MENU BANQUET

SOFITEL
HOTELS & RESORTS

MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ

SOMMAIRE

LE PETIT DÉJEUNER

LES BUFFETS - P.03
À L'ASSIETTE - P.04
BOÎTES À PDJ. - P.04
LES PETITS EXTRAS - P.05-06

LES PAUSES CAFÉ - P.06

LES PETITS EXTRAS - P.07

LE LUNCH

LES BUFFETS - P.08-09
À L'ASSIETTE - P.10
LES SANDWICHS - P.11

LES CANAPÉS - P.12
LES STATIONS - P.13-14

LE DÎNER

LES BUFFETS - P.15-16
À L'ASSIETTE - P.17

LES VINS ET ALCOOLS - P.18-21

NOS CHEFS - P.22

INFORMATIONS GÉNÉRALES - P.23

LE PETIT DÉJEUNER

BUFFET

Buffets disponibles pour les groupes de 25 personnes et plus, à l'exception du buffet Continental, disponible pour tous.

Tous les petits-déjeuners sont servis avec café, thé et tisanes

Le Continental
28

Assortiment de viennoiseries :
pains au chocolat, croissants, torsades aux canneberges

Salade de fruits de saison
Yaourts grec 0%

Condiments :
beurre, miel, confiture, beurre d'arachide

Jus d'orange et pamplemousse

Canadien
34

Assortiment de viennoiseries :
pains au chocolat, croissants, danoises érable et noix de pécan, pains frais

Pancakes aux bleuets ou nature
Beurre, sirop d'érable, confitures, beurre d'érable, miel

OEufs brouillés nature, herbes (sur le côté)
Pommes de terre grelots du Québec rôties
Saucisses de Marieville (porc et volaille) et bacon

Saumon fumé de la Nouvelle Ecosse,
fromage à la crème, bagels de chez Fairmount, condiments

Fruits tranchés de saison

Jus d'orange et pamplemousse

Le Naturel
Maximum 100 invités
38

Station Parfait et gruau :
yaourt grec 0%, gruau d'avoine, granola, fruits secs, amandes, pommes vertes, fruits rouges, graines de chia, graines de lin, graines de tournesol, sirop d'érable, miel, cassonade

Bol santé vert :
épinard, avocat, concombre, menthe, beurre d'arachide bio, yaourt grec 0%, mélange de noix et banane

Saumon fumé de la Nouvelle Écosse,
fromage à la crème, bagels de chez Fairmount, condiments

OEufs pochés et légumes racines en
cocotte, fromage cottage

Fruits tranchés de saison

Jus jeunesse et jus énergie

Le sucré- salé
38

Assortiment de viennoiseries :
pains au chocolat, croissants, danoises érable et noix de pécan, pains frais

La gaufre du Renoir :
sirop d'érable, pâte de noisette, crème vanillée, sauce caramel

OEufs brouillés nature, herbes (sur le côté)

Pommes de terre grelots du Québec rôties

Saucisses de Marieville (porc et volaille) et bacon

Assortiment de fromages
Fruits secs, amandes, miel, beurre, confitures, beurre d'arachide

Verrines de fruits de saison à la vanille

Jus d'orange et pamplemousse

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins.

LE PETIT DÉJEUNER

À L'ASSIETTE

LA BIEN- ÊTRE
34

Parfait au yaourt grec 0%,
granola, fruits rouges, graines de chia et sirop d'érable
Wrap santé au saumon fumé,
fromage à la crème, tomates, câpres, oignon, laitue
Jus d'orange et pamplemousse
Café, thé et tisane

CANADIEN
33

OEufs pochés, épinards, tomates rôties et champignons
Saucisses de Marieville (porc et volaille)
Viennoiseries :
croissant, pain au chocolat, pain grillé, beurre, confitures, beurre d'arachide
Jus d'orange et pamplemousse
Café, thé et tisane

"Le petit déjeuner est le repas le plus important de votre journée : c'est pour çela que, au Sofitel, nous choisissons toujours des produits frais et d'une qualité supérieure. Bon appétit et bonne journée !"
Olivier Perret

Les boîtes à petit-déjeuner

- À emporter seulement -

LA CONTINENTALE
25
Viennoiseries
Muffin santé aux fruits rouges
Yaourt grec 0%
Fruit entier
Jus d'orange
Café, thé et tisane

LA COMPLÈTE
27
Viennoiserie
Yaourt grec 0% individuel
Wrap aux oeufs brouillés, saucisse de volaille, oignons et poivrons sautés, cheddar râpé, mayonnaise épicée
Fruit entier
Jus d'orange
Café, thé et tisane

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins.

