



MARRIOTT  
MONTREAL  
CHATEAU CHAMPLAIN



## MENUS BANQUETS - 2018



---

### Marriott Montreal Château Champlain

1 Place du Canada, Montréal, QC, Canada H3B 4C9

Tél : 514-878-9000 Fax : 514-878-6777

Marriott.fr/yulcc – [info@chateauchamplain.com](mailto:info@chateauchamplain.com)

## PETIT DÉJEUNER

### Le buffet continental | 27\$/personne

Jus d'orange rafraîchi  
Fruits frais tranchés  
Yogourts nature et aux fruits  
Mini croissants et viennoiseries  
Sélection de pains artisanaux  
Marmelade, confitures, miel et beurre  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

### Le favori du matin | 36.50\$/personne

*Minimum 30 personnes*

Jus de fruits rafraîchis variés  
Sélection de céréales froides et muesli  
Yogourts nature et aux fruits  
Fruits frais tranchés  
Œufs brouillés nature ou garniture à votre choix: fromage ou ciboulette  
Bacon, saucisses ou jambon  
Pommes de terre  
Votre choix de : pain doré, crêpes ou crêpes « pancake » avec sirop d'érable du Québec  
Mini croissants, viennoiseries et pains artisanaux  
Marmelade, confitures, miel et beurre  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

### Le bar à bagels montréalais | 33\$/personne

Jus de fruits rafraîchis variés  
Fruits frais tranchés  
Yogourts nature et aux fruits  
Sélection de céréales froides et muesli  
Bagels variés, avec :  
assortiment de fromages à la crème  
confitures, beurre, margarine, beurre d'arachide, mayonnaise  
jambon forêt noir tranché  
tranches de fromage havarti  
bacon croustillant  
laitue et tomate  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

### Petit-déjeuner sans gluten et végétarien | 39\$/personne

Jus d'orange rafraîchi  
Salade petit-déjeuner : épinard, kale, baies fraîches, bananes, tranches de pomme enrobées de graines de chia, noix grillées au four, vinaigrette aux graines de pavot et à l'orange  
Frittata végétarienne (champignons, poivrons et asperges)  
Pomme de terre (fraîche, jamais congelée)  
Smoothie vert : pommes vertes, kiwis et concombres  
Fruits frais tranchés  
Bagel multi grain, muffin anglais au blé entier, servi avec fromage à la crème faible en gras  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

### Le petit déjeuner à l'assiette | 32.50\$/personne

Jus d'orange rafraîchi  
Œufs brouillés nature, ou garniture à votre choix : fromage ou ciboulette  
Bacon, saucisses ou jambon  
Pommes de terre  
Mini croissants, viennoiseries et rôtis  
Fruits frais en coupe (plateau de fruits tranchés pour un buffet)  
Marmelade, confitures, miel et beurre  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

### Également servi sous forme de buffet | 34.50\$/personne

*Minimum 30 personnes*

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

***Un supplément est applicable sur la nourriture si le nombre de convives est inférieur au minimum exigé.***

***Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.***

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## COMPLÉMENTS POUR PETIT DÉJEUNER

Œufs brouillés*	6\$/pers.
Omelette nature*	6\$/pers.
Omelette au fromage*	6\$/pers.
Omelette western*	6\$/pers.
Burrito aux œufs, fromage, haricots noirs et salsa	7,50\$/chaque
Fromages du matin (cheddar, suisse, havarti)	8\$/pers.
Yogourt nature ou aux fruits	4\$ chaque
Yogourt grec nature ou aux fruits	5\$ chaque
Bagel et fromage à la crème	6\$ chaque
Parfait au yogourt avec fruits et miel	8\$ chaque
Fruits frais tranchés	8\$/pers.
Fruits entiers variés	3.50\$ chaque
Smoothie aux fruits	6\$ chaque
Sélection de céréales froides (avec lait)	5\$ chaque
Salade de fruits frais en bol individuel	5\$ chaque
Céréales sans gluten	7\$ chaque
Pain sans gluten	7\$/pers.
Muffin sans gluten	5\$ chaque
Lait d'amande ou de soja	20\$/litre

\* Les omelettes et œufs brouillés sont préparés en cuisine et servis sur réchaud. Si vous désirez une station en salle, prévoir un supplément pour un chef | 70\$/heure par chef, minimum 4 heures.

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## LES PAUSES

### La pause-café | 15\$/personne

Un choix parmi les options suivantes:  
Biscuits maison, pain sucré ou carré du jour  
Boissons gazeuses et eau minérale  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

### La traditionnelle | 20\$/personne

Biscuits maison  
Fruits frais tranchés  
Boissons gazeuses et eau minérale  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

### Au cinéma | 22\$/personne

Popcorn Bad Monkey  
Réglisse  
Biscuits mendiants  
Boissons gazeuses et eau minérale  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

### Pause italienne | 23\$/personne

Mini cannolis  
Biscotti sans gluten  
Biscuits aux amandes sans gluten  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

### Station de gaufres | 25\$/personne

Gaufres belges de Liège  
*Garnitures :*  
Nutella, crème anglaise  
Coulis de framboises  
Sirop d'érable, bananes, fraises  
Crème fouettée  
Boissons gazeuses et eau minérale  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

### La méditerranéenne | 23\$/personne

*Minimum 25 personnes*

Hummus et baba ganoush, pita croustillant au sel de mer  
Sélection d'olives et légumes marinés  
Boissons gazeuses et eau minérale  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

