



Le Tourist

MENU BANQUET 2025

L V X SM



Preferred
HOTELS & RESORTS

SOMMAIRE

BUFFETS DÉJEUNER	2
PAUSES	4
DÎNER	7
SOUPER A L'ASSIETTE	12
BOUCHÉES	15
PLATEAUX	17
STATIONS	19
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 | 27\$ /PERS.

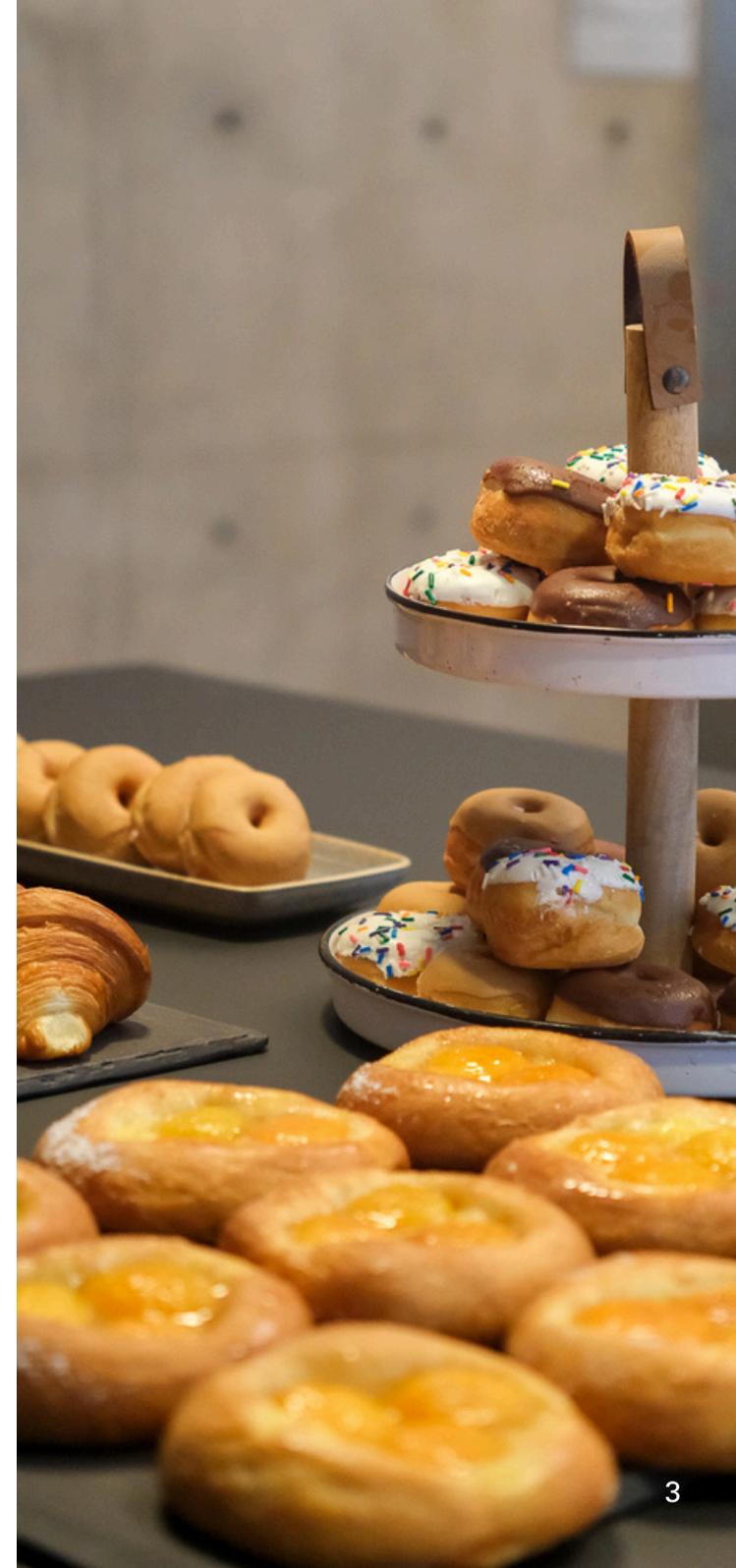
Assortiment de viennoiseries | Yogourt avec granola |
Pains variés | Fruits frais | Cheddar

Le Montréalais | 30\$ /PERS.