LES PETITS EXTRAS

Les petits extras peuvent être combinés à l'un de nos menus du petit déjeuner

◇ **Yaourt grec 0%**	5 / chaque
◇ **Fruits exotiques en salade** mangue, fruits de la passion, ananas	5 / personne
◇ **Smoothies santé : lait de coco, fruits rouges et banane**	10/ personne
◇ **Wrap aux oeufs brouillés** saucisse de volaille, oignons et poivrons sautés, cheddar râpé, mayonnaise épicée	11 / personne
◇ **Wrap santé au saumon fumé** fromage à la crème, tomates, câpres, oignon, laitue	12 / personne
◇ **OEufs brouillés à la truffe**	13 / personne
◇ **Viennoiseries** pains au chocolat, croissants, torsades canneberge, danoises érable et noix de pécan	48 / douzaine

Animez votre station avec un chef en salle

125 $ / heure

Station omelette et garnitures (13 $ par personne)
et/ou
Station crêpes et garnitures (15 $ par personne)

Les boissons à la carte

◇ Café, café décaféiné, thé et tisane (min. 12 pers)	5 / personne
◇ Cappuccino et espresso	7/ unité
◇ Machine Nespresso® - frais de location de 25 $	5 / capsule
◇ Café glacé maison	7 / personne
◇ Eau aromatisée maison / thé glacé	50 / gallon
◇ Sodas	5 / unité
◇ Perrier®, Eska® (petites bouteilles)	5 / unité
◇ Perrier®, Eska® (grandes bouteilles)	8 / unité
◇ Jus de fruits en bouteille 5 / unité	6 / unité

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins.

LES PAUSES CAFÉ

Servies avec café Lavazza® et thé Metz®

LA FOCUS

Choix pour 15 personnes et moins

18

Assortiment de muffins

Chaussons aux pommes

Salade de fruits frais

parfum de fruit de la passion

Jus de fruits

Café, thé et tisane

TARTINÉE

26

Tartine au prosciutto, parmesan, roquette, huile d'olive

Tartine au saumon fumé, câpres, beurre citron

Tartine aux légumes rôties, hummus

Fruits exotiques tranchés

Café, thé et tisane

SUCRÉE

Choix pour 15 personnes et moins

19

Assortiment de cookies maison

Macarons

cake choco ou citron

Verrines de fruits de saison

sirop vanille

Jus de fruits

Café, thé et tisane

LA LYONNAISE

23

Brioches aux pralines

Bugnes lyonnaises

aux zestes d'agrumes

Limonade maison

Café, thé et tisane

LA CHOCOLATÉE

23

Brownies

Cake au chocolat noir

Tartelettes au chocolat au lait

Rochers au chocolat au lait

Chocolat chaud

Café, thé et tisane

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins.

LES PAUSES CAFÉ

Servies avec café Lavazza® et thé Metz®

LA CABANE À SUCRE

23

Cake à l'érable

Guimauves au sucre d'érable

Sucre à la crème

Meringues à l'érable

Infusion pomme-cannelle

Pommes et raisin

Café, thé et tisane

LA GOURMANDE

25

Dégustation de fromages :
brebis, chèvre, vache, bleu, croûte fleurie

Compote de bleuets

Fruits secs et raisin frais

Chutney d'oignons au vin rouge

Baguette et pains frais

Café, thé et tisane

LA GIVRÉE - EN SAISON

Minimum 25 personnes

21

Glaces et sorbets maison :
3 parfums, turbinés sur place

Garnitures :
amandes effilées, crème fouettée, Sauce chocolat et coulis de fruits

Café, thé et tisane

LES PETITS EXTRAS

◊ Barres granola santés	5 / personne
◊ Crème glacée ou sorbet maison	5 / personne
◊ Sachet de noix	5 / personne
◊ Mignardise	5 / personne
◊ Popcorn	5 / personne
◊ Cookies ou muffins maison	6 / personne
◊ Chips cajun maison	5 / personne
◊ Olives marinées	5 / personne
◊ Crudités, trempettes santé	6 / personne

RAFRAÎCHISSEZ- VOUS TOUTE LA JOURNÉE :

Soda, jus, eau minérale, café, thé, infusion
20 $ / personne / jour

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins.