### Faites votre parfait au yogourt | 22\$/personne

Yogourt grec  
Granola  
Fruits séchés  
Baies de saison  
Graines de chia et de tournesol  
Boissons gazeuses et eau minérale  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

### La pause pour la journée | 37\$/personne

#### *Matin :*

Biscuits, trous de beigne  
Boissons gazeuses et eau minérale  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

#### *Après-midi :*

Fruits tranchés  
Hummus, pita croustillant au sel de mer  
Boissons gazeuses et eau minérale  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

***Un supplément est applicable sur la nourriture si le nombre de convives est inférieur au minimum exigé.***

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## PAUSES – LES COMPLÉMENTS

### Items à la carte

Café Starbucks® frais et tisanes Tazo® (gallon = 20 tasses)	86\$/gallon
Jus et thé glacé maison (pichet de 1,8 litres = 8 verres)	30\$/pichet
Boisson gazeuse, jus de fruits en bouteille, eau minérale ou de source	4.75\$/chaque
Perrier ou San Pellegrino	5.75\$/chaque
Lait aux amandes ou soja	20\$/litre

### Items sucrés vendus à la douzaine

Mini-pâtisseries italiennes	42\$
Brownies au chocolat, carrés aux dattes ou Nanaimo	36\$
Biscuits maison assortis	36\$
Tranches de pain sucré (bananes, canneberges, carottes ou bleuets)	36\$
Barres de crème glacée Nestlé	57\$
Scones	39\$
Beignes maison, fourrés de coulis aux baies, caramel ou Nutella	32\$
Biscottis Divin avec amandes et pistaches	42\$
Mini croissants et viennoiseries	39\$

### Items salés

Hummus et pita croustillant au sel de mer	5\$/pers.
Popcorn gourmet Bad Monkey	5\$/pers.
Nachos, salsa ou guacamole	4\$/pers.
Croustilles	4\$/pers.
Noix mélangées	7\$/pers.

### Items santé

Crudités et trempette	5\$/pers.
Salade de fruits individuelle	5\$ chaque
Smoothies aux fruits	7\$ chaque
Barres granola variées Kashi	5.50\$ chaque
Fruits entiers	3.50\$ chaque
Fruits frais tranchés	8\$/pers.

### Items sans gluten

Biscuits aux amandes	38\$/douz.
Biscottis	46\$/douz.
Brownies au chocolat	7,25\$ chaque.
Gâteau aux carottes	7,25\$ chaque.
Gâteau « red velvet », glaçage au fromage à la crème	8,50\$ chaque.
Gâteau au citron, glaçage aux framboises	8,50\$ chaque.

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5%  
TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## DÉJEUNERS BUFFETS DE TRAVAIL

### Pique-nique | 42.50\$/personne

Potage du jour  
3 salades au goût du jour  
Sandwiches variés (incluant végétarien)  
Panier de croustilles  
Délices du Chef pâtissier et salade de fruits frais  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

### Faites votre propre sandwich | 48\$/personne

Potage du jour  
3 salades au goût du jour  
Éventail de délices charcutiers  
Légumes grillés  
Assortiment de pains et tortillas  
Condiments et marinades  
Hummus et pita  
Fromage  
Panier de croustilles  
Délices du Chef pâtissier et salade de fruits frais  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

**Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.**

### Plats chauds en complément

*Minimum 30 personnes*

Penne, roquette, champignons portobello et noix de pin	10\$/pers.
Poulet cajun	14\$/pers.
Minute de saumon poêlé, salsa antillaise	14\$/pers.
Escalope de veau au parmesan	14\$/pers.
Longe de porc marinée, sauce aigre douce	15\$/pers.
Bavette de bœuf à l'échalote, sauce bordelaise	18\$/pers.

*Sauf pour les pâtes, les plats chauds sont accompagnés de pommes de terre ou riz et légumes de saison.*

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

***Un supplément est applicable sur la nourriture si le nombre de convives est inférieur au minimum exigé.***

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## DÉJEUNERS BUFFETS

### Expérience montréalaise | 49\$/personne

Minimum 40 personnes

#### Entrées

Soupe aux pois canadienne  
Salade de macaroni  
Salade de chou  
Salade mesclun et légumes du jardin, vinaigrette aux framboises

#### Plats principaux

Viande fumée « smoked meat » de Montréal \*  
Pain de seigle et condiments  
Station : « faites votre propre poutine »

#### Desserts

Desserts du Chef  
Salade de fruits frais  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

*\*La viande fumée sera pré-tranchée et servie sur réchaud. Pour un trancheur en salle, prévoir des frais de main d'œuvre de 70\$/heure, minimum 4 heures.*

**Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.**

### Escale en Asie | 54\$/personne

Minimum 40 personnes

#### Entrées

Soupe won-ton  
Salade asiatique de nouilles de riz et crevettes nordiques  
Salade de fèves germées, vinaigrette au soya  
Salade de jeunes épinards, mandarines et radis, vinaigrette asiatique

#### Plats chauds

Stir fry de bœuf et champignons  
Tilapia, marmelade asiatique à l'orange  
Riz et légumes sautés inspirés de l'Asie

#### Desserts

Biscuits de fortune  
Biscuits aux amandes  
Salade de fruits avec litchis  
Pouding au tapioca  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

**Un supplément est applicable sur la nourriture si le nombre de convives est inférieur au minimum exigé.**

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## DÉJEUNERS BUFFETS

### Rendez-vous en Italie | 54\$/ personne

*Minimum 40 personnes*

#### Entrées

Soupe minestrone classique  
Tomates, bocconcini et basilic  
Salade de pâtes au capicollo épicé et pesto  
Salade César  
Salade panzanella

