



Menu banquets

CONTACT

ventes@hotelgault.com

514 379 2006

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (18%))
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (18%)

Buffet Déjeuners

Breakfast buffet

MIN. 5
PERS.*



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Les buffets seront servis par un membre du personnel de l'Hôtel Gault.
Buffets will be served by a member of Hotel Gault staff.

Tous nos petits déjeuners incluent des jus de fruits, du café régulier et du thé.
All our breakfasts include juices, regular coffee, and tea.

* Moins de 5 personnes en boîte. *Less than 5 people in a box.*
Déjeuner en boîte : Supplément de 2\$. *Lunch box: \$2 surcharge.*

Le Continental Local | The Local Continental

24\$ /PERS.

Pains Arhoma, muffins, beurre et confitures A. Lefebvre de Bolton
Arhoma breads, muffins, butter and jams from A. Lefebvre de Bolton

Chocolatines et croissants Les Touriers
Les Touriers chocolate croissants and croissants

Yogourt de la laiterie Chagnon et Granola Grandma Emily
Laiterie Chagnon Yogurt and Grandma Emily granola

Céréales Grandma Emily avec lait
Grandma Emily cereal and milk

Fruits de saison coupés
Sliced fresh fruit platter

Le Montréalais | The Montrealer

28\$ /PERS.

Bagels Saint-Viateur servis avec fromage à la crème, beurre et confitures A. Lefebvre de Bolton
Saint-Viateur bagels served with cream cheese, butter and jams from A. Lefebvre de Bolton

Saumon fumé
Smoked salmon

Assiette de fromages du Québec (2 variétés)
Quebec cheese platter (2 varieties)

Charcuteries locales
Local charcuteries

Fruits de saison coupés
Sliced fresh fruit platter

Buffet Déjeuners

Breakfast buffet

Les buffets seront servis par un membre du personnel de l'Hôtel Gault.
Buffets will be served by a member of Hotel Gault staff.

Tous nos petits déjeuners incluent des jus de fruits, du café régulier et du thé.
All our breakfasts include juices, regular coffee, and tea.

Le Santé | The Healthy Breakfast

Toast d'avocat
Avocado toast

Gravlax de saumon tranché
Sliced salmon gravlax

Omelette avec ingrédients locaux et de saison
Omelet with local and season ingredients

Yogourt sans gras et céréales Grandma Emily
Fat-free yogurt and Grandma Emily cereal

Gruau et assortiment de fruits secs
Oatmeal with assorted dried fruits

Fruits de saison coupés
Sliced fresh fruit platter

L'Américain | The American

Œufs brouillés du Québec
Scrambled Quebec eggs

Bacon, saucisses et pommes de terre
Bacon, sausages and breakfast potatoes

Crêpes, sirop d'érable du Québec et crème fouettée
Pancakes, Quebec maple syrup and whipped cream

Assortiment de viennoiseries des Touriers
Les Touriers assorted croissants

Pains Arhoma et confiture A. Lefebvre de Bolton (QC)
Arohma breads and jams from A. Lefebvre de Bolton

Fruits de saison coupés
Sliced fresh fruit platter

MIN. 8
PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

29\$ /PERS.

30\$ /PERS.

Les Pauses

The Breaks

Toutes nos pauses incluent des jus de fruits, du café régulier et du thé.
All our breaks include juices, regular coffee and tea.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Pause Viennoise | Viennoise Break

15\$ /PERS.

Assortiment de viennoiseries
Assorted croissants

Pains Arhoma avec beurre et confitures de A. Lefebvre de Bolton
Arohma breads, butter and jams from A. Lefebvre de Bolton

Assortiment de fruits entiers
Selection of whole fruits

Pause Gourmande | Gourmet Break

16\$ /PERS.

Scones maison
Homemade scones

Brioche au sucre perlé
Pearled sugar brioche

Madeleines
Madeleines

Smoothies de fruits de saison
Seasonal fruit smoothies

Pause Pâtissière | Pastry Break

18\$ /PERS.

