



MARRIOTT
MONTREAL
CHATEAU CHAMPLAIN



MENUS BANQUETS - 2017



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

PETIT DÉJEUNER

Le buffet continental | 24\$/personne

Jus d'orange rafraîchi
Fruits frais tranchés
Mini croissants et viennoiseries
Marmelade, confitures, miel et beurre
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Le buffet continental de luxe | 29\$/personne

Jus d'orange rafraîchi
Fruits frais tranchés
Fromage tranché
Mini croissants et viennoiseries
Sélection de céréales froides
Marmelade, confitures, miel et beurre
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Le favori du matin | 34\$/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
Pain doré ou crêpes « pancake » avec sirop d'érable
Mini croissants, viennoiseries et rôties
Marmelade, confitures, miel et beurre
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Buffet petit déjeuner santé | 27\$/personne

Jus d'orange rafraîchi
Parfait au yogourt : yogourt, fruits de saison, miel et granola
Mini croissants et viennoiseries
Marmelade, confitures, miel et beurre
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Le montréalais | 30\$/personne

Buffet ou à l'assiette*

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 rôties
Fruits frais en coupe (plateau de fruits tranchés pour un buffet)
Marmelade, confitures, miel et beurre
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

*Option buffet disponible avec un minimum de 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*	5,50\$/pers.	Plateau de fruits tranchés (25 personnes)	170\$/ch.
Omelette nature*	5,50\$/pers.	Fruits entiers variés (10 personnes)	31\$/panier
Omelette au fromage*	5,50\$/pers.	Smoothies aux fruits	68\$/douz.
Omelette western*	5,50\$/pers.	Tranches de pain maison (bananes, canneberges, carottes, bleuets)	34\$/douz.
Burrito aux œufs, fromage, haricots noirs et salsa	6,50\$/ch.	Sélection de céréales froides (avec lait)	40\$/douz.
Spanakopita aux œufs, épinards et feta	6,50\$/ch.	Salade de fruits frais en bol individuel	57\$/douz.
Bacon de dos canadien	4,50\$/pers.		
Fromages du matin (cheddar, suisse, havarti)	6,50\$/pers.		
Yogourts aux fruits ou nature	50\$/douz.		
Yogourts grec aux fruits ou nature	73\$/douz.		
Fèves au lard traditionnelles	4,25\$/pers.		
Bagels et fromage à la crème	6\$/ch.		
Parfaits au yogourt avec fruits et miel	61\$/douz.		

* 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.

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.

LES PAUSES

La pause-café | 13,50\$/personne

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

La traditionnelle | 18,75\$/personne

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

La pause santé | 22\$/personne

Minimum 25 personnes

Smoothies aux fruits
Barres granola et mélange "trail mix"
Thé vert glacé et eau minérale
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

La riviera chocolat | 23\$/personne

Minimum 25 personnes

Brownies au chocolat fondant
Biscuits double-chocolat
Mousse au chocolat
Lait au chocolat froid
Boissons gazeuses et eau minérale
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

L'italienne | 23\$/personne

Minimum 25 personnes

Biscotti, amaretti et cannoli
Salade de fruits
Eaux minérales San Pellegrino variées (nature, aranciata et limonata)
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

La méditerranéenne | 22\$/personne

Minimum 25 personnes

Hummus et baba ganoush, pita croustillant au sel de mer
Bruschetta et croûtons à l'ail
Légumes et trempette
Boissons gazeuses et eau minérale
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Supplément pour café équitable, ajouter 3\$ par 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.

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)	83\$/gallon
Café équitable (gallon = 20 tasses)	95\$/gallon
Jus et thé glacé maison (pichet de 1,8 litres = 8 verres)	29\$/pichet
Boisson gazeuse, jus de fruits en bouteille, eau minérale ou de source	4.75\$/chaque
Perrier ou San Pellegrino	5.75\$/chaque
Croissant, muffin ou viennoiserie	4,25\$/chaque
Plateau de fruits tranchés (pour 25 personnes)	170\$/plateau

Items sucrés vendus à la douzaine

Croissants, muffins ou viennoiseries miniatures	39\$
Mini-pâtisseries italiennes	38\$
Brownies au chocolat ou carrés aux dattes ou nanaimo	34\$
Biscuits maison assortis	34\$
Tranches de pain sucré (bananes, canneberges, carottes ou bleuets)	34\$
Barres de crème glacée Nestlé	57\$
Scones	38,50\$
Trous de beignes maison (sauce chocolat ou caramel)	27\$
Biscotti divin avec amandes et pistaches	42\$