#### Plats chauds

Ravioli farci au fromage, sauce rosée  
Poulet cacciatore  
Filet de sole, émincé de fenouil et oranges  
Polenta crémeuse et légumes du marché

#### Desserts

Délices à l'italienne  
Salade de fruits frais  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

***Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.***

### Sud-Ouest | 55\$/personne

*Minimum 40 personnes*

#### Bar à salades

Verdures variées  
Légumes frais du jardin et garnitures  
Assortiment de vinaigrettes

#### Plats chauds

Côtes levées de porc braisées au bourbon  
Poulet frit désossé  
Filet de pangasius noirci, sauce à la lime  
Succotash aux haricots verts et maïs  
Purée de pommes de terre, sauce brune maison

#### Desserts

Dessert du Chef  
Plateau de fruits frais tranchés  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

***Un supplément est applicable sur la nourriture si le nombre de convives est inférieur au minimum exigé.***

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*



## DÉJEUNERS BUFFETS

### Tex Mex | 52\$/personne

Minimum 40 personnes

#### Entrées

Soupe mexicaine aux légumes  
Salade aux crevettes, maïs et haricots noirs, sauce chipotle  
Salade de pâtes Tex Mex  
Salade verte et vinaigrettes

#### Plats chauds

Enchiladas de poulet  
Chili con carne  
Morue cuite au four avec salsa jicama  
Haricots frits  
Riz Tex Mex

Tortillas et tacos  
Nachos au fromage Queso Fresco  
Crème sûre, guacamole et salsa

#### Desserts

Churros avec sauce au chocolat Ibarra  
Ananas grillés, sauce au caramel et bourbon  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

**Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.**

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

**Un supplément est applicable sur la nourriture si le nombre de convives est inférieur au minimum exigé.**

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## DÉJEUNERS BUFFETS

### Au Château | 48\$/personne

Minimum 40 personnes

#### Entrées

Soupe du jour  
Salade verte  
Tomates et bocconcini

#### Plats chauds

Bœuf stroganoff  
Tilapia cuit au four, sauce crémeuse à l'aneth  
Riz basmati  
Légumes du marché

#### Desserts

Dessert du jour  
Salade de fruits frais  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

**Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.**

### Végétarien et sans gluten | 53\$/personne

Minimum 40 personnes

#### Entrées

Salade de quinoa aux accents méditerranéens  
Plateau de crudités et trempette maison aux épinards  
Salade de carottes et raisins  
Jeunes épinards et vinaigrette au gingembre

#### Plats chauds

Pâtes sans gluten avec légumes grillés, sauce aux tomates et olives kalamata  
Couscous de style marocain avec tofu grillé et pois chiches  
Saumon poché, câpres et olives gremolata  
Saumon cuit au four sur un lit de courge spaghetti, salsa des îles Caïmans

#### Desserts

Salade de fruits frais  
Assortiment de barres santé  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

**Un supplément est applicable sur la nourriture si le nombre de convives est inférieur au minimum exigé.**

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## DÉJEUNERS « À L'ASSIETTE »

Le prix du menu est par personne et inclut une entrée, un plat principal et un dessert.

Pour les menus à choix multiples (plats principaux seulement – maximum 3 choix), le menu le plus élevé sera facturé plus un supplément de 4\$ par convive.

La garantie du nombre de personnes sera exigée 72 heures avant l'événement.

### Entrées

Potage du jour

Tomates, bocconcini, basilic frais et poudre de vinaigre balsamique

Salade mesclun aux canneberges séchées et aux noix.

Salade César classique avec parmesan frais et croûton de baguette

Salade d'épinards aux fraises avec pépites de fromage de chèvre et noix de pécan

Rillettes de canard maison aux cerises gastriques, pain grillé et purée de cerises et noisettes

### Plats principaux

Pâte rotolo farcie de ratatouille de légumes, tomates concassées San Marzano, huile d'olive extra vierge et basilic frais	42\$
Poitrine de poulet grillée, sauce aux champignons, légumes du marché sautés et pommes de terre rôties	46\$
Saumon grillé aux artichauts, gnocchi de poireaux, beurre blanc à la moutarde et croustillant de fenouil	49\$
Épaule de bœuf braisée durant 12 heures, purée de courge musquée, champignons et poêlée de choux de Bruxelles	49\$
Morue rôtie au beurre blanc citronné et ratatouille de légumes racines	48\$
Bavette de bœuf grillée, sauce au vin rouge, pommes de terre rôties, asperges grillées et jeune maïs	52\$
Filet de porc grillé au curry vert, bok choy, poivron rouge, riz basmati et graines de citrouille épicées au cumin	47\$
Jarret d'agneau à la milanaise, polenta de chèvre et jeune courge	49\$

### Desserts

Dôme Rocher au chocolat

Gâteau aux fruits des champs

Gâteau au yogourt et lime

Gâteau au fromage

Tiramisu (sans gluten)

Mousse au chocolat (sans gluten)

Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

***Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.***

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## BOÎTES À EMPORTER

### Boîte à lunch pour emporter | 34\$/personne

Légumes et trempette  
Salade du jour  
Sandwich au choix sur pain baguette  
Sac de croustilles nature Miss Vickies  
Biscuit maison ou pain sucré du jour  
Fruit entier  
Boisson gazeuse, jus ou eau de source

**Les boîtes à lunch sont conçues pour être consommées à l'extérieur de l'hôtel. Si vous souhaitez manger dans votre salle de réunion, des frais supplémentaires de 8\$/boîte vous seront facturés.**