Flan patissier à la vanille de Madagascar
Madagascar vanilla custard pastries

Entremets chocolat Guayaquil
Guayaquil chocolate dessert

Macarons assortis
Assorted macaroons

Salade de fruits de saison
Seasonal fruit salad

Les Pauses

The Breaks

Toutes nos pauses incluent des jus de fruits, du café régulier et du thé.
All our breaks include juices, regular coffee, and tea.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Pause Énergisante | Energizing Break

16\$ /PERS.

Station de yogourt avec garnitures : granola, fruits frais, fruits secs et graines
Yogurt station with toppings: granola, fresh fruits, dried fruit, and seeds

Barres granola de Grandma Emily
Grandma Emily granolas bar

Plateau de fruits tranchés
Sliced fresh fruit platter

Pause Verte | Green Break

15\$ /PERS.

Smoothies santé (2 variétés)
Healthy smoothies (2 varieties)

Plateau de légumes avec trempettes salées
Vegetable platter with homemade dips

Fruits tranchés avec trempettes de yogourt
Fresh fruit platter and yogurt dips

Assiette de noix et de fruits secs
Trail of mixed nuts and dried fruits

Pause Santé | Healthy Break

17\$ /PERS.

Pain pita
Pita bread

Trio de sauces: Tzatziki, Babaganoush et Hummus
3 Sauces – Tzatziki, Babaganoush and Hummus

Mini wraps santé (oeuf brouillé, épinard et tomates cerise)
Healthy mini wraps (scrambled eggs, spinach, and cherry tomatoes)

Les Pauses

The Breaks

Toutes nos pauses incluent des jus de fruits, du café régulier et du thé.
All our breaks include juices, regular coffee and tea.

Pause Montréalaise | Montreal Break

Mini-sandwichs Smoked meat Schwartz
Mini Schwartz smoked meat sandwiches

Bagels Saint-Viateur
Saint-Viateur bagels

Saumon fumé et fromage à la crème
Smoked salmon and cream cheese

Crêpes et sirop d'érable
Pancakes and Quebec maple syrup

Pause du Terroir | Terroir Break

Plateaux de fromages du Québec, compotes de fruits, fruits, noix
Quebec cheese platter with fruit compote, dried fruits, and nuts

Plateaux de légumes avec trempettes maison
Vegetable platter with homemade dips

Plateaux de charcuteries
Charcuterie platter

Croûton maison
Homemade croutons

MIN. 5
PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

22\$ /PERS.

23\$ /PERS.

À la carte

À la carte options

MIN. 5
PERS.



Œufs brouillés du QC

Quebec scrambled eggs

4\$ / PERS

Saucisse, Bacon ou jambon du Québec

Local sausage, bacon or ham

6\$ / PERS

Barres granola

Granola bars

6\$ / PERS

Panier de fruits entiers

Whole fruit basket

3\$ / PERS

Fruits de saisons tranchés

Sliced fresh fruit platter

7\$ / PERS

Smoothies santé frais du jour (2 variétés)

Fresh homemade smoothies (2 varieties)

6\$ / PERS

À la carte

À la carte options



Fromages du QC, compotes, fruits, noix croûtons Quebec cheese plate, compote, fruits, nuts and croutons	13\$ / PERS.
Plateau charcuterie Charcuterie platter	15\$ / PERS.
Plateau charcuterie et fromage Charcuterie and cheeseplatter	18\$ / PERS.
Crudités et trempettes Vegetable and dips	6\$ / PERS.
Chips Chips	4\$ / SAC
Bagel, mini muffin (2 variétés), minicroissant, miniscones Bagel, mini muffin (2 varieties), minicroissant or miniscones	40\$ / DIZAINÉ (1 CHOIX/ DIZAINÉ)
Croissant ou Chocolatine Croissant or Chocolate croissant	5\$ / UNITÉ
Muffin gourmand ou muffin santé Foodie muffins or healthy muffins	5\$ / UNITÉ
Biscuit du jour Cookie of the day	4\$ / UNITÉ
Yogourt individuel Individual yogurt	4,50\$ / UNITÉ
Boisson gazeuse ou eau en bouteille Water bottles and soft drinks	4,50\$ / UNITÉ
Station de café et thé Coffee and tea station	45\$ / STATION (10 PERS.)

