

# SOFITEL

LUXURY HOTELS

## LES MENUS



**NOS BUFFETS DU MATIN**

**Le Beau Bonjour \***

**21 \$**

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 \***

**24 \$**

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 \*\***

**26 \$**

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

\* Le supplément de 75\$ pour les repas de 15 personnes et moins ne s'appliquera pas sur le Beau Bonjour et la Grande Forme

\*\* Disponible à l'assiette



**Le Canadien**

**32 \$**

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**

**35 \$**

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".	<b>10 \$</b>
<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)	<b>15 \$</b>
Suprême d'oranges et pamplemousses	<b>6 \$</b>
Assortiment de fromages du Québec	<b>14 \$</b>
Pain doré à l'érable	<b>10 \$</b>
Assortiment de clafoutis	<b>10 \$</b>

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	<b>3.50 \$</b> à l'unité
Cappuccino et espresso (capsules)	<b>4.50 \$</b> à l'unité
Machine à cappuccino et son opérateur - de 75 personnes	<b>75 \$</b>
Machine à cappuccino et son opérateur + de 75 personnes	<b>150 \$</b>
Jus d'orange et de pamplemousse	<b>25 \$</b> / litre
Jus de légumes (carotte et tomate)	<b>25 \$</b> / litre
Coke, Coke diète, Sprite, Ginger Ale	<b>4.50 \$</b> à l'unité
Perrier, Evian (petites bouteilles)	<b>4.50 \$</b> à l'unité
Perrier, Evian (grandes bouteilles)	<b>7 \$</b> à l'unité
Jus au verre	<b>4.50 \$</b> à l'unité

**LES PAUSES SOFITEL**

**La Pause Cézanne**

**14\$**

Assortiment de jus de fruits  
Café, thé et infusion  
Machine à espresso – Capsules facturées à la consommation à 4,50\$ l'unité



Assortiment de gâteaux et de macarons  
Plateau d'ananas frais tranché



**NOS PAUSES À 17\$**

*Chaque pause comprend le café, le thé et les jus de fruits (orange et pamplemousse)*

**LUNDI**

**En matinée**

Feuilleté jambon-fromage  
Brochette de tomates caramélisées  
au sésame  
Crudités et trempettes  
Yogourt aux fruits  
Assortiment de clafoutis

**En après-midi**

Assortiment de chocolats  
Gâteau aux bananes  
Poire pochée, crème à la cannelle  
Salade d'avocats façon mimosa  
Croque-monsieur

**MARDI**

**En matinée**

Quiche Lorraine  
Brochette de fromage de chèvre aux  
pistaches  
Salade de pommes de terre Yukon  
Pot de crème chocolat-framboise  
Gâteau aux fruits confits

**En après-midi**

Pannettone  
Madeleine au chocolat  
Ananas  
Pain pumpernickel au saumon fumé  
Pissaladière

**MERCREDI**

**En matinée**

Panini aux légumes grillés  
Brochette de fromage Oka et figues  
Bretzels  
Quatre-quarts marbré  
Salade de fruits rouges

**En après-midi**

Assortiment de biscuits  
Mousse au chocolat  
Strudel aux pommes  
Gaspacho de tomates  
Pain aux noix et jambon de Parme

**JEUDI**

**En matinée**

Croque-monsieur  
Brochette de tomates et bocconcini  
Salade d'ananas, céleri et amandes grillées  
Brownie  
Brochette de fruits

**En après-midi**

Madeleine citron et vanille  
Panna cotta au thé vert, coulis de maracujá  
Financier aux pommes et noisettes  
Mini légumes farcis  
Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe

**VENDREDI**

**En matinée**

Pain au fromage et calabresa  
Pain de Gênes d'érable  
Suprême de pamplemousse et orange  
Bonbon aux raisins et fromage de chèvre  
Craquelin aux épices, crème sure

**En après-midi**

Tartelette au caramel salé  
Assortiment de macarons  
Brochette de fruits  
Chips de pommes de terre douces,  
guacamole  
Tartare de saumon servi en coupe



## 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 verts, Wan-tan frits



Crème de carottes au gingembre



Salade Pastorale truffée



Salade César revisitée



Mesclun, raisins au porto et copeaux de fromage de chèvre

### **Les plats principaux**

Rôti de filet mignon de bœuf à la fleur de sel, tombée d'artichauts et pleurotes,  
sauce à la figue noire **50 \$**

Gigotin d'agneau à la Berlinoise, pommes de terre persillées et sauce moutarde à l'ancienne **45 \$**

