits frais

Rôties et bagels

Viennoiseries assorties :

Croissants, pains au chocolat et pains aux raisins

Céréales

Beurre, confitures et fromage à la crème



Jus d'oranges et de pamplemousses

Café, thé et infusion

L'Européen

38 \$

Œufs brouillés



Viennoiseries et pains assortis, confitures, miel et pâte à tartiner chocolat-noisettes



Assortiment de clafoutis



Gaufres

ou

Pain doré



Charcuteries à la française

Assortiment de fromages (Gouda, Emmental, Comté, Suisse)

Plateau de saumon fumé, blinis et crème fraîche

Sélection de fruits frais

Yogourts



Jus d'orange et de pamplemousse

Café, thé et infusion



PETITS EXTRAS

Prix par personne

Omelette préparée "à la minute".	10 \$
<i>Un chef pour 30 personnes sera requis en salle au tarif de 45\$/h</i>	
Station « Smoothies » et jus de fruits frais (maximum 50 personnes)	15 \$
Suprême d'oranges et pamplemousses	6 \$
Assortiment de fromages du Québec	14 \$
Pain doré à l'érable	10 \$
Assortiment de clafoutis	10 \$

Les petits extras doivent être combinés à l'un de nos menus du petit-déjeuner et ne peuvent être vendus séparément. Chef en salle : 45\$ pour un minimum de 3 heures

À LA CARTE – BOISSONS

Café, décaféiné, thé et infusion	5 \$ à l'unité
Cappuccino et espresso	6 \$ à l'unité
Machine à cappuccino et son opérateur - de 75 personnes	75 \$
Machine à cappuccino et son opérateur + de 75 personnes	150 \$
Jus d'orange et de pamplemousse	25 \$ / litre
Jus de légumes (carotte et tomate)	25 \$ / litre
Coke, Coke diète, Sprite, Ginger Ale	5 \$ à l'unité
Perrier, Evian (petites bouteilles)	5 \$ à l'unité
Perrier, Evian (grandes bouteilles)	8 \$ à l'unité
Jus au verre	5 \$ à l'unité



LES PAUSES SOFITEL (SUITE)

(PRIX PAR PERSONNE)

Aquarelle (subtile) 14 \$

Gâteau au citron
Gâteau marbré
Salade de fruits
Jus de fruits
Café et thé

Esquisse (légère) 14 \$

Assortiment de fruits séchés
Fromage de chèvre praliné
Jus de fruits
Café et thé

Fusain (santé) 14 \$

Granola
Yogourt au coulis de fruits rouges
Yogourt au coulis de fruit de la passion
Jus de fruits
Café et thé

Pastel (contrastée) 16\$

Fruits frais
Cubes de fromage marinés
Jus de fruits
Café et thé

Petit Prince (enfantine) 16 \$

Petits choux
Financiers
Macarons
Jus de fruits
Café et thé

SOchocolat (gourmande) 16 \$

Madeleines au chocolat
Sucettes au chocolat
Macarons au chocolat
Gâteau Gianduja (chocolat-noisette)
Jus de fruits
Café et thé

Le Goûter (consistante) 18 \$

Gaufres liégeoises
Chocolat à l'ancienne
Jus de fruits
Café et thé



LE DÉJEUNER

Ce menu comprend trois services : une entrée ou une soupe ou une salade, un plat principal, un dessert, le café et le thé.

Les entrées, les soupes ou les salades

Cocktail de crevettes



Napoléon de légumes confits, huile de basilic



Carpaccio de bœuf, huile de noisette, jus de yuzu et roquette



Soupe du jour



Potage de légumes en brunoise



Crème de carottes au gingembre



Carpaccio de tomates, salade verte aux fines herbes



Salade César revisitée

Les plats principaux

Rôti de filet mignon de bœuf à la fleur de sel, tombée d'artichauts et pleurotes,
sauce à la figue noire **51 \$**

Gigotin d'agneau braisé, pommes de terre persillées et sauce moutarde à l'ancienne **46 \$**

Filet de porc aux olives vertes, écrasé de pommes de terre, petits légumes et sauce au thym **45 \$**