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (18%))
 THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (18%)

Pour le dîner

For lunch

Les buffets seront servis par un membre du personnel de l'Hôtel Gault.
Buffets will be served by a member of Hotel Gault staff.

* Moins de 5 personnes en boîte.
** Less than 5 people in a box.*

Lunch express | Express lunch

36\$ /PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

ENTRÉES | STARTERS

SOUPE / SOUP (1 CHOIX, 1 CHOICE)

Soupe de butternut, miel, poireaux et bacon
Butternut squash soup, honey, leek, and bacon

Soupe de navet, gingembre
Turnip soup and ginger

Soupe Vichyssoise (Soupe de poireaux)
Vichyssoise soup (leek soup)

Soupe du jour
Soup of the day

SALAD / SALADE (1 CHOIX, 1 CHOICE)

Salade quinoa, courge rôtie et condiments variés
Quinoa salad, roasted squash, and topping

Salade de pâtes, pesto vert et tomates
Pasta salad, green pesto, and tomatoes

Salade de pommes de terre, moutarde
Cream potato salad and mustard

Déclinaison de salades vertes
Green salad

Pour le dîner

For lunch

Les buffets seront servis par un membre du personnel de l'Hôtel Gault.
Buffets will be served by a member of Hotel Gault staff.

* Moins de 5 personnes en boîte.
** Less than 5 people in a box.*

Lunch express | Express lunch

36\$ /PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

PLATS PRINCIPAUX (2 CHOIX) | MAIN COURSE (2 CHOICES)

POKÉ BOL OU CROQUE MONSIEUR | POKE BOWL OR CROQUE-MONSIEUR
Même choix pour tout le groupe | Same choices for the entire group

POKÉ BOL (2 CHOIX) | POKE BOWL (2 CHOICES)

Poké Bol, Riz, assortiments de légumes tranchés et poisson au choix :
Poke Bowl, assorted sliced vegetables and your selection of fish:

Saumon
Salmon

Thon
Tuna

Flétan
Halibut

Crevettes
Shrimps

Homard (+4\$)
Lobster (+4\$)

Crabe des neiges (+6\$)
Snow Crab (+6\$)

Pour le dîner

For lunch

Les buffets seront servis par un membre du personnel de l'Hôtel Monville.
Buffets will be served by a member of Hotel Monville staff.

* Moins de 5 personnes en boîte.
** Less than 5 people in a box.*



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Lunch express | Express lunch

36\$ /PERS.

CROQUE-MONSIEUR (2 CHOIX) | CROQUE-MONSIEUR (2 CHOICES)

Croque au saumon fumé, ciboulette, aneth et sauce Hollandaise
Smoked salmon croque-monsieur, chive, dill and Hollandaise sauce

Croque-Monsieur traditionnel au comté et jambon de pays
Traditional croque-monsieur with country ham

Croque-Monsieur à la truffe, béchamel truffée, jambon de pays
Truffle croque-monsieur, truffled bechamel and country ham

Croque Italien, mozzarella, prosciutto, et tomates confites
Italian croque-monsieur, mozzarella, prosciutto and tomato confit

Croque Végé, légumes grillés, emmental, sauce mornay
Vegetarian croque-monsieur, grilled vegetables, emmental and Mornay sauce

DESSERTS | DESSERTS

Assortiment de biscuits et desserts du chef pâtissier
Assorted homemade cookies and dessert from our pastry chef

Café régulier et thé
Regular coffee and tea

Boîte déjeuner (+2\$)
Lunch box (+2\$)

Pour le dîner

For lunch

Les buffets seront servis par un membre du personnel de l'Hôtel Gault.
Buffets will be served by a member of Hotel Gault staff.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Buffet chaud | Hot Buffet

50\$ / PERS + 5\$ POUR LE SOUPER | FOR DINNER

Tous nos buffets chauds incluent une soupe, du pain, café et thé.
Our hot buffet includes soup, bread, coffee and tea.