Filet de porc aux olives vertes, écrasé de pommes de terre, petits légumes et sauce au thym **44 \$**

Bar rayé à la plancha, tian de légumes et sauce vierge **42 \$**

Pavé de saumon en croûte d'olives, étuvée de poireaux, fenouil et sauce piquillos **39 \$**

Suprême de volaille aux saveurs d'Orient, purée de pommes de terre douces et sauce badiane **37 \$**

Rotolo au chèvre et aux épinards, sauté de racines **36 \$**

### **Les desserts**

Panna cotta citron-vanille, poêlée de fruits rouges\*



Crousti-fondant chocolat-praliné



Café liégeois «chantilly-chocolait», crème au café grillé et citron \*



Tonic « Mousse ivoire, marmelade de pamplemousse »

\*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



Salade de concombres, sauce yogourt à l'aneth



Carpaccio de tomates, salade bocconcini



Salade de crevettes de Matane



#### ***Choix de deux plats principaux***

**44 \$**

Lasagne végétarienne au fromage de chèvre



Bar sauvage rôti, riz pilaf 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 Roquefort



Navarin d'agneau maghrébin et couscous épicé



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

**52 \$**

Filet de bœuf, sauté d'artichauts et champignons, sauce au poivre vert



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



**NOS DEJEUNERS 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  
Wrap de roquette, oignons rouges confits et Philadelphia au sumac

**Mercredi : Le Bazille**

Salade d'endives et roquette, fromage bleu et noix de Grenoble  
Salade de jicama, pommes vertes, radicchio et mesclun diabolique  
Salade croustillante aux calamars

☪  
Wrap de thon blanc certifié « Ocean Wise », pommes de terre et tobiko  
Panini « kebab » de jarret d'agneau braisé, mayonnaise à l'ail, salade de choux et épices maghrébines  
Sandwich ouvert aux légumes et tofu sautés

**Jeudi : Le Modigliani**

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

☪  
Wrap de salade croquante et crevettes  
Panini de gigot d'agneau, mayonnaise aux canneberges et épinards  
Pain aux olives, betteraves rouges et citron confit

**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



## CANAPÉS

*Les tarifs indiqués sont par douzaine*

### Froids

Brochette « Caprese »	42 \$
Soupe de melon d'eau à la menthe	42 \$
Jambon de Parme et grissini	42 \$
Guimauve au wasabi	42 \$
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

Andouille en croûte	42 \$
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 \$
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*

<b>Québécoise</b> : viande fumée traditionnelle avec pains et moutardes assortis	12 \$
<b>Japonaise</b> : assortiment de sushis, rouleaux californiens et makis	15 \$ / 3 unités
<b>Niçoise</b> : cocktail de crevettes, ceviche de bar, salade de calamars à la provençale, pieuvre grillée accompagnée d'une salade d'algues Wakame	19 \$
<b>Fromages québécois</b> : sélection de fromages du Québec et pains assortis	14 \$
<b>Espagnole</b> : olives noires, chorizo, dattes au bacon, crevettes à l'huile d'olives	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.



**DÎNER BUFFET**

**Le Libermann**

**65 \$**

***Choix d'une soupe***

Soupe du jour  
Soupe de fenouil et croustillant au paprika

***Choix de trois salades***

Salade Pastorale et vinaigrette truffée  
~  
Carpaccio de tomates et spaghetti de légumes aux herbes  
~  
Salade de pommes de terre cuites dans un bouillon de volaille et chips de pancetta  
~  
Salade croustillante aux calamars  
~  
Salade César revisitée  
~  
Salade de betteraves rouges et crème d'asperges  
~  
Céviche de flétan à la chilienne  
~  
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 et oignons rouges, jus de romarin  
~  
Filet de veau de grain en croûte de noix de Grenoble, risotto de racines du jardin  
~  
Ravioli ouvert aux pétoncles, julienne de courgettes, gingembre, tomates séchées et sa sauce safranée  
~  
Aubergine rôtie, farcie de ratatouille et gratinée au 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  
~  
Riz pilaf  
~  
Gratin dauphinois  
~

Les créations de notre chef pâtissier

~  
Café, thé et infusions

- 9 -



## 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



Velouté du potager et croûton de fromage de chèvre



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 et asperges, œuf à 65°C et vinaigrette à l'huile de noix et olives