**Si les boîtes sont consommées sur place, des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.**

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## BUFFET DE HORS D'OEUVRE POUR RÉCEPTION

### Buffet de hors d'œuvre | 49\$/personne

*Minimum 40 personnes*

Crudités et trempette

Croustilles et bretzels

#### Canapés froids

Mini bagel au saumon fumé  
et fromage à la crème au wasabi

Mini sandwich aux crevettes avec  
fenouil et mandarines

Profiterole farcie au parfait de foie de poulet

Bruschetta aux tomates sur un crostini  
à l'ail et au balsamique

#### Canapés chauds

Satay de poulet tandoori

Rouleau de printemps aux légumes asiatiques,  
sauce aux prunes

Crab cake frit au panko, sauce épicée à l'avocat

Arancini de « mac and cheese » infusé à la truffe

**Ce menu inclut 10 canapés variés par personne.**

**Pour les groupes de moins de 40 personnes,  
veuillez commander les canapés à la douzaine. Voir  
liste des prix sur la page suivante.**

*Des frais de service/administration de 17% et les  
taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la  
nourriture et boisson.*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## FANTAISIE DE CANAPÉS FROIDS ET CHAUDS

Minimum 3 douzaine par choix - prix par douzaine\*

### Sélection froide « Deluxe » | 45\$/douzaine

Mini bagel au saumon fumé et fromage à la crème au wasabi  
 Profiterole farcie au parfait de foie de poulet  
 Salade de tomates et bocconcini en verrine  
 Bruschetta aux tomates sur un crostini à l'ail et balsamique  
 Ceviche de poisson blanc de style péruvien au lait de tigre en mini verrine  
 Mini pomme de terre cuite au four avec crème sûre à la ciboulette et caviar de lompe  
 Feta, tomate cerise et salade d'olives dans un panier de betterave

### Sélection froide « Prestige » | 50\$/douzaine

Mini sandwich aux crevettes avec fenouil et mandarines  
 Boeuf poêlé et compotée d'oignon à l'érable sur crostini au fromage bleu  
 Raisin enrobé de fromage de chèvre et couvert de pistaches concassées  
 Sucette de mousse de foie gras enrobée de chocolat amer 70%  
 Rouleau de printemps végétarien, trempette vietnamienne  
 Poke de saumon hawaïen en coquille de sésame  
 Thon ahi en croûte de sésame dans un taco aux légumes

### Sélection chaude « Deluxe » | 45\$/douzaine

Mini gaufre au poulet garnie de sirop d'érable et chipotle  
 Satay de poulet tandoori et raïta  
 Bouchée de poitrine de porc rôtie lentement, glacée à la marmelade d'orange  
 Spanakopita grec traditionnel  
 Rouleau de printemps aux légumes asiatiques, sauce aux prunes  
 Dumpling de légumes cuits à la vapeur, sauce au piment doux  
 Arancini de « mac and cheese » infusé à la truffe, sauce tomate piquante

### Sélection chaude « Prestige » | 50\$/douzaine

Côtelette d'agneau de Nouvelle-Zélande grillée, chimichurri coriandre et menthe  
 Brochette de crevette vietnamienne à la citronnelle, sauce nuoc cham  
 Satay de bœuf asiatique sucré et épicé, sauce trempette aux arachides et noix de coco  
 Crab cake frit au panko, sauce épicée à l'avocat  
 Huître grillée au beurre de kimchi  
 Effiloché de canard et légumes dans un taco frit, sauce hoisin

Minimum 3 douzaine par choix - prix par douzaine\*

**Mini-hamburgers | 45\$/douzaine**

Poulet mariné à la thaïlandaise, sauce chili sucrée et oignons verts  
 Porc effiloché de porc et fromage havarti  
 Crevettes panées à la chapelure panko, aïoli aux épices cajun et à la lime  
 Agneau, sauce tzatziki à la menthe  
 Bœuf Angus classique, oignons caramélisés et fromage cheddar vieilli

**\*Un supplément de 10% est applicable pour toute commande de moins de 3 douzaines.**

## RÉCEPTION - COMPLÉMENTS

Carrés de pizza froide	39,50\$/douzaine
Fondue au chocolat, fruits en cubes et cake à l'orange	15\$/personne
Ailes de poulet	39,50\$/douzaine
Nachos, salsa ou guacamole	4\$/personne
Fromages d'ici et d'ailleurs	12\$/personne
Sandwiches cocktail type "finger"	45\$/douzaine
Légumes et trempette	5\$/personne

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## STATIONS GOURMANDES

**Les stations gourmandes sont composées de petites portions style « hors-d'œuvre »**

*Minimum 40 personnes par station*

### **Montréal \* | 23\$/personne**

Viande fumée à la montréalaise

Pain de seigle, cornichons à l'aneth

Salade de chou

### **Italie \* | 22\$/personne**

Choix de 2 pâtes

Sauces: crémeuse au parmesan, tomates et rosée

Salade César

### **Le 5 à 7 | 30\$/personne**

Légumes croquants et trempette

Cubes de fromage

Ailes de poulet épicées et rondelles d'oignons frits

Frites en spirales aux épices cajuns

Mini-hamburgers

**\* Prévoir un cuisinier pour chacune de ces stations, ou plus selon le nombre de convives :  
70\$/heure par cuisinier – minimum 4 heures**