ENTRÉES | STARTERS (2 CHOIX | 2 CHOICES)

Salade de penne au pesto vert, tomates confites, roquette et bocconcini
Penne salad with green pesto, tomato confit, arugula and bocconcini

Plateau d'antipasti, charcuteries, fromages, légumes, olives
Antipasti platter, charcuterie, cheese, vegetables, and olives

Salade de quinoa, courge rôtie, roquettes, oignons rouges, vinaigrette aux herbes
Quinoa salad, roasted squash, arugula, red onions, herb dressing

Salade grecque, concombres libanais, feta, oignons rouges et tomates de serre du QC
Greek salad, Lebanese cucumber, feta, red onions and Quebec tomatoes

Salade de pommes de terre à la moutarde de Dijon, maïs et bacon
Cream potato salad with Dijon mustard, corn and bacon

Ceviche de dorade, lime, oignons verts et jalapeno
Sea bream ceviche, lime, green onions, and jalapeno

Salade de crevettes de Matane, laitue boston, vinaigrette yogourt aux herbes
Matane shrimp salad, Boston lettuce and herbed yogurt dressing

Pour le dîner

For lunch

Les buffets seront servis par un membre du personnel de l'Hôtel Gault.
Buffets will be served by a member of Hotel Gault staff.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Buffet chaud | Hot Buffet

50\$ / PERS + 5\$ POUR LE SOUPER | FOR DINNER

Tous nos buffets chauds incluent une soupe, du pain, café et thé.
Our hot buffet includes soup, bread, coffee and tea.

PLATS | MAIN COURSES (2 CHOIX | 2 CHOICES)

Rôti de bœuf, jus corsé demi-glace et champignons rôtis aux herbes
Roast beef, beef juice and herbed mushroom

Morue, pesto de basilic et sauce au vin blanc
Cod, basil pesto and white wine sauce

Saumon poêlé à l'unilatérale, beurre blanc au yuzu et citrons grillés
Seared salmon, yuzu beurre Blanc and grilled lemon

Aiguillettes de poulet de la ferme des voltigeurs, sauce crémeuse aux champignons
Chicken tenders from Voltigeurs farm with creamy mushroom sauce

Mijoté de veau, sauce soya, shiitaké et fèves germées
Veal stew, soya sauce, shiitake, and sprouted beans

Coq au vin, sauce vin rouge maison, lardons et légumes de saison
Braised roaster, homemade red wine sauce, bacon, and seasonal vegetables

Orzotto aux légumes racine, poireaux confits et parmesan
Root vegetables orzotto, leek confit and parmesan

Pour le dîner

For lunch

Les buffets seront servis par un membre du personnel de l'Hôtel Gault.
Buffets will be served by a member of Hotel Gault staff.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Buffet chaud | Hot Buffet

50\$ / PERS + 5\$ POUR LE SOUPER | FOR DINNER

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES (1 CHOIX | 1 CHOICE)

Pommes de terre grelots rissolées aux herbes
Roasted herbed potatoes

Purée de pommes de terre aux lardons fumés et oignons caramélisés
Mashed potatoes with smoked bacon and caramelized onion

Orzotto à la courge butternut et au parmesan
Butternut squash orzotto and parmesan

Riz au safran
Saffron rice

Légumes racines rôtis
Roasted root vegetables

DESSERT | DESSERT

Assortiment de biscuits et de dessert de notre chef pâtissier
Assorted homemade cookies and dessert from our pastry chef

Souper à l'assiette

Dinner

MIN. 15
PERS.