Bagels servis avec fromage à la crème, beurre et confitures |
Saumon fumé accompagné de câpres et d'oignons marinés |
Assiette de cheddar fort | Salade de fruits frais de saison

L'Américain | 36\$ /PERS.

Œufs brouillés du Québec | Bacon, chipolata aux herbes et
pommes de terre grelots | Crêpes et sirop d'érable |
Assortiment de viennoiseries | Pains et confiture |
Salade de fruits frais de saison



PAUSES



PAUSES – MINIMUM 5 PERS.

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

Pause Viennoise | 18\$ /PERS.

Viennoiseries | Pains Arhoma avec beurre et confitures maison | fruits entiers

Pause Énergisante | 20\$ /PERS.

Yogourt grec et garniture : granola, fruits secs et graines | Barres de granola | Plateau de fruits de saison tranchés

Pause Santé | 22\$ /PERS.

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

Pause Méditerranéenne | 21\$ /PERS.

Chips de pita | Trio de sauces : Tzatziki, Mouhamara et Hummus | Olives mélangées, luppini, concombre libanais et tomates cerises

Pause Nespresso

Par capsule – 4.50\$

Forfait demi-journée – 8\$ par personne

Forfait journée complète – 15\$ par personne

 Végé  Végan  Végan 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%)



À LA CARTE – MINIMUM 5 PERS.

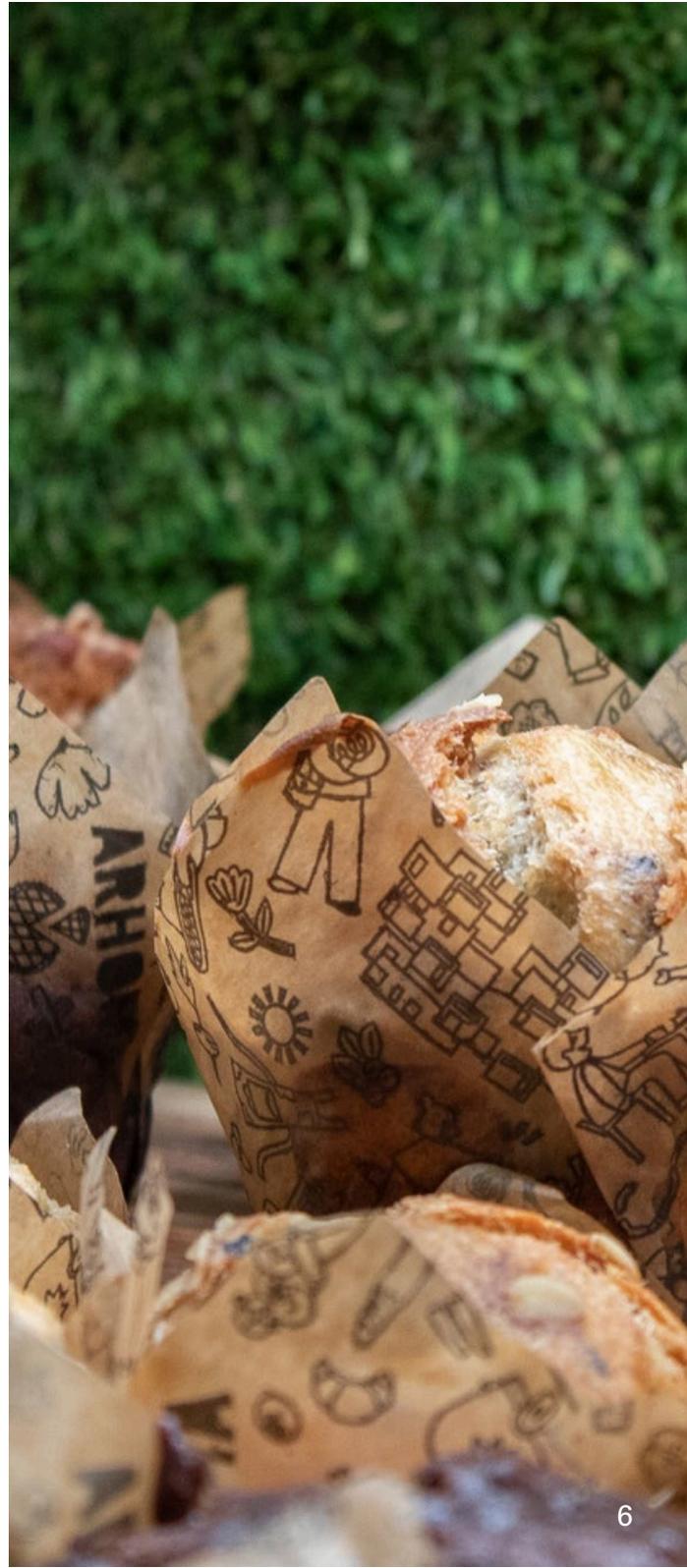
Œufs brouillés du Québec	5\$ / PERS.
Saucisse, bacon ou jambon du Québec	7\$ / PERS.
Barres granola	6\$ / PERS.
Panier de fruits entiers	5\$ / PERS.
Fruits de saison tranchés	9\$ / PERS.
Smoothies santé frais du jour (2 variétés)	7\$ / PERS.