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

***Un supplément sur la nourriture est applicable pour les groupes entre 20 et 40 personnes.***

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*



## TABLE DES DOUCEURS

### Table des douceurs | 30\$/personne

*Minimum 40 personnes*

Mini-pâtisseries italiennes

Tartes saisonnières

Shortcake aux fraises

Palais Royal au chocolat

Éclairs et cannoli

Gâteau « red velvet »

Plateau de fruits tranchés

Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

***Un supplément est applicable sur la nourriture si le nombre de convives est inférieur au minimum exigé et la sélection est variable.***

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## FORFAITS RÉCEPTION

*Minimum 50 personnes*

*Les bars incluent des apéritifs et spiritueux de marques régulières, vins maison blanc et rouge, bières locales, boissons gazeuses et eau minérale*

**Option 1 | 21\$/personne**

Bar ouvert pour une heure

**Option 2 | 29\$/personne**

Bar ouvert pour 2 heures consécutives

**Option 3 | 46\$/personne**

Bar ouvert pour une heure et 5 canapés par personne

(Voir menu « buffet de hors d'œuvre pour réception » pour les choix de canapés)

**Option 4 | 70\$/personne**

Bar ouvert pour une heure et 10 canapés par personne

(Voir menu « buffet de hors d'œuvre pour réception » pour les choix de canapés)

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## DÎNER BUFFET

### Dîner buffet du Québec | 75\$/personne

*Minimum 50 personnes*

#### Soupe

Soupe aux pois canadienne

#### Salades

Carottes et canneberges  
Mesclun, vinaigrette du Chef  
Betteraves et pommes  
Crevettes de Matane et fenouil  
Asperges, fraises et amandes

Saumon fumé et croustilles de bagel montréalais

Sélection de fromages d'ici et garnitures

#### Le casse-croûte

Station de viande fumée à la montréalaise  
Station de poutine

#### Plats principaux

Jarret d'agneau de Charlevoix et son jus au romarin  
Tourtière du Québec (pâté à la viande) et ketchup maison  
Truite arc-en-ciel, beurre blanc à l'estragon  
Poitrine de poulet grillée glacée à l'érable  
Jambon mariné à la bière d'ici et à la moutarde  
Pommes de terre nouvelles aux fines herbes  
Légumes de saison

#### Desserts

Pouding chômeur  
Assortiment de tartes et gâteaux  
Fruits frais tranchés  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

***Un supplément est applicable sur la nourriture pour les groupes de moins de 50 personnes.***

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## DÎNER BUFFET

### D'un océan à l'autre | 81\$/personne

*Minimum 75 personnes*

#### La Côte Ouest - le Pacifique

Salade de nouilles de riz, légumes asiatiques, vinaigrette au sésame  
Saumon fumé de la Colombie-Britannique, câpres, oignon rouge et crème fraîche  
Salade de fruits de mer du Pacifique  
Filet de flétan pané au crabe, sauce au beurre

#### Les Prairies

Salade de quinoa et fruits séchés, vinaigrette citronnée  
Contre-filet de bœuf de l'Alberta, jus au thym et poivre concassé, pommes de terre aux herbes

#### Centre du Canada

Assortiment de fromages du Québec et de l'Ontario, fraises et raisins  
Pain baguette, craquelins et beurre  
Suprême de poitrine de poulet glacé à l'érable et à la mélasse, jus à l'estragon  
Tourtière du Québec (pâté à la viande)  
Longe de porc du Québec à l'érable et à la sauce moutarde  
Mélange de légumes saisonniers

#### Les Maritimes

Salade mélangée et copeaux de fenouil, noix de pacanes caramélisées, vinaigrette à la framboise  
Salade de pommes de terre de l'Île du Prince-Édouard, bacon et moutarde de Meaux  
Moules à la bière Alexander Keith's, tomates roma, persil et pommes de terre frites

#### Desserts

Table sucrée du Chef  
Plateau de fruits frais tranchés  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

***Un supplément est applicable sur la nourriture pour les groupes de moins de 75 personnes.***

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## DÎNER « À L'ASSIETTE »

### Minimum 4 services

Le prix du menu est par personne et inclut un potage ou une salade, une entrée, un plat principal et un dessert.

Les prix prennent en considération que tous les convives ont le même menu.

Pour les menus à choix multiples (plats principaux seulement), le menu le plus élevé sera facturé plus un supplément par convive:

- Supplément par personne avec garantie de chaque plat 72 heures avant l'événement :  
5\$ pour 2 choix ou 7\$ pour 3 choix
- ou
- Supplément par personne pour commandes prises à la table lors du premier service :  
7\$ pour 2 choix ou 9\$ pour 3 choix

Certains plats peuvent ne pas convenir pour les commandes prises à la table, il nous fera plaisir de vous conseiller

### Soupes (en choisir une)

Potage asperges et basilic

Soupe à l'oignon à la bière noire liée au fromage cheddar

Potage aux trois champignons et crème à la ciboulette

Soupe Mulligatawny à l'indienne

Potage au brocoli, garniture au yogourt et cumin

Gazpacho classique, garniture de crevettes nordiques épicées (soupe froide)

### Entrées froides et chaudes (en choisir une)

Duo de saumon: saumon fumé et mousse de saumon, betteraves marinées, vinaigrette aux agrumes

Timbale de quinoa, guacamole, crevettes et lime

Carpaccio de betterave, chorizo, fromage de chèvre, gelée de pomme et zeste d'orange

Tataki de bœuf sauce au yuzu, ail frit et shitake

Canard confit oignons caramélisés, fromage de chèvre sur pâte feuilletée, sauce pomme grenade