Bar rayé à la plancha, tian de légumes et sauce vierge **43 \$**

Pavé de saumon en croûte d'olives, étuvée de poireaux, fenouil et sauce piquillos **40 \$**

Suprême de volaille aux saveurs d'Orient, purée de pommes de terre douces et sauce badiane **38 \$**

Risotto des Incas aux petits légumes **38 \$**

Les desserts

Panna cotta citron-vanille, poêlée de fruits rouges*



Passionata : mousse choco-lait, crémeux passion, streusel aux noisettes



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



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

*Servi dans une coupe



DÉJEUNER-BUFFET

*Ce buffet comprend une soupe, deux salades, deux plats, un dessert, une salade de fruits, le café et le thé.
Le choix de deux plats de prix différents sera facturé selon une moyenne de 48\$.*

Le Cassatt

Soupe du jour



Choix de deux salades

Salade Verte : assortiment de laitues, sauces française, cocktail et italienne



Salade avec antipasti



Salade grecque : feta, concombres, tomates et olives



Bar Cobb : salade Iceberg, tomates concassées, avocat, œuf haché, fromage bleu, bacon haché



Salade de pommes de terre du Yukon, fines herbes et fromage blanc 0%



Carpaccio de tomates, salade bocconcini



Salade de crevettes de Matane



Choix de deux plats principaux

46 \$

Lasagne végétarienne au fromage de chèvre



Bar sauvage rôti, orge et brunoise de légumes de saison, sauce safranée



Filet de saumon et sa tombée de fenouil, sauce vierge



Filet de porc, légumes de saison et sauce au poivre vert



Navarin d'agneau maghrébin et couscous épicé



Poitrine de volaille rôtie, petits légumes à la provençale, jus au thym

54 \$

Filet de bœuf, sauté d'artichauts, asperges et sauce aux trompettes de la mort



Pavé de flétan et légumes verts arrosés de nage safranée



Carré d'agneau et pommes de terre rissolées, jus au romarin



Les créations de notre chef pâtissier



Salade de fruits



Café, thé et infusions

- 6 -

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 11.5%, d'administration de 3.5% et les taxes.

Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Un supplément de 75 \$ sera appliqué sur les réservations de 15 personnes et moins.



NOS DÉJEUNERS BUFFET D'AFFAIRES

38\$

Ces buffets comprennent une soupe du jour, un dessert « création de notre pâtissier », café et thé

Lundi : Le Van Gogh

Salade d'orzo méditerranéenne
Salade verte, choix de deux vinaigrettes
Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan



Saumon fumé sur pain aux noix et mayonnaise de chlorophylle
Wrap de canard en tataki, gingembre, papaye et mangue, crème de mirin
Panini aux légumes grillés

Mardi : Le Sisley

Salade de fenouil, tomates et olives
Taboulé à la menthe poivrée
Vitello tonato



Ciabatta à la chair de crabe et ses légumes de saison
Tartine de jambon de Parme, copeaux de Comté et crème fraîche aux olives
Quiche aux légumes

Mercredi : Le Bazille

Bar Cobb : salade Iceberg, tomates concassées, avocat, œuf haché, fromage bleu, bacon haché
Salade de jicama, pommes vertes et mesclun diabolique
Salade croustillante aux bulots



Wrap de thon blanc certifié « Ocean Wise », algues wakame et radicchio
Panini « kebab » de jarret d'agneau braisé, concombres, fromage blanc et épices maghrébines
Sandwich ouvert au tataki de tofu et aux tomates

Jeudi : Le Modigliani

Salade d'asperges et pamplemousses, vinaigrette aux agrumes
Salade grecque : feta, concombres, tomates et olives
Salade de quinoa, coriandre et saumon fumé



Wrap de salade croquante et crevettes
Panini de gigot d'agneau, mayonnaise aux canneberges et épinards
Pain aux noix, Brie et beurre truffé

Vendredi : Le Pissarro

Salade d'épinards, champignons et figues
Salade d'artichauts à la barigoule
Salade de crabe et crudités, coriandre torréfiée



Panini de tartare de saumon mimosa
Wrap de bœuf, moutarde de Meaux et julienne de cornichons
Tartine « méditerranéenne » d'aubergines, ratatouille et fromage de chèvre

- 7 -



LE MENU **RENOIR** EXPRESS

44\$

Repas 4 services sur une seule assiette, servi dans la salle de réunion (40 pers. maximum.)