SERVI À L'ASSIETTE
PLATED DINNER

Trois services | Three course meal

Un choix par service pour le groupe – 65\$ par personne
One choice per course for the group – 65\$ per person

Deux choix par service pour le groupe – 70\$ par personne
Two choices per course for the group- 70\$ per person

ENTRÉES | STARTERS

Soupe Vichyssoise, bacon, parmesan
Vichyssoise leak soup, bacon, and parmesan

Crème de courge et pomme, miel, fenouil et graines de citrouille
Squash and apple soup, honey, fennel, and pumpkin seeds

Salade de poires, feta, vinaigrette yogourt et herbes
Pear salad, feta, yogurt dressing and herbs

Sashimi de saumon, pomme grenade, mayonnaise à l'avocat
Salmon sashimi, pomegranate and avocado mayonnaise

Tataki de bœuf, mayonnaise soya et sésame, vrilles de pois
Beef tataki, soya and sesame mayonnaise and pea splents

Crevettes, bisque, taboulé de quinoa, oignons verts
Shrimp, bisque, quinoa tabbouleh and green onions

*Ajout d'un 4e service parmi les entrées, 12\$ supplémentaire par personne
**Addition of a 4th service among the entries, 12\$ extra per person*

Souper à l'assiette

Dinner

MIN. 15
PERS.



SERVI À L'ASSIETTE
PLATED DINNER

Trois services | Three course meal

PLATS | MAIN COURSES

Saumon cuit à l'unilatérale, polenta crémeuse au parmesan, légumes rôtis, beurre blanc au yuzu
One sided cooked salmon, creamy parmesan polenta, roasted vegetables, Yuzu beurre Blanc

Poulet cuit sous vide, poêlée de champignons sauvages, purée de pomme de terre au beurre, navets rôtis
Chicken cooked Sous Vide, seared wild mushrooms, buttery mashed potatoes and roasted turnips

Onglet de bœuf du Québec, sauce bordelaise, gratin dauphinois et carottes glacées
Quebec hanger steak, Bordelaise sauce, potato gratin and glazed carrots

Pavé de morue poêlé, citron confit, orzotto au pesto vert
Seared cod, lemon confit, orzotto and green pesto

Filet de veau, gnocchi et légumes de saison, sauce béarnaise
Veal tenderloin, gnocchi, seasonal vegetables and bearnaise sauce

Option végétarienne : Risotto aux champignons sauvages, légumes confits et tuile de parmesan
Vegetarian option: Wild mushrooms risotto, vegetables confit and parmesan tuile

DESSERTS | DESSERTS

Moelleux au chocolat, crème anglaise et caramel au beurre salé
Chocolate cake, custard and salted butter caramel

Tarte au citron meringuée
Lemon meringue pie

Pavlova aux fruits rouges
Red berry pavlova

Entremets chocolat Guayaquil, baies
Guayaquil chocolate dessert and berries

* Pour tout groupe désirant offrir deux choix de plats, il est impératif de fournir à l'hôtel une liste nominative par numéro de table, suivi des noms des invités ainsi que de leurs sélections respectives.

**To offer your group two main course options, you must provide the hotel with a list indicating guests, their table numbers, and their respective selections.*

Menu canapés

Canapés selection



Les canapés seront servis sous forme de buffet par un membre du personnel de l'Hôtel Gault.
Canapés will be served as a buffet by a member of the Gault Hotel staff.

Viande | Meat

PRIX PAR CANAPÉ / PRICE PER CANAPE

Boulette, sauce marinara, mélange d'herbes, tuile de parmesan <i>Meatball, marinara sauce, mixed herbs and parmesan tuile</i>	4.50\$
Pâte feuilleté, poulet effiloché, crème de champignons comme un vol-au-vent <i>Puff pastry, shredded chicken, mushroom cream (vol-au-vent)</i>	5\$
Bœuf braisé, Chimichurri, croutons au beurre noisette <i>Braised beef, Chimichurri, brown butter croutons</i>	5\$
Dumpling de porc, réduction de ponzu, radis <i>Pork dumpling, ponzu reduction and radish</i>	4.50\$
Mini burger de porc effiloché, salade de chou, oignons marinés <i>Pulled pork mini burger, coleslaw, and marinated onions</i>	5\$
Tataki de bœuf, oignons perlés, haricots mungo, sésame <i>Beef tataki, pearled onions, bean sprouts and sesame</i>	5.50\$
Croqueta de jamon, tapenade verte, xérès <i>Ham croqueta, green olive spread, xérès</i>	4.50\$
Filet de bœuf mariné, purée de céleri, escalope de foie gras <i>Beef marinated filet, celery puree and foie gras</i>	6.50\$
Tartare de bœuf (Filet), œuf de caille, câpres, persil, tuile de pain <i>Beef tartare, quail eggs, capers, parsley and bread tuile</i>	6\$

Menu canapés

Canapés selection

CHOIX /
CHOICE MIN.
12 CANAPÉS.



