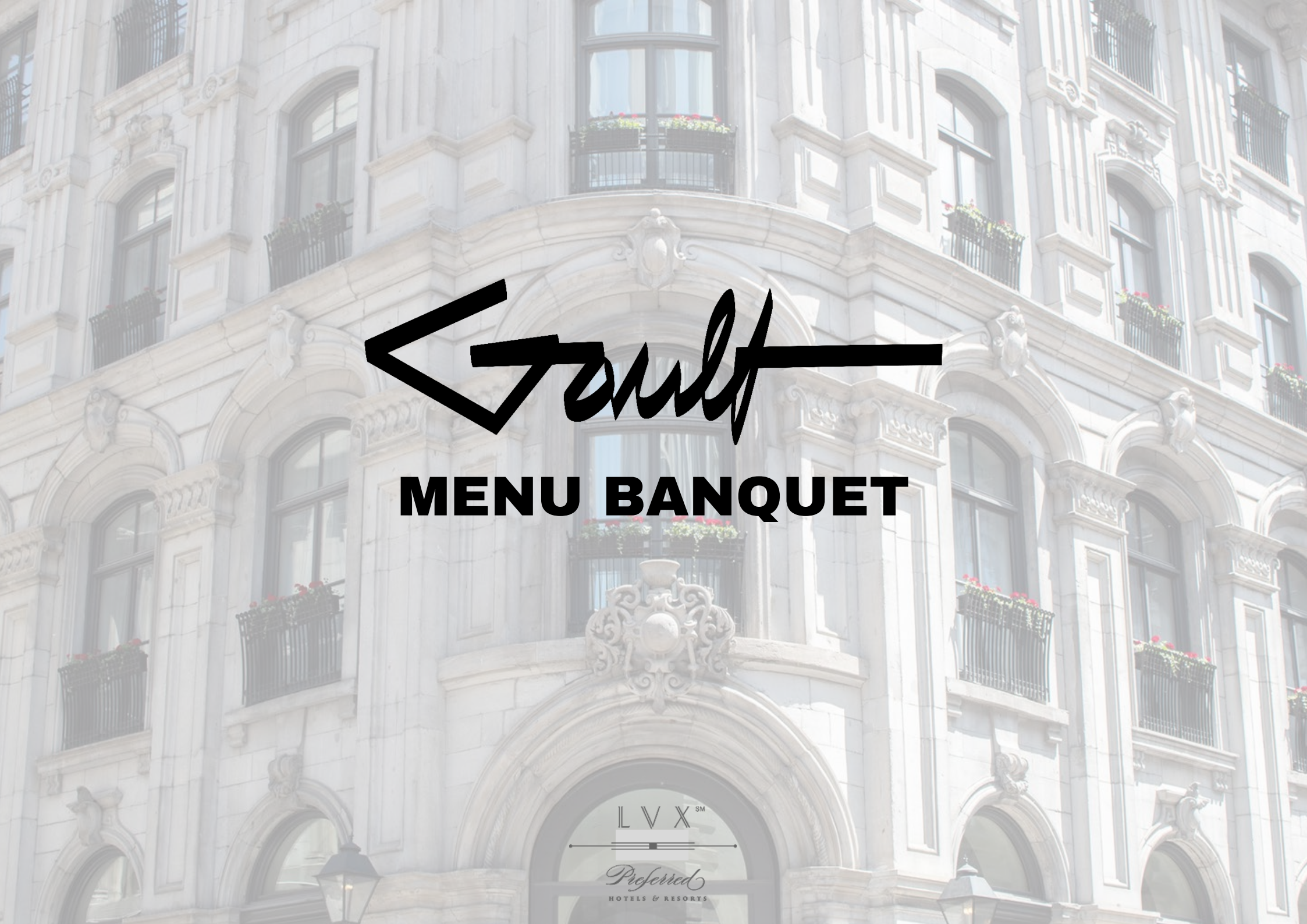
Goulf
MENU BANQUET
LVX SM
Preferred
HOTELS & RESORTS

Sommaire

Buffets Déjeuner	4
Les Pauses	5
À la carte	8
Pour le dîner	10
Souper à l'assiette	14
Menu canapés	15
Stations	18
Menu Boissons	20

Contact : ventes@hotelgault.com +1(514) 379 2006

BUFFETS DÉJEUNER

Buffets Déjeuner – MINIMUM 8 PERS.