Flanc de porc braisé, purée de courge et pomme granny-smith

### Plat principaux (en choisir un)

Poitrine de poulet grillée Tex-Mex avec salsa à la mangue et au jicama, riz du sud-ouest et courgettes grillées	71\$
Carré de porc, sauce whisky à l'érable, chou rouge braisé, pommes au vinaigre de cidre et purée de pommes de terre crémeuse	74\$
Confit de canard, sauce aux bleuets, purée de carottes au gingembre et gratin dauphinois	75\$
Filet de saumon en croûte de raifort et parmesan, purée de panais à l'ail, rapini et tomates cerises confites	75\$
Médailles de veau, sauce crémeuse aux morilles, spaetzli à la moutarde à l'ancienne, asperges grillées et purée de pois verts	76\$
Mahi-mahi grillé, salsa à l'ananas, chou frisé « kale », quinoa au safran et citron	77\$
Bavette de boeuf, purée de pommes de terre à la truffe, champignons et haricots verts du Kenya sautés au beurre	78\$
Carré d'agneau, sauce à l'ail rôti, risotto aux pois, menthe et champignons, bette à carde arc-en-ciel	84\$
Filet mignon avec pommes de terre pont-neuf, jeune courge, carotte rôtie à l'érable, champignons sauvages et épinards	88\$

### Desserts (en choisir un)

Gâteau mascarpone et orange
Gâteau chocolat blanc et framboises
Semifreddo à la gianduia
Gâteau piña colada
Gâteau mousse aux fruits sauvages (sans gluten)
Tiramisu (sans gluten)
Mousse au chocolat (sans gluten)
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

***Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.***

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## BAR PAYANT

Par consommation	Prix
Apéritifs de marques régulières (vermouth, sherry, porto)	10\$
Spiritueux de marques régulières (rye, gin, vodka, scotch, rhum)	10\$
Vin maison rouge et blanc	11\$
Mimosa	11\$
Kir	11\$
Bières locales	9,50\$
Bières importées ou micro-brasseries	11\$
Vin mousseux Prosecco	12\$
Digestifs de marques régulières (Cointreau, Amaretto, Grand Marnier, Baileys, Cognac VS, Tia Maria)	12\$
Digestifs premium (Cognac VSOP, Chivas Regal, Crown Royal, etc.)	15\$
Boissons gazeuses, jus ou eau minérale St-Justin	6,50\$
Perrier	7,50\$

**Pour chaque bar (jusqu'à 100 personnes), les services d'un barman et d'une caissière sont offerts gratuitement si les ventes nettes atteignent ou dépassent 500\$. Si les ventes sont inférieures, des frais opérationnels de 260\$ plus taxes pour une durée de 3 heures seront facturés au compte collectif (90\$ plus taxes par heure additionnelle).**

*Les taxes (TPS et TVQ) sont incluses dans les prix des breuvages ci-dessus.*

*La TPS et la TVQ sont applicables sur les frais opérationnels.*

*Le pourboire est discrétionnaire*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## BAR OUVERT

Par consommation	Prix
Apéritif (vermouth, Dubonnet, St-Raphaël, sherry, porto)	8\$
Spiritueux de marques régulières (rye, gin, vodka, scotch)	8\$
Bières locales	7,50\$
Bières importées ou micro-brasseries	9\$
Vin maison rouge et blanc	9\$
Mousseux Prosecco	10\$
Digestifs de marques régulières (Cointreau, Amaretto, Grand Marnier, Baileys, Cognac VS, Tia Maria)	9,75\$
Digestifs et boissons premium (Cognac VSOP, Chivas Regal, Crown Royal)	12,50\$
Boisson gazeuse, jus ou eau minérale St-Justin	5,50\$
Perrier	6,25\$
<b>Punch</b>	<b>Au gallon = 30 verres</b>
Punch au rhum	210\$
Punch aux fruits sans alcool	110\$

**Pour chaque bar (jusqu'à 100 personnes), les services d'un barman sont offerts gratuitement si les ventes nettes atteignent ou dépassent 400 \$. Si les ventes sont inférieures, des frais opérationnels de 140 \$ plus taxes pour une durée de 3 heures seront facturés au compte collectif (50 \$ plus taxes par heure additionnelle).**

*La TPS et la TVQ sont applicables sur les frais opérationnels.*

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*



## VINS BLANCS ET ROSÉS

### Sélection vins blancs

Pinot Grigio, Yellow Tail, Australie	38\$
Sauvignon Blanc, Nobile, Regional Collection Marlborough, Nouvelle Zélande	45\$
*Jaleo, Viura, Yecla, Espagne	45\$
*Trebiano, Rubicone, Barzoli, IGP, Italie	45\$
Sauvignon Blanc, Nobile, Regional Collection Marlborough, Nouvelle Zélande	45\$
Gros manseng, Domaine du Tariquet, Sud Ouest, France	45\$
Heranos Lurton, Rueda, Verdejo, Espagne	46\$
Sauvignon blanc, Les Jamelles, vin de Pays d'Oc, France	47\$
Chardonnay, Robert Mondavi, sélection privée, Californie, États-Unis	48\$
Pinot Grigio, Rufino, Delle Venezie, Italie	50\$
Sauvignon blanc, Kim Crawford, Marlborough, Nouvelle-Zélande	60\$

\* Importation privée

### Sélection vins rosés

Cliff 79, Australie	44\$
White Zinfandel, Gallo Family, v.d.t., Californie, États-Unis	45\$

