



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 (20%)
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (20%)

Buffet Déjeuners

Breakfast buffet

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



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Le Continental Local | The Local Continental

25\$ /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

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

L'Américain | The American

Œufs brouillés du Québec
Scrambled Quebec eggs

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

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

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 Pâtissière | Pastry Break

18\$ /PERS.

Tartelette chocolat, caramel beurre salé
Chocolate tart, salted butter caramel

Choux méliot et érable
Méliot choux pastry and maple

Macarons assortis
Assorted macaroons

Brochette de fruits de saison
Fresh fruit skewers

Pause Gourmande | Gourmet Break

24\$ /PERS.

Choix de 3 gâteaux du chef / 3 chef's choice cake

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 Santé | Healthy Break

Pain pita, trio de sauces (tzatziki, babaganoush, hummus)
Pita bread, three sauces (tzatziki, babaganoush, hummus)

Plateau de légumes frais
Fresh vegetables platter

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

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

18\$ /PERS.

27\$ /PERS.

À la carte

À la carte options

MIN. 5
PERS.



Œufs brouillés du QC <i>Quebec scrambled eggs</i>	6\$ / PERS
Saucisse, Bacon ou jambon du Québec <i>Local sausage, bacon or ham</i>	8\$ / PERS
Pâtisserie du chef faites maison <i>Homemade dessert from our pastry chef</i>	12\$ / PERS
Panier de fruits entiers <i>Whole fruit basket</i>	4\$ / PERS
Fruits de saisons tranchés <i>Sliced fresh fruit platter</i>	8\$ / PERS
Smoothies santé frais du jour (2 variétés) <i>Fresh homemade smoothies (2 varieties)</i>	6\$ / PERS

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (20%)

À la carte

À la carte options



Fromages du QC, compotes, fruits, noix croûtons Quebec cheese plate, compote, fruits, nuts and croutons	16\$ / PERS.
Plateau charcuterie Charcuterie platter	17\$ / PERS.
Plateau charcuterie et fromage Charcuterie and cheeseplatter	20\$ / PERS.
Crudités et trempettes Vegetable and dips	12\$ / PERS.
Chips Chips	4\$ / SAC
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 et garnitures Individual yogurt and toppings	7\$ / UNITÉ
Boisson gazeuse ou eau en bouteille Water bottles and soft drinks	4,5\$ / 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 (20%))
 THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (20%)

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

Lunch express | Express lunch

36\$ /PERS.

ENTRÉES | STARTERS

SOUPE / SOUP (1 CHOIX, 1 CHOICE)

Soupe de courgette, miel, oignons et bacon
Zucchini soup, honey, onions and bacon

Gaspacho de tomates, yogourt et herbes
Tomato gaspacho, yogurt and herbs

Crème de choux-fleurs, mélange de noix torréfiées
Cauliflower cream, mix of blended nuts

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 Monville.
Buffets will be served by a member of Hotel Monville staff.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Lunch express | Express lunch

36\$ /PERS.

SANDWICHES (2 CHOIX) | SANDWICHES (2 CHOICES)

Poulet effiloché, mayonnaise aux herbes, épinard, fromage Suisse
Shredded chicken, herbed mayonnaise, spinach, and Swiss cheese

Bœuf braisé, poivrons, courgettes, mayonnaise
Braised beef, bell pepper, zucchini and mayonnaise

Porc effiloché, sauce BBQ, poivrons grillés
Pulled pork, BBQ sauce, grilled pepper

Smoked meat de chez Schwartz's, moutardes, cornichons
Schwartz's smoked meat, mustard and pickled

Tofu grillé et légumes de saison
Grilled tofu and seasonal vegetables

Option sans gluten disponible
Gluten free option

DESSERTS | DESSERTS

Desserts du chef pâtissier
Dessert from our pastry chef

Café régulier et thé
Regular coffee and tea

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (20%)

Table d'hôte

45\$ pers – midi / 45\$ pers – lunch
55\$ pers - souper / 55\$ pers - dinner



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

ENTRÉES | STARTERS

Soupe de saison
Seasonal soup

Salade de saison
Seasonal salad

Tartine de bruschetta, tomates, basilic, huile d'olive
Bruschetta, tomatoes, basil and olive oil

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSE

Flétan, polenta crémeuse, maïs confit, salade de pommes et d'endives
Pan seared halibut, creamy polenta, corn, endive and apple salad

Magret de canard, carottes confites, échalotes frites, sauce vin et miel
Duck magret, candied carrots, fried shallots, wine and honey sauce

Choux fleur rôti, zaatar, halloumi grillé et sauce pesto
Roasted cauliflower, zaatar, grilled halloumi and pesto sauce

DESSERT | DESSERT

Tiramisu en verrine
Verrine tiramisu

Yogourt glacé, fruits de saison, meringue
Frozen yogourt, seasonal fruits and meringue

Entremet aux 3 chocolats
Chocolate entremet

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (20%)

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.

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, mais 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 d'été, courgettes grillées 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 d'été 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 EN SALLE
SERVED IN ROOM

Trois services | Three course meal

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

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

ENTRÉES | STARTERS

Crème de choux-fleurs, mélange de noix torréfiées
Cauliflower cream, mix of blended nuts

Gaspacho de tomates, yogourt et herbes
Tomato Gaspacho, yogurt and herbs

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
**For an additional 4th service among the starters, 12\$ extra per person*

Souper à l'assiette

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.*

MIN. 15
PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

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 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 grelots, 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\$

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (20%)

Menu canapés

Canapés selection

CHOIX /
CHOICE MIN.
12 CANAPÉS.



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, shiitaké 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 Gaspor, 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

Mini tartelette chocolat, caramel au beurre salé <i>Chocolate tart, salted butter caramel</i>
Pavlova, fruits de saison <i>Seasonal fruit pavlova</i>
Macarons saveurs variées <i>Assorted macaroons</i>
Truffe au chocolat <i>Chocolate truffles</i>
Mini Paris Brest <i>Mini Paris Brest</i>
Cannelé bordelais <i>Bordelais cannelé</i>

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (20%)

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 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

4.50\$ 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 et vin rouge du moment – White and red wine

Bières (Sleeman rousse, Carlsberg, Blanche de Chambly, Heineken, 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

Mocktail sur demande – Mocktail on request

Menu boissons

Drinks menu



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Premium | Premium

14\$ verre / drink

Vin blanc et vin rouge Premium du moment – Premium white and red wine

Sélection variée de bières locales | Selection of local beers

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

Gin Ungava | 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

Mocktail sur demande – Mocktail on request

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.

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)
THESE RATES DON'T INCLUDE TAXES (TPS 5% AND TVQ 9.975%) AND SERVICE CHARGES (20%)