À LA CARTE

Fromages du Québec, compotes, fruits, noix, croûtons	18\$ / PERS.
Plateau de charcuterie	18\$ / PERS.
Plateau de charcuterie et fromages	25\$ / PERS.
Crudités et trempettes	8\$ / PERS.
Chips	4\$ / SAC
Bagel	40\$ / DIZAINÉ
Mini muffins (2 variétés)	40\$ / DIZAINÉ
Mini croissants	40\$ / DIZAINÉ
Mini scones	40\$ / DIZAINÉ
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	5\$ / UNITÉ
Station de café et thé	45\$ / STATION (10 PERS.)

 Végé  Végan  Végan 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%)





DÎNER

POUR LE DÎNER – LUNCH EXPRESS

2 salades | 2 sandwiches | dessert | 44\$ /PERS. | SERVI QUE LE MIDI

SALADES (2 CHOIX POUR LE GROUPE)

- ☑ • **Salade de Quinoa** quinoa deux couleurs, patates douces, poivrons et graines de courge
- **Salade César** salade romaine, bacon de dinde, crumble de parmesan, croûtons et sauce césar
- ☑ • **Salade Courgette et Chèvre** salade verte, tomates séchées et graines de citrouille
- ☑ • **Salade de Rigatonis** caponata, crumble de persil, oignons verts, parmesan et sauce balsamique blanc
- ☑ • **Salade à l'Orzo** légumes grillés, feuille de basilic, citron
- **Salade de Grelots** bacon vert et cornichon, oignon, mayonnaise et moutarde de Meaux
- ☑ • **Salade Grecque** tomate, concombre, féta, olive kalamata, oignon, menthe et vinaigrette origan
- ☑ • **Salade Chou fleur et Brocoli brulé** pickles d'oignon, graines de tournesol et vinaigrette au cidre
- ☑ • **Salade Chou mariné et Carotte** concombre, aneth, épices BBQ, mayonnaise et sauce au vin blanc



☑ Végé ☑ Végan ☑ Végan 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 – LUNCH EXPRESS

2 salades | 2 sandwiches | dessert | 44\$ /PERS. | SERVI QUE LE MIDI

SANDWICHES (2 CHOIX POUR LE GROUPE)

- **Ciabatta de Veau** compote de tomate, mozzarella et roquette
- **Viande Fumée** burger, rémoulade, cornichons, salade iceberg et émulsion de moutarde
- **Poulet Piri Piri** panini, laitue, tomate, poivron rôti, pickles de carotte et mayonnaise piri piri
- **Gravlax de Saumon** ciabatta aux sésames, philadelphia, câpres, aneth, pickles d'oignons, laitue, citron, mayonnaise
- ✓ **Halloumi Grillé** navette avec tzatziki, champignons, laitue et oignons caramélisés
- ✓ **Légumes Grillés** pain aux olives, ricotta aux herbes, épinards et romesco
- **Banh Mi de Dinde** pain polonais, concombre, carotte, laitue, wafu, pickles de daikon, coriandre, sauce soja et huile de sésame
- **Thon à la Niçoise** salade iceberg et tomates

DESSERT

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

✓ Végé ✓ Végan ✓ Végan 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 SOUPER – BUFFET CHAUD – MINIMUM 10 PERS.