Les canapés seront servis sous forme de buffet par un membre du personnel de l'Hôtel Monville.
Canapés will be served as a buffet by a member of the Monville Hotel staff.

Poisson | Fish

PRIX PAR CANAPÉ / PRICE PER CANAPE

Crevette flambée au ouzo, purée d'edamame, coriandre <i>Flambé Ouzo shrimp, edamame puree and cilantro</i>	5\$
Tartare de saumon, yuzu, ciboulette et pomme granny <i>Salmon tartare, yuzu, chive and Granny Smith apple</i>	5\$
Accra de turbot du Québec, aioli à l'ail rôti, zeste d'agrumes, fenouil <i>Turbot fish fritters, roasted garlic aioli, citrus zest and fennel</i>	4.50\$
Tartare de thon bluefin, shitaké grillés, teriyaki, sésame et oignons verts <i>Bluefin tuna tartare, grilled shiitake, teriyaki, sesame and green onions</i>	6.50\$
Tataki de Thon Yellowfin, mayonnaise miso, tempura, micro pousses du Québec <i>Yellowfin tuna tataki, miso mayonnaise, tempura and Québec microgreens</i>	6\$
Pétoncle poêlé, crème de lard Gaspior, oignons verts, copeaux de parmesan <i>Seared scallops, bacon cream, green onions, and parmesan shavings</i>	7\$
Salade de crabe et crevettes nordiques, yuzu, daïkon, argousier <i>Crab and northern shrimp salad, yuzu, daikon, and sea buckthorns</i>	7\$

Menu canapés

Canapés selection

CHOIX /
CHOICE MIN.
12 CANAPÉS.



Les canapés seront servis sous forme de buffet par un membre du personnel de l'Hôtel Monville.
Canapés will be served as a buffet by a member of the Monville Hotel staff.

Végétarien | Vegetarian

PRIX PAR CANAPÉ / PRICE PER CANAPE

Gaspacho de tomates et concombre, yogourt citronné à la coriandre, légumes marinés <i>Tomato and cucumber Gazpacho, coriander lemon yogurt and marinated vegetables</i>	4.50\$
Salade grecque, tomates, feta, concombres libanais et origan <i>Greek salad, tomatoes, feta, Lebanese cucumber, and oregano</i>	5.50\$
Arancini parmigiano reggiano, truffes tomates confites, pesto de roquette <i>Parmigiano Reggiano Arancini, truffles, confit tomato and arugula pesto</i>	4.50\$
Pâte feuilletée, marmelade de champignons, fromage de chèvre, genièvre <i>Puff pastry, mushroom marmelade, goat cheese and juniper</i>	4.50\$
Dumpling de légumes, réduction de ponzu, radis <i>Vegetable dumpling, ponzu reduction and radish</i>	4.50\$
Bouchée de falafel maison, hummus, tahini, coriandre, carotte <i>Homemade falafel bites, hummus, tahini, coriander and carrots</i>	4.50\$
Bruschetta, basilic, tomates, ail, parmesan <i>Bruschetta, basil, tomatoes, garlic and parmesan</i>	4.50\$

Dessert | Dessert

4.50\$ PAR CANAPÉ / PER CANAPE

Moelleux chocolat, caramel beurre salé, crème anglaise <i>Chocolate cake, salted butter caramel and custard</i>
Pavlova, fruits de saison <i>Seasonal fruit pavlova</i>
Macarons saveurs variées <i>Assorted macaroons</i>
Profiteroles <i>Profiteroles</i>
Beignets à saveurs variées <i>Assorted homemade doughnuts</i>
Crème pralinée, éclats de chocolat, pâte feuilletée <i>Praline cream, chocolate chips and puff pastry</i>