Soupe du jour



Entrée au choix du Chef



Plat chaud du *Renoir* au choix du Chef



Dessert du jour



Café et thé



Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 11.5%, d'administration de 3.5% et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 \$ sera appliqué sur les réservations de 15 personnes et moins.



CANAPÉS

Les tarifs indiqués sont par douzaine

Froids

Brochette « Caprese » (tomates-cerises, bocconcini, basilic frais)	42 \$
Soupe de melon d'eau à la menthe	42 \$
Brochette de mahi-mahi mariné et melon d'eau	42 \$
Concassé de tomates aux olives	54 \$
Pétoncle, caviar de concombres et vodka	54 \$
Salpicon de homard en gelée, crème de choux fleurs et caviar	54 \$
Foie gras sur pain brioché et chutney de kumquat	54 \$
Tataki d'espadon, salsa de mangue	54 \$
Gravlax de veau farci au chutney de figue, caramel d'agrumes	54 \$
Brochette de canard fumé et ananas rôti	54 \$

Chauds

Cœur d'artichaut pané au parmesan	42 \$
Tarte aux champignons	42 \$
Rouleau de printemps au poulet et noix de cajou	42 \$
Satay de saumon mi-cuit au yuzu	42 \$
Tagine d'agneau en cromesquis	42 \$
Cromesquis de risotto de pétoncle et safran	54 \$
Bœuf Wellington	54 \$
Crevette provençale, chutney de tomates	54 \$
Cassolette de pétoncles au chorizo	54 \$
Brochette de ris de veau en duo d'olives	54 \$

STATIONS

Les tarifs indiqués sont par personne

Québécoise : viande fumée traditionnelle avec pains et moutardes assortis	14 \$
Japonaise : assortiment de sushis, rouleaux californiens et makis	15 \$ / 3 unités
Niçoise : cocktail de crevettes, ceviche de bar, salade de calamars à la provençale, pieuvre grillée accompagnée d'une salade d'algues Wakame	19 \$
Fromages québécois : sélection de fromages du Québec et pains assortis	16 \$
Espagnole : olives noires, chorizo, dattes au bacon, crevettes à l'huile d'olives	16 \$
Californienne : bar à salade Cobb et chair de crabe	16 \$

Un minimum de 30 personnes sera requis pour les stations de buffets.

Stations pour soirée à thème

Le Chef vous invite à proposer vous-même votre thème (pays, couleur, personnage, époque...) dont il s'inspirera pour personnaliser votre station.

- 9 -

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 11.5%, d'administration de 3.5% et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 \$ sera appliqué sur les réservations de 15 personnes et moins.



DÎNER BUFFET

Le Libermann

67 \$

Choix d'une soupe

Soupe du jour
Soupe de chou-fleur

Choix de trois salades

Salade Pastorale et vinaigrette truffée
~
Carpaccio de thon blanc et spaghetti de légumes à l'huile de sésame
~
Salade de pommes de terre Yukon et fromage blanc 0% aux fines herbes
~
Salade croustillante aux bulots, wakame et radicchio
~
Salade César revisitée
~
Salade de betteraves rouges, échalotes et vinaigre de Xérès
~
Salade de melon et son omble chevalier mariné aux flocons d'érable
~
Salade de crabe aux haricots verts

Choix de trois plats principaux

Pavé de saumon sur son marbré de céleri et pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne
~
Joue de veau façon bourguignonne et ses petits légumes
~
Bar rayé à la plancha, ragoût de petits pois, bacon, oignon perlé et jus de romarin
~
Filet de veau de grain en croûte de noix de Grenoble, risotto de racines du jardin
~
Pétoncle unilatéral au jus de réglisse, goji et polenta crémeuse
~
Aubergine rôtie, farcie de ratatouille et gratinée au fromage de chèvre
~
Filet de bœuf entier rosé sur son lit de côtes de blettes et épinards, jus au romarin
~
Poulet rôti épicé au tandoori, sauté de légumes et sauce au curry