2 Salades composées | 2 Plats chauds | 2 Accompagnements | Dessert |
60\$ /PERS.

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

SALADES (2 CHOIX POUR LE GROUPE)

- ☑ • **Salade de Quinoa** quinoa deux couleurs, patates douces, poivrons et graines de courge
- **Salade César** salade romaine, bacon de dinde, crumble de parmesan, croûtons et sauce césar
- ☑ • **Salade Courgette et Chèvre** salade verte, tomates séchées et graines de citrouille
- ☑ • **Salade de Rigatonis** caponata, crumble de persil, oignons verts, parmesan et sauce balsamique blanc
- ☑ • **Salade à l'Orzo** légumes grillés, feuille de basilic, citron
- **Salade de Grelots** bacon vert et cornichon, oignon, mayonnaise et moutarde de Meaux
- ☑ • **Salade Grecque** tomate, concombre, féta, olive kalamata, oignon, menthe et vinaigrette origan
- ☑ • **Salade Chou fleur et Brocoli brûlé** pickles d'oignon, graines de tournesol et vinaigrette au cidre
- ☑ • **Salade Chou mariné et Carotte** concombre, aneth, épices BBQ, mayonnaise et sauce au vin blanc

☑ Végé ☑ Végan ☑ Végan 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 SOUPER – BUFFET CHAUD – MINIMUM 10 PERS.

2 Salades composées | 2 Plats chauds | 2 Accompagnements | Dessert | 60\$ /PERS.

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

PLATS CHAUDS (2 CHOIX POUR LE GROUPE)

- Saumon noirci à la cajun, chaudrée de maïs
- Tajine de poisson aux olives vertes et citron confit
- Cataplana de morue et moules
- Mijoté de bœuf aux champignons et oignons perlés
- Blanquette de volaille aux carottes et petits pois
- Polpette de veau avec sa sauce marinara
- Kefta de volaille aux herbes et citron accompagné de tzaziki
- ✓ Chou fleur et amande braisé façon Alo Ghobi
- ✓ Braisé de tofu au cari vert et coco

ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre grelots aux herbes
- Purée de patates douces
- Riz au jasmin
- Quinoa deux couleurs
- Jardinière de légumes de saison

DESSERT

- Assortiment de biscuits et de desserts de notre chef pâtissier

✓ Végé ✓ Végan ✓ Végan 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%)



A top-down view of a white ceramic plate with a textured surface. The plate features a gourmet dish consisting of a seared salmon fillet with a golden-brown crust, several bright green asparagus spears, a portion of cooked quinoa, and a slice of mushroom. A smooth, yellow sauce is drizzled around the ingredients. The dish is garnished with fresh pea tendrils. The text "SOUPER À L'ASSIETTE" is overlaid in white, bold, sans-serif font across the center of the plate.

SOUPER À L'ASSIETTE

SOUPER À L'ASSIETTE – MINIMUM 10 PERS.

TROIS SERVICES OPTION VÉGAN ET SANS GLUTEN DISPONIBLE  

*Un choix par service pour le groupe - 92\$ par personne
Supplément de 10\$ pour un 2e choix de plat principal*

ENTRÉES

- **Vitello tonnato** - Veau, mayonnaise au thon, câpres, tomates cerises, roquette, oignons marinés, moutarde
- **Tartare de bœuf** - Condiments classiques, échalotes frites, cornichons à la moutarde, émulsion de moutarde, croûtons
- **Tataki de thon** - Concombre, sésame, ponzu, edamame, gel de tomates, coriandre
-  • **Betteraves rôties**, labneh, dukkah, gastrique de betteraves, oseille sanguine
- **Salade César** - Romaine, croûtons, parmesan, bacon, vinaigrette classique
-  • **Chou-fleur** - Ricotta aux herbes, graines de tournesol, menthe, coppa
- **Canard** - Confit, raviole, crumble d'herbes, sauce moutarde, huile verte
- **Soupe Parmentier** - Potage, poireaux frites, pomme de terre confite, huile d'herbes, croûtons

PLATS

-  • **Pappardelle** - Épinards, ricotta, demie glace aux légumes, crumble de parmesan, roquette
- **Côtes levées au boeuf** - Purée de topinambour et rôtis, sauce vin rouge, cresson
- **Agneau** - Jarret confit, couscous de chou fleur, raisin, menthe, et légumes, jus de viande au ras el hanout, purée



 Végé  Végan  Végan 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%)

SOUPER À L'ASSIETTE – MINIMUM 10 PERS.