Items salés

Torsade au fromage servie chaude et avec trempette tomatée	29\$/douz.
Hummus et chips pita (10 personnes)	15\$
Popcorn et beurre fondu (10 personnes)	12\$
Nachos avec salsa (10 personnes)	22\$
Croustilles (10 personnes)	15\$
Noix mélangées (10 personnes)	45\$

Items santé

Crudités et trempette (pour 10 personnes)	43\$/panier
Salade de fruits individuelle	57\$/douz.
Smoothies aux fruits	68\$/douz.
Yogourts nature ou aux fruits	50\$/douz.
Yogourts grec nature ou aux fruits	73\$/douz.
Barres granola variées	54\$/douz.
Fruits entiers (10 personnes)	31\$/panier

Items sans gluten

Biscuits aux amandes	32\$/douz.
Biscotti	46\$/douz.
Brownies au chocolat	7,25\$/pers.
Gâteau aux carottes	7,25\$/pers.
Gâteau red velvet, glaçage au fromage à la crème	8,50\$/pers.
Gâteau au citron, glaçage aux framboises	8,50\$/pers.

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

Pique-nique | 40,50\$/personne

Potage du jour
3 salades au goût du jour
Légumes et trempette
Sandwiches variés et wraps aux légumes grillés (3 choix)
Croustilles
Délices du chef pâtissier et salade de fruits frais
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Faites votre sandwich | 46\$/personne

Potage du jour
3 salades au goût du jour
Légumes et trempette
Éventail de délices charcutiers
Légumes grillés
Assortiment de pains et tortilla
Croustilles
Condiments et marinades
Hummus et pita
Fromages
Délices du chef pâtissier et salade de fruits frais
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

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 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

"Expérience Montréalaise" | 44\$/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 poutine"

Desserts

Tarte aux pommes
Tarte aux bleuets
Gâteau au fromage
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" | 48\$/personne

Minimum 40 personnes

Entrées

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

2 choix parmi les plats chauds suivants:

Poulet Général Tao
Stir fry de bœuf et champignons
Longe de porc marinée à la citronnelle, sauce aigre douce
Filet de pangasius avec une marmelade asiatique d'oranges

Les plats chauds sont servis avec riz basmati et légumes sautés

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 | 50\$/ personne

Minimum 40 personnes

Entrées

Minestrone classique
Tomates, bocconcini et basilic
Salade de pâtes au capicollo épicé et pesto
Salade César
Bruschetta et croûtons au parmesan

2 choix parmi les plats chauds suivants :

Cannelloni au gratin (à la viande ou au fromage), sauce tomate
Escalope de veau au parmesan
Poulet cacciatore
Filet de sole, émincé de fenouil et oranges
Pavé de saumon alla puttanesca

Les plats chauds sont accompagnés de pommes de terre ou riz et légumes de saison, sauf les pâtes

Desserts

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

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

Sud-Ouest | 49\$/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 truite aux pacanes, sauce aux pommes et Riesling
Succotash aux haricots verts et maïs
Purée de pommes de terre, sauce brune maison

Desserts

Gâteau au chocolat
Tartes variées
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

Sur les quais de la Seine | 51\$/personne

Minimum 40 personnes

Entrées

Potage parisien - pommes de terre et poireaux
Salade de pommes de terre rouges à la moutarde de Meaux et ciboulette
Salade mesclun, légumes du jardin, vinaigrette
Salade d'endives, cresson et roquette, vinaigrette aux framboises

2 choix parmi les plats chauds suivants :

Bavette de bœuf à l'échalote, sauce vin rouge
Poitrine de poulet, sauce forestière
Filet de saumon poêlé, beurre blanc aux épices cajun et citron vert
Mahi-mahi avec salsa de tomates et coriandre

Les plats chauds sont accompagnés de pommes de terre ou riz et légumes de saison

Desserts

Délices sucrés parisiens
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.

Buffet déjeuner santé | 49\$/personne

Minimum 40 personnes

Entrées

Salade de quinoa aux accents méditerranéens
Plateau de crudités et trempette
Salade de carottes et raisins
Jeunes épinards et une sélection de 3 vinaigrettes faibles en calories

2 choix parmi les plats chauds suivants :

Saumon poché et sa gremolata de câpres et olives
Pâtes de blé entier et légumes grillés
Poitrine de poulet grillée glacée aux baies et gingembre

Les plats chauds sont accompagnés de riz brun et légumes du marché

Desserts

Tarte aux pommes
Carrés aux dattes
Salade de fruits frais
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.

Une garantie sera exigée 72 heures avant l'événement.