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (18%))
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (18%)

Stations

Stations



Station avec animation d'un chef (extra 65\$ de l'heure pour un minimum de 3h par station)
Station with Chef animation (extra 65\$ per hour, minimum of 3 hours per station)

Station d'huitres | Oyster station

PRIX PAR CANAPÉ / PRICE PER CANAPE

Provenance de l'Île du Prince Édouard et Nouveau Brunswick,
mignonnettes, raifort, échalotte, sake et vinaigre de framboise
*From Prince Edward Island and New Brunswick, mignonnettes,
horseradish, shallots, sake, and raspberry vinegar*

3 huitres / 3 oysters 9\$
6 huitres / 6 oysters 18\$
12 huitres / 12 oysters 36\$

Station crue | Raw station

25\$ / PERS.

Tartare and sashimi de saumon
Salmon tartare and sashimi

Tartare et sashimi de thon
Tuna tartare and sashimi

Station poutine | Poutine station

19\$ / PERS.

Poutine classique
Classic poutine

Poutine porc effiloché
Pulled pork poutine

Station tacos | Tacos station

16\$ / 3 TACOS / PERS.

Porc, bœuf, crevettes et tofu, tomates, laitue, crème sûre
Pork, beef and shrimps, tomatoes, lettuce and sour cream

Option illimité / unlimited option 45\$ / pers. (max 3h)

Menu boissons

Drinks menu



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Boissons non alcoolisées | Non-alcoholic drinks

5\$ verre / drink

Café - thé | Coffee - Tea

Jus d'orange ou de pomme | Apple or orange juice

Coke Sprite V8

Club soda- Tonic Ginger Ale

Eau Evian ou Perrier 330ml | Evian or Perrier water 330ml

Eau Evian ou Perrier 750ml | Evian or Perrier water 750ml (+2\$)

Boissons gazeuses | Soft drinks

Classique | Classic

10\$ verre / drink

Vin blanc Errazuriz, fumé blanc | White wine Errazuriz, smoked white

Bières (Sleeman rousse, Carlsberg, Blanche de Chambly, IPA, Sapporo) | Beers

Vodka Kamouraska | Kamouraska Vodka

Bombay Saphir | Saphir Bombay

Rhum blanc Captain Morgan | Captain Morgan White rum

Rhum brun Captain Morgan | Captain Morgan Brown rum

Whisky Canadian Club 100% Rye | Canadian Club 100% Rye Whisky **Whisky Johnnie Walker Red**

Label | Johnnie Walker Red Label Whisky **Tequila Cazadores Blanco** | Cazadores Blanco Tequila

Tequila Cazadores Reposado | Cazadores Reposado Tequila

Menu boissons

Drinks menu



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Premium | Premium

14\$ verre / drink

Vin rouge Ser Lapo Chianti, sangiovese, merlot | Ser Lapo Chianti, sangiovese, merlot Vin blanc
Château de Sancerre, sauvignon blanc | Château de Sancerre white wine Sélection variée de
bières locales | Selection of local beers

Vodka Cirka Terroir ou Grey Goose | Cirka Terroir or Grey Goose Vodka

Gin Cirka Sauvage ou Gin Ungava | Cirka Sauvage Gin or Gin Ungava

Rhum brun Diplomatico ou Rhum blanc Plantation 3 étoiles | Diplomatico brown rum or 3 stars
Plantation white rum

Bourbon Woodford Reserve | Woodford Reserve Bourbon

Whisky Johnnie Walker Black Label | Johnnie Walker Black Label Whisky

Tequila Silver Patron | Silver Patron Tequila Tequila Anejo Patron | Anejo Patron Tequila Cognac

Hennessy V.S. | Cognac Hennessy V.S. Baileys the Original | Baileys the Original Tia Maria | Tia Maria

Grappa Poli | Grappa Poli

Nicolas Feuillate Réserve exclusive Brut | Réserve exclusive Nicolas Feuillate Brut 16\$ verre / drink

Menu boissons

Drinks menu



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Option bar | Bar option

OPTION BAR OUVERT CLASSIQUE | CLASSIC OPEN BAR

1ère heure 1st hour	25\$ / pers.
2ème heure 2nd hour	20\$ / pers.
Heure supplémentaire Extra hour	12\$ / h.