TROIS SERVICES OPTION VÉGAN ET SANS GLUTEN DISPONIBLE  

*Un choix par service pour le groupe - 92\$ par personne
Supplément de 10\$ pour un 2e choix de plat principal*

- **Volaille** - Pomme de terre au gras de boeuf, sauce morille, mâche
- **Canard** - Cuisse de canard, salade de fenouil, purée de carottes, pickle de légumes, jus de canard
- **Saumon** - Miso, purée de carotes au gingembre, chou chinois, salade de concombre au sésame
- **Morue** - Bouillabaisse de légumes, moules, et aioli
- **Veau** - Gnocchi, ragoût de veau, brocoli-rave, tomates, jus de viande, parmesan

DESSERTS

- **Charlotte** - Earl Grey & framboise
- **Royal chocolat** - Croustillant de courge et biscuit
- **Tartuccino** - Crèmeux café & infusion à froid café et chocolat blanc

*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.

*Menu enfant disponible, minimum 5 enfants : 30\$ / pers.

 Végé  Végan  Végan 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%)



BOUCHÉES – MIN. 12 CANAPÉS PAR SÉLECTION

VIANDE - 6\$ PAR CANAPÉ

- Mousse de foie de volaille sur cône et porto
- Tartare de boeuf, accompagnement classique et dijonnaise
- Macaron pain d'épice, foie gras et pomme
- Tataki de boeuf, champignon et chou-rave
- Brochette de poulet al pastor et mayonnaise lime
- Brochette de poulet piri piri et aioli
- Brochette de bœuf coréen et mayonnaise sésame, miel et lime
- Tramezzino tomate, basilic et mozzarella
- Tramezzino mozzarella, prosciutto, pâte de truffes
- Tramezzino rillettes de volaille, cornichon et moutarde
- Croquetas al jamon
- Mini burger de bœuf
- Samossa d'agneau et raïta
- Dumpling, sauce satay
- Grissini, lomo, roquette et parmesan

POISSON - 6\$ PAR CANAPÉ

- Crudo de pétoncle, gel d'agrumes, radis et coriandre
- Tartare de thon, mayonnaise miso, kosho et gel d'oignon rouge
- Tartare de saumon, oignon vert, câpre et tobiko
- Saumon gravlax, daikon, crème fraîche et tobiko
- Brochette de crevette méditerranéenne et sauce tzatziki
- Brochette de saumon ponzu et mayonnaise miso
- Acras de morue, mayo épicée, aneth et radis
- Crevette panko, sauce tzatziki
- Pieuvre à la Gallega
- Paella en bouchée, fruits de mer et chorizo, émulsion au safran



BOUCHÉES – MIN. 12 CANAPÉS PAR SÉLECTION

VÉGÉTARIEN - 6\$ PAR CANAPÉ

- Tartelette de courge, fêta, raisin blond et piment oiseau
- Macaron de betterave, fromage de chèvre et graine de courge
- Tofu, concombre et sauce coréenne
- Sushi végétarien à la patate douce
- Brochette tofu, concombre et sésame
- Tramezzino tomate, basilic et mozzarella
- Arrancini caccio e pepe, pecorino râpé
- Halloumi, sésame et muhammara
- Feuilleté épinard et ricotta
- Topinambour, labneh et dukkah de courge

DESSERT - 6\$ PAR CANAPÉ

- Macarons variés
- Brownie Forêt Noire, crème vanille et cerise
- Verrine crème citron, crumble et meringue
- Trou de beigne et caramel beurre salé
- Truffes variées en sucette
- Pavlova aux fruits de saison