Entrées

Potage du jour

Tomates, bocconcini, basilic frais et vinaigre balsamique

Salade mesclun, tomates cerises, endives, vinaigrette aux framboises

Salade de jeunes épinards, amandes, canneberges, vinaigrette aux tomates séchées

Salade de roquette, melon d'eau, noix de pin, copeaux de parmesan, vinaigrette au vinaigre de vin blanc

Salade César

Plats principaux

Pâtes: Medaglioni et sa duxelle de champignons et prosciutto, sauce marinara, garniture de jeune roquette à l'huile de truffe 38,50\$

"Pâtes" de courge spaghetti, champignons portobello, noix de pin, tomates cerises (sans gluten) 40,50\$

Trilogie de tomates farcies de quinoa, feta et ratatouille, coulis de poivron, huile infusée aux fines herbes (sans gluten) 41,50\$

Poitrine de poulet sauce aux champignons, galette de pommes de terre jaunes infusées au thym, méli-mélo de légumes 44\$

Filet de porc poêlé, réduction miel & citron, riz basmati infusé au thé vert, bok choy et poivrons rouges 44\$

Escalope de veau piccata, demi-glace infusée au citron, penne sauce pesto crémeux & étagé de légumes grillés 45\$

Poitrine de poulet farcie aux épinards à la crème, sauce bordelaise, pommes de terre grelots, carottes, asperges et tomates cerises

Filet de saumon, chutney à la mangue, riz au jasmin et ratatouille 46\$

Filet de poisson blanc du jour, salsa des îles, riz basmati, méli-mélo de légumes 46\$

Bavette de boeuf, sauce porto, pommes de terre grelots, légumes grillés 47\$

49\$

Desserts

Feuilleté de figes, mascarpone et miel

Semifreddo à la gianduia

Bacio

Gâteau fruits des champs

Mousse aux fraises

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 | 31\$/personne

Légumes et trempette
Salade du jour
Sandwich au choix sur pain baguette
Sac de croustilles nature
Biscuit maison ou pain sucré maison
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.

DÎNER BUFFET

Dîner buffet du Québec | 75\$/personne

Minimum 50 personnes

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 à la
montréalaise
Sélection de fromages d'ici et garnitures

Le casse-croûte

Station de viande fumée
Station de poutine

Plats principaux

Jarret d'agneau de Charlevoix et son jus au romarin
Tourtière du Québec 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 de Dijon
Pommes de terre nouvelles aux fines herbes
Légumes de saison

Desserts

Pouding chômeur
Gâteau au fromage Montréalais
Tartes aux bleuets et au sucre
Gâteau au chocolat
Fruit 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 | \$79\$/personne

Minimum 50 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, 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 et craquelins

Les Maritimes

Salade mélangée et copeaux de fenouil, noix de pacanes sucrées, 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

Tarte au sucre et tartes aux bleuets du Québec

Barre Nanaimo

Gâteau au fromage montréalais

Gâteau au chocolat "Rocher"

Mousse érable

Strudel aux fruits des champs

Crème brûlée au chai

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 50 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.
- 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 et salades (choisir un item)

Potage asperges et basilic

Potage aux trois champignons et crème à la ciboulette

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

Salade de jeunes épinards, fromage de chèvre, mûres, pacanes et vinaigrette balsamique

Salade mesclun, poitrine de canard fumé, amandes et vinaigrette pomme grenade

Feuilles de jeune roquette, melon d'eau, noix de pin, copeaux de parmesan, vinaigrette miel et citron

Salade de mâche, figues et prosciutto, vinaigrette au vinaigre de vin blanc parfumée à la truffe

Entrées (choisir un item)

Baluchon de canard confit en filo, oignons caramélisés, fromage de chèvre, gastrique aux bleuets