BUFFET

Buffets disponibles pour les groupes de 25 personnes et plus

LE QUÉBÉCOIS
53

Soupe du marché

Salade de chou et carottes crémeuse

Légumes racines, bacon, épinards,
oignons caramélisés

Grilled-cheese au cheddar canadien

Longe de porc du Québec,
pommes caramélisées et canneberges

Truite de la Ferme des Bobines aux herbes salées

Mousseline de navets à l'érable

Pommes de terre rissolées au au fromage
en grain, ciboulette

Croustade aux bleuets

Pavlova aux fruits de saison

Café, thé et tisane

Des choix vegan sont disponibles

LE PROVENÇAL
61

Soupe du marché

Tian de légumes grillés,
copeaux de parmesan, coulis de tomate au basilic

Salade niçoise :
thon albacore, haricots verts, tomates, olives, pommes de terre rattes, œufs, anchois, salade frisée, vinaigrette moutarde

Pan bagnat au thon,
œuf, roquette, tomates, olives, huile d'olive AOC

Navarrin d'agneau aux herbes
de Provence

Dorade à la plancha,
citron grillé, bouillon safrané

Gratin d'aubergines, tomates, parmesan

Tomates provençales

Flan provençal

Tarte au citron meringuée

Café, thé et tisane

L'ÉQUILIBRE (SANS ALLERGÈNE)
53

Soupe végétalienne du marché

Salade de quinoa,
agrumes, brocolis, tomates cerises

Salade de pois chiches,
poivrons grillés, artichauts rôtis, cumin, pousses d'épinard, graines de citrouille

Morue d'Islande rôtie aux graines de
fenouil, betteraves, carottes, pommes grenades

Volaille grillée de la ferme des Voltigeurs,
bouillon de volaille au gingembre

Fenouil et bok choy en cocotte

Verrine de chia,
fruits frais, avoine caramélisé

Sorbet aux fruits (végan)

Café, thé et tisane

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins.

BUFFET

Buffets disponibles pour les groupes de 25 personnes et plus

LE LYONNAIS

63

Soupe du marché

Salade lyonnaise :
lardons, croûtons, œuf mollet, salade frisée, vinaigrette moutarde

Charcuteries lyonnaises :
rosette, saucisson sec, jambon blanc
Condiments :
cornichons, oignons perlés, moutarde

Fromage blanc cervelle de canut, pain frais

Dos de saumon à l'oseille

Émincé de volaille au vin blanc
et à l'estragon

Gratin dauphinois

Fondue de poireaux et pleurotes

Bugnes lyonnaises

Ile flotante aux pralines

Café, thé et tisane

L'ITALIEN

52

Soupe aux tomates

Salade caprese
fior di latte, basilic, balsamique de Modène

Antipasto
légumes grillés, olives marinées

Panini
prosciutto, provolone, portobello, pesto

Piccata de poulet,
câpres, citron, sauce pinot grigio

Filet de Branzino,
tombée de chou toscan, poivrons rouges à l'ail rôti, huile d'olive AOC

Rigatoni pomodoro,

Grana Padano, basilic

Tiramisu
Tartelette Piémontaise aux noisettes

Café, thé et tisane

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins.

LE LUNCH

À L'ASSIETTE

Le lunch à l'assiette comprend trois services : une entrée, un plat principal, un dessert, le café et le thé/infusion.

ENTRÉE - 1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

◇ Velouté de champignons, parfum de truffe
◇ Potage Parmentier
◇ Potage de courgettes à l'estragon
◇ Poireau du Québec en vinaigrette moutarde, oeuf mimosa
◇ Gravlax de saumon, crème sure, salade frisée, pain grillé
Tomates de saison, courgettes rôties, fromage Halloumi grillé, vinaigrette à l'avocat, chips de kale
◇ OEuf poché en meurette, lardons, croûtons, champignons de Paris, sauce au vin rouge
◇ Salade de saumon fumé de Nouvelle-Écosse, rémoulade de céleri rave, endives croquantes, chips de bagel
◇ Salade de quinoa, brunoise de légumes, amandes grillées, magret de canard fumé

PLAT PRINCIPAL - 1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

◇ Gnocchi à la ricotta, artichauts, olives, sauce tomate basilic, copeaux de fromage de brebis - **47**
◇ Risotto de riz noir vénéré, lait de coco, panais et céleri rave rôtis, chips de patate douce - **47**
◇ Blanc de volaille de la ferme des Voltigeurs, choux de Bruxelles, pleurotes, jus au thym - **52**
◇ Short ribs de boeuf d'Alberta, purée de carottes, carottes nantaises glacées, sauce vin rouge - **52**
◇ Truite de la Ferme des Bobines, mousseline de carottes au cumin, carottes rôties, jus au citron - **54**
◇ Morue d'Islande, tomates, fenouil, bouillon citronnelle et gingembre - **56**
◇ Loup de mer à la plancha, ratatouille, tomates cerise confites, huile verte - **56**
◇ Souris d'agneau du Québec braisée, polenta aux olives et citron confit, brocoli, jus au romarin - **56**

DESSERT À L'ASSIETTE - 1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

◇ Tarte tatin, crème onctueuse à la vanille de Madagascar
◇ Gâteau forêt noire, biscuit chocolat, griottes, crème montée
◇ Fin croustillant chocolat, riz soufflé, chocolat au lait, fleur de sel
◇Entrement citron et meringue francaise
◇Pavlova aux fruits de saison

Des choix vegan sont disponibles

Nos Coups de coeur

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins.