PLATEAUX

PLATEAUX – POUR 10 PERS.**

APÉRO - 145\$

Rillettes, prosciutto, cheddar, pickles, croûtons, marmelade, moutarde

FRUITS - 80\$

Assortiments de fruits de saison (1,5 kg)

CRUDITÉS - 80\$

Légumes de saison (1,5 kg)
Trempeuse ranch et hummus

ANTIPASTI - 104\$

Artichauts marinés, poivrons rôtis, courgettes et aubergines grillées avec du parmesan, de la focaccia grillée et de l'aragula

CHARCUTERIES - 117\$

Rillettes, terrine, prosciutto, coppa, croûtons de focaccia et de grissini, moutarde (800gr)

FROMAGES DOUX - 80\$

Cheddar, raisins, salade de noix et fruits secs, croûtons et craquelin au sarrasin

FROMAGES FINS - 160\$

3 fromages fins du Québec, raisins, salade de noix et de fruits secs, pomme, marmelade de coings, croûtons et craquelin au sarrasin



STATIONS

STATIONS – MINIMUM 20 PERS.**

OPTION VÉGANE ET SANS GLUTEN DISPONIBLE  

Station d'Antipasti - 21\$ /PERS.

Poivrons et artichauts marinés, mozzarella, olives, luppinis et grissinis, croûtons de focaccia, aragula, variété de charcuterie et de terrine, fromage à pâte dure, pickles de légumes et de moutarde, émulsion de moutarde, beurre fouetté maison et pizzas focaccia (4)

Station Pizza Focaccia - 20\$ /PERS.

2 choix de pizza parmi

- Margherita
- 4 Fromages
- Zucchini et ricotta
- Saucisse et oignon
- Salami et Stracciata di burrata

Avec comme accompagnements : parmesan, huile d'olive, flocon de piment, basilic et miel

Station sushi - 20\$ /PERS.

Assortiment d'hosomaki, futomakis, nigiris et makis servis avec une sauce soya, wasabi et gingembre

*Animation du chef obligatoire - 195\$ par station

**La quantité de nourriture doit être équivalente au nombre de personnes sur place pour chaque station

 Végé  Végan  Végan 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%)



STATIONS – MINIMUM 20 PERS.**

OPTION VÉGANE ET SANS GLUTEN DISPONIBLE 🌱🌾

Station tacos - 23\$ /PERS.

Protéines : Bœuf 3jours, poulet tinga et portobellos grillé

Avec comme accompagnements : fromage, guacamole, pico de gallo, pickles d'oignon, salsa verde, crème sûre et mais grillé

Station verte - 18\$ /PERS.

Choix de trois (3) salades parmi les suivantes :

- **Salade Mexicaine** poulet OU tofu tinga, quinoa, maïs, haricot noir, chips de pita, coriandre, lime, salsa verde
- **Salade Italienne** bavette OU seitan, orzo, légumes grillés, roquette, tomate séchée, graine de tournesol, vinaigrette citron
- **Salade César** bacon de dinde OU poulet grillé, brocoli, salade romaine, crumble de parmesan, œuf dur, citron, vinaigrette césar
- **Salade Orientale** kefta OU halloumi, boulghour, tomate cerise, concombre, pois chiches frits, épinard, menthe, poivron, vinaigrette yaourt paprika
- **Salade Asiatique** poulet OU tofu ketchup coréen, riz, carotte, radis, edamame, concombre, graine de sésame, nori, sauce wafu

🌱 Végé 🌿 Végan 🍷 Végan 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%)



STATIONS – MINIMUM 20 PERS.**

OPTION VÉGANE ET SANS GLUTEN DISPONIBLE  

Station Crue

1 choix - 15\$ /PERS.

2 choix - 20\$ /PERS.

3 choix - 25\$ /PERS.

- Huitres
- Crevettes
- Tartares (thon, albacore ou saumon)
- Guédille

Avec comme accompagnements : sauce cocktail, citron, tabasco et mignonette

Station Sucrée 16\$ /PERS.