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## VINS ROUGES

### Sélection vins rouges

Pinot Noir, L'Orangerie, Languedoc-Roussillon, France	42\$
Marques de Marialva, Barraida, Portugal	44\$
*Jaleo Monastrell, Yecla, Espagne	45\$
Big Bold Red, Yellow Tail, Australie	45\$
Syrah, Les Jamelles, vin de Pays d'Oc, France	45\$
*Montepulciano d'Abruzzo, Barzoli, D.O.C., Italie	45\$
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Yellow Tail, Big Bold Red, Australie	45\$
*Cabernet Sauvignon, Carmenere, Shiraz, Epica, Chili	46\$
Merlot, Woodbridge Robert Mondavi, Californie, États-Unis	48\$
Chianti, Ruffino, Toscane, Italie	50\$
Private Selection Robert Mondavi, Pinot Noir, Californie, USA	59\$

\* Importation privée

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## VINS MOUSSEUX ET CHAMPAGNES

### Mousseux

Prosecco Ruffino, Delle Venezie, Italie	51\$
---	------

### Champagnes

Champagne Ayala Brut Majeur, France	95\$
-------------------------------------	------

Champagne Ayala Rosé Majeur, France	99\$
-------------------------------------	------

Mumm Cordon Rouge, brut, France	140\$
---------------------------------	-------

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## Ressourcez vos participants avec des plats dynamisants

### Petit déjeuner buffet « adapté pour vous » | 34\$

*Minimum de 30 personnes pour buffet  
Option à l'assiette disponible pour 33\$*

Jus d'orange frais et jus de pamplemousse  
Fruits de saison fraîchement coupés et baies  
Blancs d'œufs brouillés avec poivrons, épinards et fromage de chèvre  
Saucisse de dinde  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

### Petit-déjeuner sur assiette « steak et œufs » | 43\$

Jus d'orange frais  
Contre-filet grillé  
Épinards sautés  
Deux œufs pochés (faible en glucides)  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

### Pauses

#### À la carte

Boissons gazeuses diètes | 4.75\$ ch.  
Eau en bouteille | 4.75\$ plate & gazeuse  
Barres granola & énergétiques | 6\$ pce

#### Le pionnier | 16\$

Mélange individuel de noix et fruits séchés  
Boissons pétillantes aux fruits San Pellegrino® Limonata et Aranciata  
Eau de source  
(faible en cholestérol)

#### Pause européenne | 29\$

Plateau de fromages : brie crémeux, gorgonzola, oka  
Gelée de vin, amandes, bâtonnets de pepperoni  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

*Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## Ressourcez vos participants avec des plats dynamisants

### Déjeuner « à l'assiette »

#### Choisir une entrée :

Soupe du jour  
ou

Salade d'épinard (supplément de 2\$)  
*amandes tranchées, œuf haché, vinaigrette tiède au bacon*

#### Choisir un plat principal\* :

Salade de saumon atlantique | 44\$  
*Salade verte croustillante, tomates cerise, avocat, concombre, pois mange-tout, vinaigrette au wasabi et concombre*

Osso buco de veau | 58\$  
*gremolata, demi-glace de veau tomate, courgettes grillées*

Poitrine de poulet grillée aux herbes | 48\$  
*Courgettes grillées, relish de tomates et câpres*

Flétan grillé | 54\$  
*Pomme de terre vapeur, ratatouille, jus de persil*

#### Choisir un dessert:

Feuilleté figues, mascarpone et miel  
Gâteau fruits des champs  
Gâteau au fromage  
Mousse aux fraises  
Tiramisu (sans gluten)  
Mousse au chocolat (sans gluten)  
Assiette de fruits fraîchement tranchés (supplément de 2\$)  
Sorbet à la mangue ou aux baies avec biscotti (supplément de 3\$)  
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

### Boîte à lunch à emporter | 40\$

Fruit frais de saison (pomme, orange ou banane)  
Salade iceberg, concombre, tomate et vinaigrette balsamique

#### Au choix du client :

Filet de saumon atlantique grillé  
ou

Poitrine de poulet grillée aux herbes

Crudités du jardin et trempette aux herbes  
Yogourt faible en gras  
Bouteille d'eau de source

**Les boîtes à lunch sont conçues pour être consommées à l'extérieur de l'hôtel. Si vous souhaitez manger dans votre salle de réunion, des frais supplémentaires de 8\$/boîte vous seront facturés.**

\* Pour les menus à choix multiples (plats principaux seulement – maximum 3 choix), le menu le plus élevé sera facturé plus un supplément de 4\$ par convive.

\* La garantie du nombre de personnes sera exigée 72 heures avant l'événement.

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

**Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.**

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## Ressourcez vos participants avec des plats dynamisants

### Hors-d'œuvre chauds

*Minimum 3 douzaines par choix\**

Satay de bœuf Thaï avec lime | 45\$ par douzaine

Satay de poulet grillé au citron et romarin, yogourt au citron confit | 45\$ par douzaine

### Hors-d'œuvre froids

*Minimum 3 douzaines par choix\**

Prosciutto & melon | 45\$ par douzaine

Brochette de fruits, trempette au yogourt et miel | 8\$ chaque

***\*Un supplément de 10% est applicable pour toute commande de moins de 3 douzaines.***

*Des frais de service/administration de 17% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## SERVICES TECHNOLOGIQUES

### Internet

L'internet haute vitesse sans fil est disponible dans toutes les chambres, salles et espaces publics, moyennant un mot de passe.

Nos représentants au service des congrès et banquets se feront un plaisir de vous renseigner sur les prix en fonction de vos besoins.

### Lignes téléphoniques

Chaque salle est munie d'un téléphone avec ligne analogue.