LES SANDWICHS

Servi avec Chips, salade pastorale et biscuits à l'assiette ou en boîte repas.
Un maximum de 2 choix + 1 option végétarienne pour l'ensemble du groupe

Sandwich façon Philly Cheese Steak : oignons, poivrons, fromage cheddar	25 / personne
Panini prosciutto, provolone, portobello, pesto	25 / personne
Baguette au jambon blanc : cheddar canadien, pickles de légumes	25 / personne
Wrap santé au saumon fumé fromage à la crème, tomates, câpres, oignon, laitue	26 / personne
Sandwich façon poké : tataki de saumon, avocats, concombres, radis, mayonnaise au sésame	26 / personne
Pain brioché au gravlax de saumon : légumes aigre-doux, crème sure, citron vert, aneth	26 / personne
Pan bagnat au thon, oeuf, roquette, tomates, olives, huile d'olive AOC	26 / personne

Option végétarienne

Grilled-cheese au cheddar canadien 22 / personne

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins.

LES CANAPÉS

Tous les canapés sont servis à l'unité

CANAPÉS FROIDS

◇ Vitello tonnato, anchois, câpres, mousse de thon - **5**
◇ Bouchée de fromage Oka, prosciutto, courgettes, basilic - **5**
◇ Gaspacho de tomates, mozzarella di Buffala, basilic (en saison) - **5**
◇ Nem de légumes croquants, coriandre, laitue boston, sauce aigre-douce - **5**
◇ Tataki de boeuf Angus au sésame, brioche, mayonnaise au soja, radis frais - **6**
◇ Tartelette à la ratatouille, thon albacore, olives - **6**
◇ Tartare de boeuf Angus, mayonnaise truffée, chips de parmesan - **6**
◇ Pieuvre grillée, mozzarella, caviar d'aubergines, menthe fraiche - **6**
◇ Gravlax de saumon, pain plat, yaourt islandais, caviar de mulet - **6**
◇ Foie gras torchon, brioche, compote de pommes et canneberges, noix de pécan caramélisées - **7**

CANAPÉS CHAUDS

◇ Gyoza, sauce soja, satay - **5**
◇ Arancini maison, coulis épicé à la tomate - **5**
◇ Feuilleté aux épinards et féta - **5**
◇ Mini quiche aux poireaux - **5**
◇ Cromesquis de bocconcini à la truffe - **6**
◇ Tartine de chèvre, figue, noix de pécan - **6**
◇ Accras de morue, crème sure au citron vert - **6**
◇ Escargot, croûton, pistou au basilic - **6**
◇ Gâteau de crabe, mayonnaise au safran - **6**
◇ Crevette d'Argentine en tempura, mayonnaise épicée - **7**

CANAPÉS SUCRÉS

◇ Macaron
◇ Mini chou: chocolat, vanille
◇ Mini gâteau au fromage et bleuets
◇ Mini Paris-Brest
◇ Mini tartelette au citron
◇ Rochers au chocolat (2)
◇ Cassolette chocolat-noisette

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins.

LES STATIONS

Disponible pour un minimum de 25 personnes.

LA SAVEUR DE MONTRÉAL
27

Viande fumée tranchée, pain de seigle
Cornichons à l'aneth, moutarde forte, salade de chou maison
Frites maison et condiments

LA TAPAS ET MEZZE
25

Trempettes :
hummus, caviar d'aubergine, tzatziki, tapenade
Pain pita, pain Naan
Plateau de légumes grillés
Olives marinées
Crudités
Fromage Halloumi grillé
Bruschetta de tomates, pain à l'ail grillé

LA POUTINE
23

Frites maison
Fromage en grains
Sauce poutine
Oignons et champignons sautés
Bacon et viande fumée

L'APÉRO
38

Sélection de fromages du Québec
(3 variétés, selon arrivage)
Charcuteries françaises :
jambon cru, saucisson
Chutney d'oignons au vin rouge
Fruits secs et noix
Condiments :
moutarde de Dijon, cornichons et oignons perlés
Assortiment de pains

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins.

LES STATIONS

Disponible pour un minimum de 25 personnes.