Tous nos petits déjeuners incluent des jus de fruits, café régulier et thé.

Le Continental Local | 25$ /PERS.

Pains Arhoma, muffins, beurre et confitures A. Lefebvre de Bolton | Chocolatines et croissants de Maison Chabot | Yogourt de la laiterie Chagnon et Granola Grandma Emily | Céréales Grandma Emily avec lait | Fruits de saison coupés

Le Montréalais | 28$ /PERS.

Bagels Saint-Viateur servis avec fromage à la crème, beurre et confitures A. Lefebvre de Bolton | Saumon fumé | Assiette de fromages du Québec (2 variétés) | Charcuteries locales | Fruits de saison coupés

L'Américain | 30$ /PERS.

Œufs brouillés du Québec | Bacon, chipolata aux herbes et pommes de terre grelots | Crêpes, sirop d'érable du domaine des 15 Lots et crème fouettée | Assortiment de viennoiseries Maison Chabot | Pains Arhoma et confiture A. Lefevbre de Bolton (QC) | Fruits de saison coupés

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)

Les Pauses

Les Pauses – MINIMUM 8 PERS.

Toutes nos pauses incluent des jus de fruits, café régulier et thé.

Pause Viennoise | 17$ /PERS.

Assortiment de viennoiseries | Pains Arhoma avec beurre et confitures de A. Lefebvre de Bolton | Assortiment de fruits entiers

Pause Gourmande | 18$ /PERS.

Scones maison | Brioches au sucre perlé | Madeleines | Smoothies de fruits de saison

Pause Énergisante | 17$ /PERS.

Station de yogourt avec garnitures : granola, fruits frais, fruits secs et graines | Barres granola de Grandma Emily | Plateau de fruits tranchés

Pause Verte | 16$ /PERS.

Smoothies santé (2 variétés) | Plateau de légumes avec trempettes salées | Fruits tranchés avec trempettes de yogourt | Assiette de noix et de fruits secs

Pause Santé | 17$ /PERS.

Pain pita | Trio de sauces : Tzatziki, Babaganoush et Hummus |
Mini wraps santé (oeuf brouillé, épinard et tomates cerise)

Vegan | Vegan sur demande | Sans Gluten | Sans Gluten sur demande

Les Pauses – MINIMUM 8 PERS.(SUITE)

Toutes nos pauses incluent des jus de fruits, café régulier et thé.

Pause Montréalaise | 22$ /PERS.

Mini-sandwichs Levitt's Montreal Smoked Meat | Bagels Saint-Viateur | Saumon fumé et fromage à la crème | Crêpes et sirop d'érable du Domaine des 5 Lots

Pause du Terroir | 23$ /PERS.

Plateaux de fromages du Québec, compotes de fruits, fruits, noix | Plateaux de légumes avec trempettes maison | Plateaux de charcuteries | Croûton maison

Pause Nespresso

Par capsule – 3.50$
Forfait demi-journée – 6$ par personne
Forfait journée complète – 10$ par personne

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)

6

À la carte – MINIMUM 5 PERS.

Œufs brouillés du QC	4$ / PERS.
Saucisse, bacon ou jambon du Québec	6$ / PERS.
Barres granola	6$ / PERS.
Panier de fruits entiers	3$ / PERS.
Fruits de saison tranchés	7$ / PERS.
Smoothies santé frais du jour (2 variétés)	6$ / PERS.

À la carte

Fromages du QC, compotes, fruits, noix croûtons	13$ / PERS.
Plateau charcuterie	15$ / PERS.
Plateau charcuterie et fromage	18$ / PERS.
Crudités et trempettes	6$ / PERS.
Chips	4$ / SAC
Bagel	40$ / DIZAINE
Mini muffin (2 variétés)	40$ / DIZAINE
Mini croissant	40$ / DIZAINE
Mini scones	40$ / DIZAINE
Croissant ou Chocolatine	5$ / UNITÉ
Muffin gourmand ou muffin santé	5$ / UNITÉ
Biscuit du jour	4$ / UNITÉ
Yogourt individuel	4.5$ / UNITÉ
Boisson gazeuse ou eau en bouteille	4.5$ / UNITÉ
Station de café et thé	45$ / STATION (10 PERS.)