Feuilleté aux champignons sauvages, sauce crème à la ciboulette

Coulibiac de saumon (en croûte), sauce beurre blanc à l'aneth

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

Flanc de porc braisé, purée de courge et pomme Granny Smith

Duo de tartares de bœuf: le classique et l'asiatique

Plat principaux

Poitrine de poulet grillée sauce aux champignons, gratin dauphinois, haricots verts amandines et poivrons	68\$
Poulet enrobé de chapelure panko farci au prosciutto et provolone, coulis de tomates, pommes de terre nouvelles aux herbes, asperges, carottes et tomates cerises	69\$
Ragoût aux 3 haricots à la Toscane, sur polenta croustillante (sans gluten)	69\$
Carré de porc, pommes de terre purée aux truffes, légumes racines rôtis, sauce dijon à l'érable	70\$
Confit de canard, sauce aux bleuets, purée de pommes de terre sucrées, étagé de légumes grillés	72\$
Vivaneau poêlé, betteraves rouges à la soffritto, carottes glacées au sirop d'érable et pommes de terre rôties du Yukon	71\$
Saumon glacé à la sauce miso, riz basmati, légumes de saison sautés	71\$
Thon enrobé de graines de sésame, confetti de lentilles, carottes au gingembre et à la citronnelle (sans gluten)	73\$
Longe de veau recouverte d'olives noires et de tomates séchées, sauce bordelaise, polenta crémeuse au fromage de chèvre	82\$
Filet mignon sauce au poivre, galette de pommes de terre style rösti, étagé de légumes	84\$

Desserts (choisir un item)

Gâteau mousse à la lime et yogourt
Gâteau mousse aux fruits des champs (sans gluten)
Dôme Ferreiro Rocher
Corne d'abondance
Dôme tiramisu
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.

BUFFET DE HORS D'OEUVRE POUR RÉCEPTIONS

Buffet de hors d'œuvre | 42,50\$/personne

Minimum 40 personnes

Crudités et trempette

Croustilles, bretzels, arachides

Canapés froids

Bruschetta de tomates sur croûton

Céviche de pétoncles à la lime et coriandre

Rillettes de canard sur pain aux noix et aux fruits

Raisin enrobé de fromage de chèvre et pistaches concassées

Canapés chauds

Satay de poulet, sauce aux arachides

Rouleau impérial aux légumes

Dumpling frit au poulet, sauce chili

Crevette tempura

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.

FANTASIE DE CANAPÉS FROIDS ET CHAUDS

Minimum 3 douzaine par choix* - prix par douzaine

Froids

Bruschetta de tomates sur croûton	38,50\$
Shooter de gazpacho et crevette de Matane	38,50\$
Salade de crevettes nordiques sur concombre	38,50\$
Tomate cerise et bocconcini sur brochette	38,50\$
Prosciutto et melon	39,50\$
Rillettes de canard sur pain aux noix et aux fruits	39,50\$
Raisin enrobé de fromage de chèvre et pistaches concassées	39,50\$
Céviche de pétoncles à la lime et coriandre	42\$
Saumon fumé sur blinis, aïoli à l'aneth	42\$
Bœuf saisi et compote d'oignons à l'érable, crostini au fromage bleu	42\$
Tataki de thon sur wonton frit, mayonnaise au wasabi	42\$

Chauds

Rouleau impérial aux légumes	34,50\$
Spanakopita	35,50\$
Dumpling frit au poulet, sauce chili	37,50\$
Mini strudel aux champignons	39,50\$
Satay de poulet, sauce aux arachides	39,50\$
Filo de brie et canneberges	39,50\$
Mini Wellington de bœuf ou de poulet	42\$
Sandwich grillé (grilled cheese) aux pommes et au brie	42\$
Crevette tempura	46\$
Côtelette d'agneau, sauce chimichurri à la menthe et au romarin	49\$

Mini-hamburgers

Poulet mariné à la thaïlandaise, sauce chili sucrée et oignons verts	38,50\$
Effiloché de porc et fromage Havarti	39,50\$
Crevettes panées à la chapelure panko, aïoli aux épices cajun et à la lime	39,50\$
Bœuf Angus classique, oignons caramélisés et fromage cheddar vieilli	41\$
Agneau et sauce tzatziki à la menthe	41\$

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.

***Un supplément de 10% est applicable pour tout choix de moins de 3 douzaines.**

STATIONS GOURMANDES

Les stations gourmandes sont composées de petites portions style "hors-d'œuvre"

Minimum 40 personnes par station

Montréal ** | 20\$/personne

Viande fumée

Pain de seigle

Salade de chou

Cornichons à l'aneth et condiments

Italie ** | 21\$/personne

Choix de 2 pâtes

Sauces: crème parmesan, tomates et rosée

Salade César

Le 5 à 7 | 27\$/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 | 28\$/personne

Minimum 40 personnes

Mini-pâtisseries italiennes

Tartes saisonnières

Shortcake aux fraises

Palais Royal au chocolat

Gâteau red velvet

Éclairs et cannoli

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.

RÉCEPTION - COMPLÉMENTS

Carrés de pizza froide	39,50\$/douz.
Fondue au chocolat, fruits en cubes et cake à l'orange	13\$/pers.
Ailes de poulet	39,50\$/douz.
Panier de nachos, salsa ou guacamole (pour 10 personnes)	22\$/panier
Fromages d'ici et d'ailleurs (plateau pour 25 personnes)	285\$/plateau
Sandwiches cocktail type "finger"	45\$/douz.
Légumes et trempette (plateau pour 10 personnes)	43\$/plateau

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.