LA POKÉ
27

Légumes :
carotte, avocat, mangue, concombre, radis, edamame, kale, chou rouge
Sélection de 3 protéines :
tataki de saumon ou thon, tofu mariné grillé, crevette argentine, poulet grillé
Base :
riz brun, vermicelle
Sauces :
gingembre-soya, mayonnaise épicée
Garnitures :
graines de sésame, nouilles frites, oignons verts

LA PETITE ITALIE
26

Cavatelli, champignons, roquette, parmesan
Orecchiette, poivrons grillés, chou frisé, ail
Gratin de macaroni au cheddar
Bruschetta de tomates, pain grillé à l'ail
Condiments :
huile d'olive, pesto, herbes fraîches, olives

LA GIVRÉE - EN SAISON
21

Sorbets et glaces maison
Garnitures :
amandes effilées torréfiées, crème fouettée, sauce chocolat, coulis de fruits rouges
Meringues
Rochers au chocolat au lait

ANIMEZ VOTRE STATION AVEC UN CHEF EN SALLE - 125 $ / HEURE

- Station risotto (25 $ par personne)
- Station huîtres et garnitures (48 $ la douzaine)
- Station découpe : contrefilet de boeuf ou carré d'agneau (P.M.)
- sauces : chimichurri, raifort, vin rouge
- Station crêpes sucrées et garnitures (15 $ par personne)

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins.

LE DÎNER

BUFFET

Buffets disponibles pour les groupes de 25 personnes et plus.

LE SUD- OUEST

85

Bouchée d'accras de morue, crème sure au citron vert
Bouchée de gâteau de crabe, mayonnaise au safran
Soupe du marché
Plateau de légumes grillés
Salade de tomates, concombres, féta, maïs frais, vinaigrette à l'origan et au citron, huile d'olive AOC
Sandwich aux haricots rouges, avocat, citron vert, mayonnaise chipotle, oignon vert
Côtes levées de porc du Québec, sauce barbecue
Contrefilet de boeuf rôti aux épices de Montréal
Volaille fermière grillée aux poivrons et aux oignons
Crevettes grillées cajun
Macaroni au fromage et pleurotes
Flan pâtissier
Gâteau au fromage aux fruits de saison
Brownies
Café, thé et tisane

LE MARCHÉ

80

Canapé de Vitelo tonnato, anchois, câpres, mousse de thon
Canapé de Gravlax de saumon de l'Atlantique,
pain plat, yaourt islandais, caviar de mulet
Soupe du marché
Salade de betteraves, tomme de brebis du Québec, miel sarrasin, poires compressées, sarrasin croquant
Salade de pommes de terre grelots, lardons fermier, oignons perlés, crème sure
Quiche maison aux poireaux, courge, fromage cheddar vieilli
Osso bucco de veau de grain du Québec, Gremolata
Doré de lac à la plancha, salicorne, bouillon au thé du Labrador
Gratin de pommes de terre douces au fromage Oka
Casserole de légumes de saison
Plateau de fromages du Québec
Choux à l'érable
Mini pavlova aux fruits de saison
Croustade aux bleuets du Québec
Café, thé et tisane

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins.

BUFFET

Buffets disponibles pour les groupes de 25 personnes et plus.

LE TOUR DU MONDE

99

Canapé de foie gras torchon sur brioche,
compote de pommes et canneberges, noix de pécan caramélisées
Soupe du marché
Céleri rémoulade, mayonnaise à la truffe, céleri
Salade de crevettes grillées, tomates cerises, avocats en verrine
Charcuteries et fromages affinés
Condiments : légumes aigres doux, chutney d'oignons au vin rouge
Pain Naan, brocolis rôtis, tomates séchées, fromage cheddar, zeste de citron, mayonnaise épicée
Short Ribs de boeuf Angus d'Alberta au poivre noir de Malabar
Carré d'agneau aux herbes de Provence
Loup de mer à la plancha, sauce vierge au citron et câpres
Gnocchis à la courge Butternut, épinard, copeaux de fromage
Pommes de terre rattes confites
Compotée de fenouil, oignons, thym frais
Gâteau forêt noire
Tartelette citron meringuée
Fin croustillant chocolat
Café, thé et tisane

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins.

LE DÎNER

À L'ASSIETTE

Le dîner à l'assiette comprend 4 services : une soupe ou salade, une entrée, un plat principal, un dessert, café, thé et tisane.
La quantité de chacun des plats principaux doit être envoyée au plus tard 10 jours ouvrables avant l'évènement.