Vegan Vegan sur demande Sans Gluten Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)

Le Dîner

Pour le dîner – LUNCH EXPRESS

1 soupe | 1 salade | 3 sandwichs ou 2 pizzas | dessert | 34$ /PERS. | SERVI QUE LE MIDI

ENTRÉES

SOUPE (1 CHOIX POUR LE GROUPE)

- Soupe de courge butternut, miel, poireaux et bacon
- Soupe de poireaux, feta aux herbes
- Crème de choux-fleurs, mélange de noix torréfiées

SALADE (1 CHOIX POUR LE GROUPE)

- Salade quinoa, courge rôtie et condiments variés
- Salade de pâtes, pesto vert et tomates
- Salade de pommes de terre, moutarde
- Déclinaison de salades vertes

SANDWICHES (3 CHOIX POUR LE GROUPE)

- Poulet effiloché, mayonnaise aux herbes, épinard, fromage suisse
- Bœuf braisé, poivrons, courgettes, mayonnaise
- Porc effiloché, sauce BBQ, poivrons grillés
- Levitt's Montreal smoked meat, moutarde, cornichons
- Canard confit, oignons grillés, yogourt aux herbes (+2$)
- Thon mayonnaise, olives noires, tomates et oeufs (+2$)
- Guédille de homard, oignons frits, mayonnaise (+8$)
- Sandwich fromage de chèvre, miel et légumes grillés
- Tofu grillé et légumes de saison

PIZZAS MAISON (2 CHOIX POUR LE GROUPE)

- Pizza à la viande (bœuf, porc ou poulet)
- Pizza bocconcini, basilic et prosciutto
- Pizza bacon, oignons et fromage suisse base blanche
- Pizza végétarienne aux légumes grillés (Végane)

DESSERTS

Assortiment de biscuits et desserts du chef pâtissier | Café régulier et thé

Vegan | Vegan sur demande | Sans Gluten | Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)

Pour le dîner – TABLE D'HOTE

Entrée et plat principale	37$ par personne
Entrée, plat principal et dessert	52$ par personne

Menu sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)

Pour le dîner – BUFFET CHAUD – MINIMUM 10 PERS.

2 Entrées | 2 Plats | 1 Accompagnement | Dessert | 50$ /PERS + 5$ POUR LE SOUPER

Tous nos buffets chauds incluent une soupe, pain, café et thé.

ENTRÉES (2 CHOIX POUR LE GROUPE) *Option végan et sans gluten disponible*

- Salade de penne au pesto vert, tomates confites, roquette et bocconcini
- Plateau d'antipasti, charcuteries, fromages, légumes, olives
- Salade de quinoa, courge rôtie, roquettes, oignons rouges, vinaigrette aux herbes
- Salade grecque, concombres libanais, feta, oignons rouges et tomates de serre du QC
- Salade de pommes de terre à la moutarde de Dijon, mais et bacon
- Ceviche de dorade, lime, oignons verts et jalapeno
- Salade de crevettes de Matane, laitue boston, vinaigrette yogourt aux herbes

PLATS (2 CHOIX POUR LE GROUPE) *Option végan et sans gluten disponible*

- Rôti de bœuf, jus corsé demi-glace et champignons rôtis aux herbes
- Morue, pesto de basilic et sauce au vin blanc
- Saumon poêlé à l'unilatérale, beurre blanc au yuzu et citrons grillés
- Aiguillettes de poulet de la ferme des voltigeurs, sauce crémeuse aux champignons
- Mijoté de veau, sauce soya, shiitaké et fèves germées
- Coq au vin, sauce vin rouge maison, lardons et légumes de saison
- Orzotto aux légumes d'été, courgettes grillées et parmesan

ACCOMPAGNEMENTS (1 CHOIX POUR LE GROUPE) *Option végan et sans gluten disponible*

- Pommes de terre grelots rissolées aux herbes
- Purée de pommes de terre aux lardons fumés et oignons caramélisés
- Orzotto à la courge butternut et au parmesan
- Riz au safran
- Légumes d'hiver rôtis

DESSERT

Assortiment de biscuits et de dessert de notre chef pâtissier

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)

Souper à l’assiette

Souper à l'assiette – MINIMUM 15 PERS.