Choix d'un féculent

Penne au beurre de sauge

~
Orge

~
Gratin dauphinois

~
Les créations de notre chef pâtissier

~
Café, thé et infusions

- 10 -



LE DÎNER

Ce menu comprend quatre services : une soupe ou une salade, une entrée, un plat principal, un dessert, le café et le thé

Choix d'une soupe ou salade

- Cappuccino de riz sauvage, huile de truffe blanche
☺
Crème de maïs aux herbes salées du Bas du Fleuve, salpicon de chorizo
☺
Consommé de canard et ravioli de courges truffées
☺
Soupe de tomates de vigne et basilic frit
☺
Tomate de vigne confite sur sa mozzarella di bufala, mixe de roquette aux copeaux de parmesan
☺
Salade d'épinards, betteraves rouges et fromage de chèvre, vinaigrette au vino cotto
☺
Salade Pastorale et vinaigrette truffée
☺
Salade frisée, saumon fumé et asperges, œuf à 65°C et vinaigrette à l'huile de noix et olives

Choix d'une entrée

- ½ homard et légumes en escabèche, chips croustillants de poivron (*supplément 10\$*)
☺
Pétoncle poêlé, champignons sauvages et réduction soja et gingembre
☺
Risotto de carotène et ses copeaux de foie gras frais
☺
Salade de raisins au porto, copeaux de fromage de chèvre
☺
Terrine de foie gras au torchon, chutney d'abricot et micro mesclun
☺
Rillettes de lapin en croûte d'olives vertes, gelée à la cardamome et jus de lapin

Choix d'un plat principal

- Filet de saumon en peau crouillante, bok choy et mini-carottes, sauce à l'Aloe vera **66 \$**
Pavé de légine, légumes arc-en-ciel, sauce au foie gras **87 \$**
Flétan rôti, galette de risotto et mini-légumes poêlés, beurre blanc au sumac **69 \$**
Poitrine de poulet fermier, pommes de terre ratte et légumes du jardin **63 \$**
Wellington de volaille à la duxelles de champignons farci au brie de Meaux, pressé de pommes de terre
boulangères et demi-glace de volaille **71 \$**
Carré d'agneau aux herbes, mousseline de courges et sauce café **79 \$**
Filet de bœuf, sauté de légumes verts et purée de pommes de terre, jus de tomate sèche **76 \$**
Médailillon de veau, poêlée d'asperges et champignons sauvages, jus à la truffe **81 \$**



Choix d'un plat dessert

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, crèmeux passion, streusel à la noisette



Gâteau au fromage revisité à la française, à la mangue



Café, thé et infusions





Voyage vers la gastronomie légère
Sofitel Luxury Hotel et Thalassa Sea & Spa s'associent
pour vous offrir un menu basses calories et allier ainsi plaisir et santé.

*Ce menu comprend quatre services :
une entrée, une salade, un plat principal, un dessert, café, thé ou tisanes.*

Entrée

Ravioli de crabe, sauce homard **(89 kcal)**

Salade

Salade d'artichauts **(92 kcal)**

Les plats principaux

Bar sauvage à la fleur de sel de mer avec fenouil confit et sabayon de pesto **(135 kcal)**
68 \$

Filet de bœuf rôti, cuit dans une croûte de sel de mer **(272 kcal)**
75 \$

Poitrine de poulet fermier en croûte de moutarde, fricassée de champignons et jus d'estragon **(92 kcal)**
62 \$

Dessert

Crèmeux tapioca-coco, gelée de fruits du moment **(100 kcal)**



LA CARTE DES VINS

Champagnes & Vins Mousseux

Champagnes

Lanson, Rosé Brut (<i>Pinot noir, Chardonnay</i>)	150 \$
Paul Goerg Brut, Premier Cru 2004 (<i>Pinot noir, Chardonnay</i>)	140 \$
Mumm, Cordon Rouge Brut (<i>Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>)	130 \$