### **Choix d'une entrée**

1/2 homard et légumes en escabèche, chips croustillants de poivron



Pétoncles poêlés, guimauve de wasabi et réduction soja et gingembre



Risotto de carotène et ses copeaux de foie gras frais



Aumônière de légumes à la provençale sur un coulis de poivrons rouges



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 croustillante, bok choy et mini-carottes, sauce à l'hibiscus **65 \$**

Morue en croûte d'olives de Kalamata, nage de légumes safranés **76 \$**

Flétan rôti, galette de risotto et mini-légumes poêlés, beurre blanc au sumac **68 \$**

Poitrine de poulet fermier, risotto de pommes de terre au thym et petits légumes **62 \$**

Wellington de volaille à la duxelles de champignons farci au brie de Meaux, pressé de pommes de terre  
boulangères et demi-glace de volaille **70 \$**

Carré d'agneau aux herbes, mousseline de courges et sauce café **78 \$**

Filet de bœuf, sauté de légumes verts et pommes parisiennes, jus de romarin **75 \$**

Médaille de veau, poêlée d'asperges et champignons sauvages, jus à la truffe **80 \$**



**Choix d'un plat dessert**

Crousti-fondant chocolat-praline



Framboisier à notre façon « vanille, framboise et pistache » \*



Café liégeois « chantilly-chocolait, crème au café grillé et citron » \*



Tonic « mousse ivoire, marmelade de pamplemousse »



Chutney de pommes vertes aux fruits de la passion, clafouti rustique et crumble pacane \*



Café, thé et infusion

\*Servi dans une coupe



**LA CARTE DES VINS**

**Champagnes & Vins Mousseux**

**Champagnes**

Lanson, Rosé Brut	<b>150 \$</b>
Paul Goerg Brut, Premier Cru 2004	<b>140 \$</b>
Mumm, Cordon Rouge Brut	<b>130 \$</b>

**Vins Mousseux**

Italie, Prosecco-Di-Valdobbiadene, Santi Nello	<b>55 \$</b>
États-Unis, Mumm Cuvée Napa	<b>80 \$</b>

**Vin Rosé**

Rosé du sommelier	<b>52 \$</b>
-------------------	--------------

**Vins Blancs**

**Vin maison :**

Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay	<b>41 \$</b>
--	--------------

**France :**

Bordeaux, Château des Matards, 1ères Côtes-de-Blaye	<b>52 \$</b>
Pays d'Oc, Chardonnay, De La Chevalière, Domaine Laroche	<b>50 \$</b>

**Argentine :**

Chardonnay, Rio de Plata Etchart Mendoza, 2006	<b>42 \$</b>
--	--------------

**Australie :**

Chardonnay, Wyndham Estate, Bin 222	<b>48 \$</b>
-------------------------------------	--------------

**Nouvelle-Zélande :**

Malborough, Sauvignon Blanc, Kim Crawford	<b>65 \$</b>
---	--------------

**États-Unis :**

Pinot Grigio, Woodbridge, Robert Mondavi	<b>52 \$</b>
Sauvignon Blanc, Woodbridge, Robert Mondavi	<b>50 \$</b>

**Canada :**

Okanagan Valley, Pinot Blanc, Mission Hill	<b>55 \$</b>
--	--------------

**Israël :**

Samson, Chardonnay, Ella Valley	<b>75 \$</b>
---------------------------------	--------------



**Vins Rouges**

**Vin maison :**

Baron Philippe de Rothschild, Cabernet Sauvignon **41 \$**

**France :**

Bordeaux, Château des Matards, 1ères Côtes-de-Blaye **52 \$**

Bordeaux, Lalande de Pomerol, Château Garraud **92 \$**

Vin de Pays d’Oc, Coteaux d’Enseune, Enseduna Prestige **62 \$**

**Argentine :**

Merlot, Rio de Plata Etchart Mendoza **42 \$**

**Italie :**

Valpolicella Superiore, Ripassa, Zenato **75 \$**

Néro d’Avola, Primula, Casa Vinicola Firriato **42 \$**

**Australie :**

Shiraz, Wyndham Estate, Bin 444 **52 \$**

Cabernet Sauvignon, Wyndham Estate, Bin 444 **50 \$**

Cabernet/Merlot, Hardys Stamp **48 \$**

**États-Unis :**

Californie, Zinfandel, Woodbridge, Robert Mondavi **52 \$**

Californie, Merlot, Woodbridge, Robert Mondavi **52 \$**

Californie, Syrah, EXP Toasted Head **60 \$**

**Israël :**

Shomron, Cabernet Sauvignon – Petite Syrah, Tishbi **68 \$**

**Canada :**

Okanagan Valley, Cabernet-Merlot, Jackson Triggs **55 \$**

**Nouvelle-Zélande :**

Malborough, Pinot Noir, Kim Crawford **68 \$**



## FORFAITS BAR OUVERT

### Personnalisez ou prolongez votre forfait bar

#### Notre sélection d'alcools Argent

15 \$ par personne pour la première heure  
7 \$ par personne par chaque heure additionnelle