Trois services *Option végan et sans gluten disponible*
Un choix par service pour le groupe | 65$ par personne
Deux choix par service pour le groupe | 70$ par personne (max. 100 pers.)

ENTRÉES

- Crème de choux-fleurs, mélange de noix torréfiées
- Soupe de poireaux, feta et herbes
- Salade de poires, feta, vinaigrette yogourt et herbes
- Sashimi de saumon, pomme grenade, mayonnaise à l'avocat
- Tataki de bœuf, mayonnaise soya et sésame, vrilles de pois
- Crevettes, bisque, taboulé de quinoa, oignons verts

*Ajout d'un 4e service parmi les entrées, 12$ supplémentaire par personne

PLATS

- Saumon cuit à l'unilatérale, polenta crémeuse au parmesan, légumes rôtis, beurre blanc au yuzu
- Poulet cuit sous vide, poêlée de champignons sauvages, purée de pommes de terre au beurre, navets rôtis
- Onglet de bœuf du Québec, sauce bordelaise, gratin dauphinois et carottes glacées
- Pavé de morue poêlé, citron confit, orzotto au pesto vert
- Filet de veau, gnocchi et légumes de saison, sauce béarnaise
- Option végétarienne : Risotto aux champignons sauvages, légumes confits et tuile de parmesan

DESSERTS

- Moelleux au chocolat, crème anglaise et caramel au beurre salé
- Tarte au citron meringuée
- Pavlova aux fruits rouges
- Entremets chocolat Guayaquil, baies

*Pout tout groupe désirant offrir deux choix de plats, il est impératif de fournir à l'hôtel une liste nominative avec la sélection respective pour chaque service.

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)

Menu canapés – MIN. 12 CANAPÉS PAR SÉLECTION

	PRIX PAR CANAPÉ
Viande	
Boulette, sauce marinara, mélange d'herbes, tuile de parmesan	4.50$
Dumpling de porc, réduction de ponzu, radis	4.50$
Croqueta de jamon, tapenade verte, xérès	4.50$
Pâte feuilletée, poulet effiloché, crème de champignons comme un vol-au-vent	5$
Bœuf braisé, Chimichurri, croutons au beurre noisette	5$
Mini burger de porc effiloché, salade de chou, oignons marinés	5$
Tataki de bœuf, oignons grelots, haricots mungo, sésame	5.50$
Tartare de bœuf (Filet), œuf de caille, câpres, persil, tuile de pain	6$
Filet de bœuf mariné, purée de céleri, escalope de foie gras	6.50$
Poisson	
Accra de turbot du Québec, aïoli à l'ail rôti, zeste d'agrumes, fenouil	4.50$
Crevette flambée à l'ouzo, purée d'edamame, coriandre	5$
Tartare de saumon, yuzu, ciboulette et pomme granny	5$
Tataki de Thon Yellowfin, mayonnaise miso, tempura, micro pousses du Québec	6$
Tartare de thon bluefin, shitaké grillés, teriyaki, sésame et oignons verts	6.50$
Pétoncle poêlée, crème de lard Gaspor, oignons verts, copeaux de parmesan	7$
Salade de crabe et crevettes nordiques, yuzu, daïkon, argousier	7$
Végétarien	
Gaspacho de tomates et concombre, yogourt citronné à la coriandre, légumes marinés	4.50$
Salade grecque, tomates, feta, concombres libanais et origan	5.50$
Arancini parmigiano reggiano, truffes tomates confites, pesto de roquette	4.50$
Pâte feuilletée, marmelade de champignons, fromage de chèvre, genièvre	4.50$
Dumpling de légumes, réduction de ponzu, radis	4.50$
Bouchée de falafel maison, hummus, tahini, coriandre, carotte	4.50$
Bruschetta, basilic, tomates, ail, parmesan	4.50$

Vegan Vegan sur demande Sans Gluten Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)

Menu canapés – MIN. 12 CANAPÉS PAR SÉLECTION

Dessert *Options véganes disponible*

	PRIX PAR CANAPÉ
Moelleux chocolat, caramel beurre salé, crème anglaise	4.50$
Pavlova, fruits de saison	4.50$
Macarons à saveurs variées	4.50$
Profiteroles	4.50$
Beignets à saveurs variées	4.50$
Crème pralinée, éclats de chocolat, pâte feuilletée	4.50$