SOUPE OU SALADE - 1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

◇ Potage Parmentier
◇ Potage Dubarry, chips de Kale
◇ Salade de quinoa, brocoli rôti, amandes grillées, crumble de féta, menthe fraîche
◇ Salade de chou Nappa, wakame, radicchio, sésame, vermicelle de riz frit, vinaigrette asiatique aigre-douce
◇ Salade de pousses d'épinard, pommes de terre nouvelles, magret de canard fumé, vinaigrette Dijon, oignons frits

ENTRÉE - 1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

◇ Risotto de porcinis et artichauts, chips de racines
◇ OEuf poché à 63oC, velouté de topinambours, croûtons au beurre, huile de ciboulette
◇ Parmentier de canard confit, pommes de terre, céleri rave truffé
◇ Carpaccio de boeuf AAA, roquette, Grana Padano, huile d'olive AOC (+7)
◇ Pétoncles à la plancha, crème de maïs fumée, oignons cipollini glacés, parfum de truffe (+10)

PLAT PRINCIPAL - UN MAXIMUM DE 2 CHOIX + 1 OPTION VÉGÉTARIENNE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

◇ Lasagne maison aux légumes de saison grillés, coulis de tomates, pousses de roquette - **71**
◇ Orecchiette aux poivrons grillés, chou kale, ail grillé, copeaux de tomme d'Elles - **71**
◇ Blanc de volaille de la ferme des Voltigeurs mariné au citron, poireau cuit sous vide, mousseline de pommes de terre, jus au thym frais - **78**
◇ Saumon de l'Atlantique à l'oseille, chou toscan, courge Butternut rôtie - **81**
◇ Filet de boeuf Angus d'Alberta rôti, gratin dauphinois, carottes nantaises glacées, sauce au vin rouge - **84**
Plat signature ◇ Dorade royale à la plancha façon grenobloise, artichaut Barigoule, écrasé de pommes de terre et artichauts - **84**
◇ Carré d'agneau rôti aux herbes, orge perlé crémeux, oignon fumé, brocoli, choux de Bruxelles - **90**

FROMAGE

◇ Assiette de fromages du Québec : chèvre, brebis et vache (+23)

DESSERT À L'ASSIETTE - 1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

◇ Tarte tatin, crème onctueuse à la vanille de Madagascar
◇ Gâteau forêt noire, biscuit chocolat, griottes, crème montée
◇ Fin croustillant chocolat, riz soufflé, chocolat au lait, fleur de sel
◇ Pavlova aux fruits de saison

Des choix vegan sont disponibles

Nos Coups de coeur

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins.

LES VINS ET ALCOOLS

NOTRE CARTE DES VINS

MOUSSEUX

◇ Prosecco Di Valdobbiadene, Santi Nello, Italie	60
◇ Etats-Unis, Californie, Chandon Brut	85
◇ Etats-Unis, Californie, Chandon rosé	85

CHAMPAGNE

◇ Champagne, Brut, Veuve Clicquot	190
◇ Champagne, rosé, Veuve Clicquot	220
◇ Champagne, Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old	260

VINS BLANCS

◇ France, Côte du Rhône Villages, Cuvée Exclusive (chardonnay, Viognier)	51
◇ Italie, Vénétie, Geografico 2020 (Pinot grigio)	60
◇ France, Montour Blanc, Coteaux du Giennois 2019 (sauvignon blanc)	60
◇ France, Chablis, Domaine Raoul Gautherin Fils	95
◇ Etats-Unis, Chalk Hill, Sonoma, Fidley Family wines (chardonnay)	90

VINS ROUGES

◇ France, Côte du Rhône Villages, Cuvée Exclusive (Grenache, Syrah, Carignan)	51
◇ Italie, Toscane, Chianti Riserva, Capofosso (Sangiovese)	65
◇ France, Bordeaux, Château Roquefort (Merlot, Cabernet Sauvignon)	75
◇ Etats-Unis, Californie, Foley Family Wines, Sebastiani (Cabernet Sauvignon)	75
◇ France, Bourgogne, Maison Roche de Bellene, Vieilles Vignes (Pinot Noir)	79
◇ Italie, Piemont, Batasiolo, Barolo (Nebbiolo)	110

VIN ROSÉ

◇ France. Provence, Oratoire Saint Andrieu	75

BAR OUVERT

Notre sélection d'alcools classiques

24 $ par invité pour la première heure
14 $ par invité pour chaque heure additionnelle

Notre sélection d'alcools Premium

31 $ par invité pour la première heure
19 $ par invité pour chaque heure additionnelle

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins.

LES VINS ET ALCOOLS

BAR À LA CONSOMMATION

Facturé au compte-maître selon la consommation.

ALCOOLS	CLASSIQUE	PREMIUM
VODKA	12	15
GIN	12	19
RHUM	12	14
BOURBON	13	15
SCOTCH	12	18
TEQUILA	12	16
APÉRITIFS	12	12
PORTO	15	15
COGNAC	21	21
DIGESTIFS	14	14
BIÈRES LOCALES	10	10
BIÈRES DE MICROBRASSERIE	13	13
BIÈRES IMPORTÉES	13	13
VERRE DE VIN BLANC	14	22
VERRE DE VIN ROUGE	14	23
SODAS | EAU MINÉRALE | JUS	5	5
À LA DEMANDE		
PUNCH ALCOOLISÉ	160	160
PUNCH NON ALCOOLISÉ	75	75
SANGRIA	160	160
BOISSON ÉNERGISANTE	8	8

FRAIS DE BAR

Un minimum de 500 $ de vente par heure est demandé. Si ce montant n'est pas atteint, un frais de bar de 100 $ par heure, par bar sera facturé sur le compte-maître.