#### Notre sélection d'alcools Or

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

#### Notre sélection d'alcools Platine

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

## FORFAITS BAR A LA CONSOMMATION

<b>Prix à la consommation:</b>	<b>Alcools Argent</b>	<b>Alcools Or</b>	<b>Alcools Platine</b>
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	8,2 \$	10,4 \$	10,4 \$
Punch alcoolisé (gallon)	150 \$	150 \$	150 \$
Punch non-alcoolisé (gallon)	75 \$	75 \$	75 \$
Sangria (gallon)	150 \$	150 \$	150 \$
Boissons énergétiques	7 \$	7 \$	7 \$
Jus de fruits	4,5 \$	4,5 \$	4,5 \$
Sodas	4,5 \$	4,5 \$	4,5 \$
Eau minérale (petite)	4,5 \$	4,5 \$	4,5 \$
Eau minérale (grande)	7 \$	7 \$	7 \$

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.

- 14 -

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 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
<b>Vodka :</b>	<b>Vodka :</b>	<b>Vodka :</b>
Wyborowa	Absolut	Wyborowa Escquisite
<b>Gin :</b>	<b>Gin :</b>	<b>Gin :</b>
Beefeater	Tanqueray	Beefeater 24
<b>Rye :</b>	<b>Rye :</b>	<b>Rye :</b>
Seagram VO	Crown Royal	Crown Royal
<b>Scotch :</b>	<b>Scotch :</b>	<b>Scotch :</b>
Ballantine's	Chivas	Chivas et Glenlivet
<b>Bourbon :</b>	<b>Bourbon :</b>	<b>Bourbon :</b>
Jack Daniels	Jack Daniels	Jim Beam
<b>Rhum :</b>	<b>Rhum :</b>	<b>Rhum :</b>
Havana Club Blanc	Havana Club Ambré	Havana Club 7 ans Ambré
<b>Tequila :</b>	<b>Tequila :</b>	<b>Tequila :</b>
Olmeca Blanco	Olmeca Gold	Tezon Blanco & Gold
<b>Bière :</b>	<b>Bière :</b>	<b>Bière :</b>
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
<b>Apéritif :</b>	<b>Apéritif :</b>	<b>Apéritif :</b>
Vermouth Blanc et Rouge	Vermouth Blanc et Rouge	Vermouth Blanc et Rouge
Dubonnet Rouge	Dubonnet Rouge	Dubonnet Rouge
Campari, Crème de Cassis	Campari, Crème de Cassis	Campari, Crème de Cassis
<b>Grappa</b>	<b>Grappa</b>	<b>Grappa</b>
Monovitigno di Proseco De Nigri	Monovitigno di Proseco De Nigri	Alexander AQVA
<b>Porto :</b>	<b>Porto :</b>	<b>Porto :</b>
Graham's L.B.V	Calem Tawny, 10 ans	Calem Tawny, 20 ans
<b>Sherry :</b>	<b>Sherry :</b>	<b>Sherry :</b>
Dry Sack	Dry Sack	Dry Sack
<b>Cognac :</b>	<b>Cognac :</b>	<b>Cognac :</b>
Gaston de Lagrange, VS	Gaston de Lagrange, VS	Martell Médaille Cognac V.S.O.P
<b>Liqueurs &amp; Digestifs :</b>	<b>Liqueurs &amp; Digestifs :</b>	<b>Liqueurs &amp; Digestifs :</b>
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 blanc et noir	Sambucca blanc et noir
Sambucca blanc et noir	Tia Maria, Triple sec	Tia Maria, Triple sec
Tia Maria, Triple sec		
<b>Vin :</b>	<b>Vin :</b>	<b>Vin :</b>
Baron Philippe de Rothschild Chardonnay et Cabernet Sauvignon	Bordeaux, Château des Matards blanc et rouge	Bordeaux, Château des Matards blanc et rouge
		<b>Vin mousseux :</b>
		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.



**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 7.5%.  
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 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 125.00\$ 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.

- 16 -