OPTION BAR OUVERT PREMIUM | PREMIUM OPEN BAR

1ère heure 1st hour	30\$ / pers.
2ème heure 2nd hour	25\$ / pers.
Heure supplémentaire Extra hour	14\$ / h.
+ option Champagne offerte Champagne option offered	+3\$ / h. / pers.

OPTION BAR SANS ALCOOL | ALCOHOL-FREE OPTION

À la consommation pour les boissons sans alcool
Per consumption for non-alcoholic beverages 4.5\$ / u.

À la consommation pour les mocktails*
*By the drink for mocktails** 8\$ / u.

* 3 choix différents fixes.

* 3 different fixed choices.

OPTION BAR OUVERT À MOCKTAIL | MOCKTAIL OPEN BAR

1ère heure 1st hour	20\$ / pers.
2ème heure 2nd hour	16\$ / pers.
Heure supplémentaire Extra hour	10\$ / h.

Menu boissons

Drinks menu



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Vin à la carte | À la carte wine list

Bouteille / Bottle

BLANC / WHITE

Lurton les Fumées Blanches, Sauvignon Blanc, (France)	45\$
Chartier Créateur d'Harmonies, Le Blanc (France)	52\$
Pfaff, Black Tie, Pinot Gris-Riesling (France)	59\$
Gentil Hugel, Alsace, Gewürztraminer (France)	61\$
Secret Cellars, Chardonnay, (Central Coast, États-Unis)	62\$
Mission Hill Reserve, Chardonnay, (Colombie-Britannique)	65\$
Kim Crawford, Sauvignon Blanc, (Nouvelle-Zélande)	65\$
Château Ste-Michelle, Chardonnay	67\$
Louis Latour, Bourgogne (France)	69\$
Château de Sancerre, Sancerre (France)	79\$

ROUGE / RED

Château St-Antoine, Bordeaux Supérieur (France)	45\$
Folonari Ripasso Valpolicella Classico Supérieure (Italie)	53\$
Famille Perrin, Cote du Rhone (France)	54\$
Syrah Viognier Maison Nicolas (France)	55\$
Chartier Créateur d'Harmonies Fronsac (France)	59\$
Nipozzano reserva, Chianti (Italie)	64\$
Tom Core, Cabernet-Sauvignon (États-Unis)	65\$
Château Ste-Michelle, Syrah (États-Unis)	66\$
Cloudline, Pinot noir (États-Unis)	72\$
Château le Puy Emilien, Cabernet -Sauvignon (France)	119\$
Château de Fonbel, St. Émilion (France)	130\$

ROSÉ

Côte des Roses Gérard Bertrand (France)	47\$
Kim Crawford, Rosé (Nouvelle-Zélande)	56\$
Reserves des Chastelles Tavel (France)	68\$

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (18%))
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (18%)

Menu boissons

Drinks menu



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Bière | Beer

10\$

Sleeman Silver Creek

Sleeman Dark-Rousse

Blonde de Chambly

Blanche de Chambly

Noire de Chambly

Heineken

Bulles | Bubbles

Bouteille / Bottle

Villa Conchi Cava, Brut (200ml)

25\$

Charles Meunier Brutus (750 ml)

45\$

Pommery Pop (200ml)

50\$

Forget Brimont Rosé (375 ml)

86\$

Taittinger Brut Réserve (375 ml)

95\$

Moët & Chandon, Impérial (375ml)

105\$

Pommery Brut Royal (750ml)

175\$

Taittinger Brut Réserve (750 ml)

185\$

Veuve Clicquot Ponsardin Brut (750ml)

200\$

Ruinart Brut (750ml)

249\$

Laurent Perrier Blanc de Blanc (750ml)

359\$

Dom Pérignon Brut 2006 (750ml)

540\$

Louis Roederer Cristal 2009 (750ml)

680\$