Choix de 4 items

- Macarons
- Brownies
- Mini choux
- Tartelette
- Biscuit
- Guimauve
- Mini diplomate
- Beignet
- Cupcake

Avec comme accompagnements : crumble, sauce chocolat, caramel, fraise, meringue et fruits



A close-up photograph of a glass filled with an amber-colored beverage, ice cubes, and orange slices. The word "BOISSONS" is overlaid in white text. The glass is a heavy, cut-crystal tumbler. The beverage is a golden-brown color, likely whiskey or a similar spirit. The ice cubes are large and clear. The orange slices are fresh and vibrant. The background is blurred, showing a bar setting with other glasses and bottles.

BOISSONS

BOISSONS

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

	Verre
Café - thé	5\$
Jus de pomme, ananas, pamplemousse ou orange	5\$
Boissons gazeuses	5\$
Eau minérale plate ou gazeuse 330ml	5\$
Eau minérale plate ou gazeuse 750ml	10\$

BIÈRES

Bolwin, Champ D'eau - Ale Blonde	12\$
Bolwin, Lueur - Pilsner	12\$
Boldwin, Massifs des roses - Rousse Special Bitter	12\$
Boldwin, Pêcheur - IPA	12\$
Blanche de Chambly	12\$
Cidre Rabaska - Apple Dry Cider	12\$

CLASSIQUE

Vin blanc et vin rouge	12\$
Bières	12\$
Vodka Kamouraska	12\$
Gin Bombay Saphir	12\$
Tequila Jose Cuervo Argent et Or	12\$
Rhum Baccardi blanc et gold	12\$
Bourbon Jack Daniel's No7	12\$
Mocktail sur demande	12\$

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



BOISSONS – (SUITE)

PREMIUM

	Verre
Vin blanc rosé et rouge Premium	16\$
Kir au vin Blanc	16\$
Vodka Belvedere	16\$
Vodka Quartz Premium	16\$
Gin Saint-Laurent	16\$
Rhum Chic Choc	16\$
Rhum Plantation 3 étoiles	16\$
Rhum Rosemont	16\$
Whisky Johnny Walker Black Label	16\$
Bourbon Knob's Creek	16\$
Rye Whisky Baril Caché	16\$
Tequila Cazadores Blanco / Reposado	16\$
Cognac Courvoisier	16\$
Mocktail sur demande	16\$

*Un minimum de 300\$ est requis pour un bar payant (chargé à la consommation). Autrement, la balance sera appliquée à la facture finale.



OPTION BAR

OPTION BAR OUVERT CLASSIQUE

1ère heure	27\$ /pers.
2ème heure	22\$ /pers.
Heure supplémentaire	14\$ /h.

OPTION BAR OUVERT PREMIUM

1ère heure	37\$ /pers.
2ème heure	30\$ /pers.
Heure supplémentaire	16\$ /h.
+ Option Champagne offerte	+5\$ /h. /pers.

OPTION BAR SANS ALCOOL

À la consommation pour les boissons sans alcool	5\$ /u.
---	---------

OPTION BAR OUVERT À MOCKTAIL

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



VIN À LA CARTE

VINS BLANCS

	Bouteille
Baron Philippe de Rothschild - Chardonnay Pays d'Oc (France, Languedoc-Roussillon)	55\$
Oyster Bay - Sauvignon Blanc (Nouvelle-Zélande, Marlborough)	65\$
Ropiteau - Chardonnay (France, Bourgogne)	80\$

ROSÉS

Kim Crawford - Merlot (Nouvelle-Zélande, Hawkes Bay)	55\$
Gérard Bertrand, Côtes des Roses - Grenache Cinsault (France, Languedoc)	60\$

VINS ROUGES

Baron Philippe de Rothschild - Merlot Pays d'Oc (France, Languedoc-Roussillon)	56\$
Sirius Bordeaux - Cabernet - Sauvignon Merlot (France, Bordeaux)	56\$
Nicolas Potel Vieilles Vignes - Pinot noir (France, Bourgogne)	105\$

BULLES

Borges Fita Azul Attitude Brut Reserva (Portugal)	50\$
Villa Conchi- Seleccion Cava Brut (Espagne)	56\$
Zonin, Cuvée 1821 - Prosecco (Italie)	56\$
Moet & Chandon, Champagne Impérial Brut (France)	240\$