Les appels internes sont gratuits.

### Électricité

Prise 100 amp. triphasée (Salle de Bal, Caf' Conc' ou Cartier)	350 \$/jour
Panneau 40 amp.	99 \$/jour
Rallonge électrique	9 \$/jour
Barre d'alimentation	9 \$/jour
Location de chariot élévateur électrique	300 \$/jour

### Accessoires

Tableau à feuilles mobiles	33 \$/jour
Téléphone mains libres	135 \$/jour

### Services d'opérateur ou électricien (min. 4 heures)

Du lundi au vendredi de 8 h à 16 h	85 \$/heure
Le soir ou la fin de semaine	115 \$/heure

### Sécurité

Agent de sécurité (min. 4 heures)	46 \$/heure
-----------------------------------	-------------

*Les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ sont applicables pour le service et équipement.*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## SERVICES AUDIO-VISUELS

### FREEMAN AUDIOVISUEL CANADA

Fournisseur officiel du Marriott Montréal Château Champlain.

*"Notre engagement envers votre réussite"*

Freeman Audiovisuel Canada fournit des solutions en technologie de présentation permettant des communications efficaces lors de vos événements. Nous mettons à votre disposition des équipes d'experts ainsi que de l'équipement à la fine pointe de la technologie. Nous offrons par-dessus tout un service inégalé.

### Solutions

Nous offrons un large éventail de solutions audiovisuelles pour les événements spéciaux et salons commerciaux. Depuis plus de quarante ans, nous définissons le standard d'excellence et d'innovation et, de concert avec nos clients, nous trouvons la bonne combinaison d'équipements et de services qui répondra à vos besoins.

Contact : Pascal Lachapelle

Tél : (514) 809-4108

Courriel : [pascal.lachapelle@freemanco.com](mailto:pascal.lachapelle@freemanco.com)



## FREEMAN AUDIO-VISUEL

### Liste de prix sommaire

#### Projection

Projecteurs LCD	à partir de 360\$
Écrans trépied et « fast fold »	à partir de 60\$
Moniteurs (min 24")	à partir de 120\$
Écrans plats LCD et plasma (min 40")	à partir de 380\$

#### Interprétation simultanée

Ensemble de traduction bilingue	à partir de 360\$
Récepteur Sennheiser (min. 50)	3\$/unité
Service d'interprètes sur demande	

#### Audio

Micros variés	à partir de 40\$
Système de sonorisation haute puissance sur demande	

#### Service de production multimédia

Tarif horaire (min. 4 heures)	98\$/heure
Tarif projet	Sur demande
Projets spéciaux	Sur demande

#### Accessoires de conférence

Souris sans fil	à partir de 55\$
Pointeur laser	à partir de 55\$
Ordinateur portable	À partir de 300\$

#### Tarifs de main d'œuvre

Personnel technique (min. 4 heures)	70\$/heure
Spécialiste audiovisuel (min. 4 heures)	77\$/heure

Sauf indication contraire, les prix sont journaliers et forfaitaires.

*Pour Freeman, des frais de service de 17% et taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ sont applicables pour le service et équipement.*

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

En plein cœur du centre-ville de Montréal, nous mettons notre expérience à votre service!

L'équipe du Montréal Marriott Château Champlain sera ravie de composer avec vous des menus spéciaux, tout en répondant à vos questions sur le choix de l'aménagement de la salle, les horaires ou la décoration. Peu importe le nombre de participants ou le genre de réception, simple café ou dîner gastronomique, mariage, petite réunion ou grand congrès, vous pouvez compter sur nous.

Pour vous aider à planifier votre événement : **COMMUNIQUEZ AVEC NOUS!**

Téléphone 514-878-9000  
Télécopieur 514-878-6777  
[Info@chateauchamplain.com](mailto:Info@chateauchamplain.com)

### Salles de réunion :

- Toutes nos salles, chambres et espaces publics sont non-fumeurs.
- Nous possédons 25 salles de réunion ou banquet pour une superficie totale de 29 000 pieds carrés.
- Les prix mentionnés sont garantis dans les 60 jours après la date de soumission.
- Une garantie du nombre d'invités est exigée au moins 3 jours ouvrables (72 heures) avant votre événement.
- Des frais opérationnels de 100\$ seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.
- Si votre groupe n'atteint pas les minimums requis pour certains menus, permettez-nous de vous faire des suggestions ou des frais additionnels sont applicables.

### Vestiaire :

Un service de vestiaire peut être mis à votre disposition au coût de 3,50 \$ par manteau (taxes incluses). Un revenu minimum de 175 \$ par préposé, pour une durée de 8 heures consécutives est exigé sans quoi la différence sera facturée à votre compte. Des frais supplémentaires de 14\$ plus taxes par heure additionnelle s'appliqueront.

### Musique :

Des frais de licence/redevances pour musique sont imputables à tout événement qui inclut de la musique, avec ou sans danse. Selon la salle utilisée, les frais varient:

pour la SOCAN (Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique) de 22,06\$ à 187,55 \$ plus taxes

pour Ré:Sonne (Société canadienne responsable de la perception des droits pour les artistes-interprètes et producteurs de disques) de 9,25 \$ à 78,66 \$ plus taxes.

### Stationnement :

Un stationnement intérieur payant, en libre-service, est accessible des rues Peel ou de la Cathédrale. Vous pouvez vous procurer des coupons prépayés moyennant un préavis de 48 heures. Demandez-nous les détails à ce sujet.

Service valet payant disponible pour les clients qui logent à l'hôtel.

*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*