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins.

LES VINS ET ALCOOLS

BAR PAYANT

Les consommations seront facturées individuellement aux invités. Argent comptant seulement.
Taxes et service inclus dans le prix.

ALCOOLS	CLASSIQUE	PREMIUM
VODKA	16	21
GIN	16	26
RHUM	16	19
BOURBON	21	25
SCOTCH	16	25
TEQUILA	16	22
APÉRITIFS	16	16
PORTO	18	18
COGNAC	29	29
DIGESTIFS	19	19
BIÈRES LOCALES	14	14
BIÈRES DE MICROBRASSERIE	18	18
BIÈRES IMPORTÉES	18	18
VERRE DE VIN	19	30
SODAS | EAU MINÉRALE | JUS	7	7
À LA DEMANDE		
PUNCH ALCOOLISÉ	160	160
PUNCH NON ALCOOLISÉ	75	75
SANGRIA	160	160
BOISSON ÉNERGISANTE	8	8

FRAIS DE BAR
Un minimum de 500 $ de vente par heure est demandé. Si ce montant n'est pas atteint, un frais de bar de 100 $ par heure, par bar sera facturé sur le compte-maître.

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins.

LES VINS ET ALCOOLS

NOS SÉLECTIONS

	CLASSIQUE	PREMIUM
	ALCOOLS	
VODKA	Finlandia	Ketel One
GIN	Beefeater	Hendrick's
RHUM	Bacardi	Bacardi 8
BOURBON	Maker's Mark	Knob creek
SCOTCH	The Famous Grouse	Chivas 12 ans
TEQUILA	Hornitos Reposado	Cazadores Reposado
	APÉRITIFS	
Martini blanc / Martini Rosso / Campari / crème de cassis		
PORTO	Porto Ramos Pinto LBV	
COGNAC	Hennessy VS	Hennessy VSOP
	DIGESTIFS	
Baileys / Amaretto Disaronno / Peach Schnapps / Triple sec / Sambucca / Cointreau / Drambuie		
	BIÈRES	
BIÈRES LOCALES	Budweiser / Bud light / Corona Sunbrew sans alcool	
BIÈRES DE MICROBRASSERIE	Sentinelle /Moralité IPA	
BIÈRES IMPORTÉES	Corona / Stella Artois	
	VINS	
VERRE DE VIN BLANC	Côte du Rhône Village	Chablis
VERRE DE VIN ROUGE	Côte du Rhône Village	Barolo Batasiolo

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 15 personnes et moins.

NOS CHEFS

OLIVIER PERRET. CHEF EXÉCUTIF

Olivier Perret est né et a grandi en Bourgogne, France. Il y a passé la plus grande partie de sa jeunesse à travailler sur des marchés fermiers où son affinité pour les produits locaux saisonniers s'est développée.

Chef Exécutif du Renoir au Sofitel Montréal Le Carré Doré, Olivier Perret crée dans ce restaurant moderne et lumineux des plats colorés et savoureux qui rivalisent par leur brillance avec les peintures du maître français de l'impressionnisme lui-même.

En 2018, le chef Olivier Perret est devenu membre de la prestigieuse organisation « Maître Cuisinier de France » ainsi que « Ambassadeur de l'Erable » et depuis 2021, il faut aussi partie de la célèbre « Académie culinaire de France ».

CLÉMENT TILLY. CHEF PÂTISSIER

Originaire de Nantes en France, Clément Tilly tombe en amour avec le sucre dès son plus jeune âge et démontre son talent en travaillant dans de grandes institutions parisiennes. Il a commencé sa carrière à Paris en travaillant dans des hôtels de renom tels que Lutetia et Shangri-La.
En 2015, il rejoint la brigade pâtissière du célèbre hôtel Ritz de la place Vendôme, adresse emblématique parisienne pour laquelle il devient rapidement Sous-Chef.

« Alors que j'étais encore à l'école, je passais devant la façade de cet hôtel pendant les vacances et je me disais : un jour je travaillerai ici… », souvient Clément.

En 2019, Clément Tilly s'est rendu à Montréal pour faire passer sa carrière au niveau supérieure en tant que Chef Pâtissier
pour le Sofitel Montréal La Carré Doré et le restaurant Le Renoir, auxquels il apporte sa pâtisserie légère, peu sucrée et respectueuse des saisons.