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)

Stations

Stations – MINIMUM 20 PERS.**

Option végane et sans gluten disponible

Station d'huitres*	3 huitres 9$ / PERS.
Provenance de l'Ile du Prince Édouard et Nouveau Brunswick,	6 huitres 18$ / PERS.
mignonnettes, raifort, échalotte, sake et vinaigre de framboise	12 huitres 36$ / PERS.
Station crue *	25$ / PERS.
Tartare et sashimi de saumon	
Tartare et sashimi de thon	
Station poutine	21$ / PERS.
Poutine classique	
Poutine porc effiloché	
Station tacos	19$ / 3 TACOS / PERS.
Porc, bœuf, crevettes et tofu, tomates, laitue, crème sûre	
Option illimitée	45$ / PERS. (max 3h)
Station verte	14$ / PERS.

Choix de trois (3) salades parmi les suivantes :

- Salade de penne au pesto
- Salade verte
- Taboulé à la menthe et poulet
- Salade de quinoa et courge
- Salade de pommes de terre
- Salade poire et feta
- Salade grecque
- Salade César
- Salade Waldorf

***Animation du chef obligatoire – 195$ par station**
****La quantité de nourriture doit être équivalente au nombre de personnes sur place pour chaque station**

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)

Menu Boissons

Menu Boissons

Boissons non alcoolisées

	Verre
Café – thé	4.50$
Jus d'orange ou de pomme	4.50$
Club soda	4.50$
Eau Evian ou Perrier 330ml	4.50$
Eau Evian ou Perrier 750ml	6.50$
Boissons gazeuses	4.50$

Bières

Sleeman Honey Brown	10$
Sapporo	10$
Fin du Monde	10$
Blanche de Chambly	10$
Noire de Chambly	10$
Cidre Rabaska	10$

Classique

Vin blanc et vin rouge du moment	10$
Vodka Kamouraska	10$
Bombay Saphir	10$
Tequila Sauza Silver et Gold	10$
Rhum Baccardi blanc et gold	10$
Whisky Grand Macnish ou Saint Léger	10$
Mocktail sur demande	10$

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)

Menu Boissons – (SUITE)

Premium

	Verre
Vin blanc et vin rouge Premium du moment	14$
Sélection variée de bières locales	14$
Vodka Quartz ou Belvedere	14$
Gin Saint-Laurent	14$
Rhum Chic Choc et Plantation 3 étoiles	14$
Whisky Johnny Walker Black Label	14$
Tequila Jose Cuervo Silver et Gold	14$
Bourbon Knob's Creek	14$
Baileys, Kahlua et Cognac Courvoisier	14$
Mocktail sur demande	14$

*Un minimum de 300.00$ est requis pour un bar payant (chargé à la consommation). Autrement, la balance sera appliquée à la facture finale.

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)

Option bar

OPTION BAR OUVERT CLASSIQUE

1ère heure	25$ / pers.
2ème heure	20$ / pers.
Heure supplémentaire	12$ / h.

OPTION BAR OUVERT PREMIUM

1ère heure	35$ / pers.
2ème heure	28$ / pers.
Heure supplémentaire	14$ / h.
+ option Champagne offerte	+3$ / h. / pers.

OPTION BAR SANS ALCOOL

À la consommation pour les boissons sans alcool	4.5$ / u.

OPTION BAR OUVERT À MOCKTAIL

1ère heure	20$ / pers.
2ème heure	16$ / pers.
Heure supplémentaire	10$ / h.

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)

Vin banquet

VINS BLANCS	Bouteille
Philippe de Rothschild Chardonnay – France	50$
Zenato Pino Grigio delle Venezie Pinos Gris – Italie	50$

ROSÉS	
Maschiarelli Montepulciano – Italie	50$

VINS ROUGES	
Philippe de Rothschild Pinot Noir – France	50$
Philippe de Rothschild Merlot – France	50$

BULLES	
Villa Conchi, Mousseux, Espagne	48$
La Marca, Prosecco, Italie	67$

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%)