Vins Mousseux

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

VINS BLANCS

FRANCE

Pays d'Oc

Hob Nob, Vin de Pays d'Oc (<i>Chardonnay</i>)	42 \$
---	--------------

Bourgogne

Georges Duboeuf, Saint-Véran (<i>Chardonnay</i>)	70 \$
Joseph Drouhin, Chablis (<i>Chardonnay</i>)	75 \$
La Chablisienne, La Sereine (<i>Chardonnay</i>)	65 \$

Alsace

Léon Beyer (<i>Riesling</i>)	60 \$
--------------------------------	--------------

Côtes-du-Rhône

Guigal (<i>Viognier, Roussanne, Marsanne</i>)	60 \$
---	--------------

ITALIE

Vénétie

Folonari Delle Venezie, i.g.t. (<i>Pinot Grigio</i>)	45 \$
Gabbiano, i.g.t. (<i>Pinot Grigio</i>)	55 \$

ÉTATS-UNIS

Californie

Ménage à Trois, Folie à Deux (<i>Chardonnay, Chenin Blanc, Moscato</i>)	65 \$
Sterling Vintner's Collection (<i>Chardonnay</i>)	60 \$

ARGENTINE

Mendoza

Trapiche fût de Chêne (<i>Chardonnay</i>)	45 \$
---	--------------

NOUVELLE-ZÉLANDE

Malborough

Oyster Bay (<i>Sauvignon Blanc</i>)	60 \$
---------------------------------------	--------------

CANADA

Vallée de l'Okanagan

Mission Hill (<i>Pinot Blanc</i>)	55 \$
-------------------------------------	--------------

CHILI

Errazuriz, Casablanca (<i>Fumé Blanc</i>)	60 \$
---	--------------

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 11.5%, d'administration de 3.5% et les taxes.

Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Un supplément de 75 \$ sera appliqué sur les réservations de 15 personnes et moins.



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

Prospect Winery (*Merlot*) **55 \$**

ISRAËL

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

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 11.5%, d'administration de 3.5% et les taxes.

Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Un supplément de 75 \$ sera appliqué sur les réservations de 15 personnes et moins.



FORFAITS BAR OUVERT

Personnalisez ou prolongez votre forfait bar

Notre sélection d'alcools Argent

17 \$ par personne pour la première heure
9 \$ par personne par chaque heure additionnelle

Notre sélection d'alcools Or

21 \$ par personne pour la première heure
11 \$ par personne pour chaque heure additionnelle

Notre sélection d'alcools Platine

26 \$ par personne pour la première heure
13 \$ par personne pour chaque heure additionnelle

FORFAITS BAR A LA CONSOMMATION

Prix à la consommation:	Alcools Argent	Alcools Or	Alcools Platine
Alcools apéritifs	10 \$	10 \$	10 \$
Spiritueux	10 \$	12 \$	16 \$
Digestifs	10 \$	10 \$	10 \$
Drambuie et Grand Marnier	11 \$	12 \$	12 \$
Grappa	10 \$	12 \$	12 \$
Tequila	10 \$	12 \$	16 \$
Cognac	10 \$	12 \$	16 \$
Sherry	10 \$	10 \$	10 \$
Porto	10 \$	12 \$	16 \$
Bières canadiennes	7,5 \$	7,5 \$	7,5 \$
Bières spéciales	9 \$	9 \$	9 \$
Verre de vin	8,50 \$	10,50 \$	10,50 \$
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.



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 Escquise
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 :
Olmecca Blanco	Olmecca 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 Prosecco De Nigri	Monovitigno di Prosecco 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 Médaille 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, Guigal (blanc) et Côtes-du-Rhône Paul Jaboulet Aîné Parallèle 45 (rouge)	Côtes-du-Rhône, Guigal (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.

- 17 -

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 11.5%, d'administration de 3.5% et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 \$ sera appliqué sur les réservations de 15 personnes et moins.



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 et pour chaque option, le nombre final devra être communiqué dix (10) jours ouvrables avant l'événement.

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.

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 22.00\$ (toutes taxes comprises) par voiture en journée ou en soirée seulement. Ce montant peut être directement acquitté par l'invité ou mis sur la facture principale de l'événement.

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 danse = 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.