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 15 personnes et moins.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

MENUS

Le Sofitel Montréal Le Carré Doré a le plaisir de vous offrir un service personnalisé. Tous nos plats ont été élaborés par notre Chef exécutif, Olivier Perret (Maître Cuisinier de France) et sont accompagnés de pain frais, de beurre et d'un service de café/thé. Veuillez nous aviser de toutes allergies, restrictions alimentaires ou besoins diététiques au moment de la réservation et nous répondrons à vos besoins.

PRIX

Sauf indication contraire, les prix sont par personne et sujets à des frais de service de 12.75%, d'administration de 3.50%, divers de 1.75% ainsi qu'à la taxe Fédérale de 5% et à la taxe Provinciale de 9.975%. Les taxes et tarifs peuvent être modifiés sans préavis.

NOURRITURE ET BOISSONS

Le Sofitel Montréal n'autorise pas ses clients à apporter de la nourriture et des boissons de l'extérieur à l'exception des événements casher dont la nourriture est fournie par ses traiteurs référencés.
Un revenu minimum banquet en nourriture et boissons (avant taxes & frais de service), déterminé selon le nombre de participants et les salles requises, sera demandé afin de confirmer la réservation. Si vous souhaitez faire bénéficier vos participants d'un choix de plat principal, ce dernier est limité à deux options + une option végétarienne. Pour chaque option de plat principal, le nombre final de chacun des plats devra être communiqué dix jours ouvrables avant l'événement.

AUDIO-VISUEL

Votre responsable banquet coordonnera vos besoins en audiovisuel avec la collaboration de notre fournisseur ENCORE. Si vous souhaitez faire appel à un fournisseur externe autre que ENCORE, veuillez noter que des frais d'entrée/sortie de notre quai de livraison de 75$ par trajet vous seront facturés à la fin de votre évènement.

GARANTIE

Le nombre de personnes garanti pour la fonction est demandé trois jours ouvrables avant la date de l'événement. Si nous n'avons pas votre nombre de personnes garanti dans ce délai, nous vous facturerons la dernière ou la plus récente garantie communiquée, même si elle est supérieure au nombre réel. Pour toute commande de nourriture et boissons, le nombre commandé doit refléter le nombre garanti de participants. Cette garantie doit être le nombre de personnes physiquement présentes lors de l'événement. Sofitel Montréal ne pourra servir plus de 5% du nombre de personnes garanti. Pour tout service de nourriture et/ou boissons de 25 personnes et moins, un frais supplémentaire de 75$ par fonction sera facturé au compte-maître.

VESTIAIRE ET STATIONNEMENT

Le prix du vestiaire est de 4.00$ par manteau. Ce service est obligatoire pour les groupes de 50 personnes et plus, d'Octobre à Avril. Ce montant peut être directement acquitté par l'invité ou mis sur la facture principale de l'événement:

◊ Jusqu'à 50 personnes, le revenu minimum demandé est 200$
◊ 51 à 115 personnes, le revenu minimum demandé est 350$
◊ 116 personnes et plus, le revenu minimum demandé est 500$

Le stationnement est de 25.00$ par voiture en journée ou en soirée seulement. Ce montant peut être directement acquitté par l'invité ou mis sur la facture principale de l'événement.

DÉCORATION, MUSIQUE ET PHOTOS

Votre responsable banquet se fera un plaisir de vous suggérer des fournisseurs.

SOCAN ET RE-SONNE | AMPÉRAGE SUPPLÉMENTAIRE | ACCORDEMENT DU PIANO

Frais de SOCAN : redevances aux auteurs/compositeurs pour la musique diffusée.
Dans Gauguin, Matisse, Chagall et Renoir, frais sans danse = $22.06, frais avec danse = $44.13
Dans Monet, Monet-Chagall, Renoir, Picasso ou Foyers, frais sans danse = $31.72, frais avec danse = $63.49

Frais de RÉ:SONNE : redevances aux artistes-interprètes pour la musique diffusée.
Dans Gauguin, Matisse, Chagall et Renoir, frais sans danse = 9.25$, frais avec danse = 18.51$
Dans Monet, Monet-Chagall, Renoir, Picasso ou Foyers, frais sans danse = 13.30$, frais avec danse = 26.63$
Les frais pour de l'électricité supplémentaire sont de 180$ pour 60 A, 300$ pour 100 A et 600$ pour 200 A (+ taxes) L'utilisation du piano à queue de l'hôtel nécessite obligatoirement un accordement au préalable. Ce service est offert à 250$ + taxes.

Les tarifs n'incluent pas les frais de service de 12.75 %, d'administration de 3.5 %, divers de 1.75 % et les taxes.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.
Un supplément de 75 $ sera appliqué sur tout service de nourriture et/ou boissons de 15 personnes et moins.