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 | 42\$/personne

Bar ouvert pour une heure

5 canapés par personne (Voir menu "Buffet de hors d'œuvre pour réception" pour les choix de canapés)

Option 4 | 62\$/personne

Bar ouvert pour une heure

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.

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 (Henkell Trocken)	12\$
Digestifs de marques régulières (Cointreau, Amaretto, Grand Marnier, Baileys, Cognac VS, Tia Maria...)	12\$
Digestifs premium (Cognac VSOP, Chivas Regal, Crown Royal...)	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
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 (Henkell Trocken)	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\$
Punch	Au gallon = 30 verres
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

Suggestion de la maison – vin blanc

*Sauvignon, Château Pech-Céleyran, vin de Pays d'Oc, France 43\$

Sélection vins blancs

*Trebiano, Rubicone, Barzoli, IGP, Italie 45\$

*Jaleo, Ciura, Espagne 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, Malborough, Nouvelle-Zélande 60\$

* Importation privée

Sélection vin rosé

Jackson Triggs Proprietors' selection, v.d.t., Niagara, Canada 45\$

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

Suggestion de la maison - rouge

*Merlot / Cabernet Sauvignon, Château Pech-Celeyran, vin de Pays D'Oc, France 43\$

Sélection vins rouges

Marques de marialva, Barraida, Portugal 44\$

Syrah, Les Jamelles, vin de Pays d'Oc, France 45\$

*Jaleo Nonastrell, Espagne 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\$

Pinot noir, Mirassou Winery, California, États-Unis 52\$

* 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

Henkell Trocken, Cuvée sec, Allemagne	49\$
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\$
Duval-Leroy, Cuvée Design Paris, brut, France	190\$

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" | 31\$

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

Jus d'oranges frais & jus de pamplemousse
Fruits de saison fraîchement coupés & 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 & œufs" | 39,50\$

Jus d'oranges 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\$
Eau en bouteille | 4.75\$ plate & gazeuse
Barres granola & énergétiques | 5\$

Le pionnier | 14,50\$

Mélange individuel de noix et fruits séchés et jus de
pommes pétillant des "Produits du verger" ou jus de
petits fruits
Eau minérale
(faible en cholestérol)

Pause européenne | 26\$

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 | 42\$
*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 tomatée, courgettes
grillées*

Poitrine de poulet grillée aux herbes | 47\$
Courgettes grillées, relish de tomates et câpres

Flétan grillé | 52\$
Pomme de terre vapeur, ratatouille, jus de persil

Choisir un dessert:

Feuilleté figues, mascarpone et miel
Gâteau fruits des champs
Mousse aux fraises
Gâteau au fromage
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 | 38,50\$

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.**

*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 | 42\$ par douzaine

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

Hors-d'œuvre froids

*Minimum 3 douzaines par choix**

Prosciutto & melon | 39,50\$ par douzaine

Brochette de fruits, trempette
au yogourt et miel | 7,50\$ chaque

****Un supplément de 10% est applicable pour tout choix 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	31 \$/jour
Téléphone mains libres	135 \$/jour

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

Du lundi au vendredi de 8 h à 16 h	83 \$/heure
Le soir ou la fin de semaine	109 \$/heure

Sécurité

Agent de sécurité (min. 4 heures)	44 \$/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 pour le Marriott 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 : André Levert

Tél : 514-444-0434

Courriel : andre.levert@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\$
Vidéo, magnétoscopes VHS, lecteurs DVD/CD	à partir de 80\$
Moniteurs	à partir de 100\$
Écrans plats LCD et plasma	à partir de 125\$

Audio

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

Accessoires de conférence

Souris sans fil	à partir de 40\$
Pointeur laser	à partir de 40\$

Interprétation simultanée

Ensemble de traduction bilingue	à partir de 300\$
Récepteur Sennheiser (min. 50)	3\$/unité
Service d'interprètes sur demande	

Service de production multimédia

Tarif horaire (min. 4 heures)	96\$/heure
Tarif projet	680\$/jour
Projets spéciaux	à déterminer

Tarifs de main d'œuvre

Personnel technique (min. 4 heures)	66\$/heure
Spécialiste audiovisuel (min. 4 heures)	70\$/heure

Sauf indication contraire, les prix sont journaliers et forfaitaires.

Pour Freeman, des frais de service de 15% 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

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 20 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.