



S O F I T E L
HOTELS & RESORTS

MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ

FORFAIT NOËL





Joyeuses fêtes

Célébrer au Sofitel Montréal Le Carré Doré...

En cette saison festive,
notre équipe dévouée saura répondre à vos
attentes et rendre votre expérience inoubliable.

Nos chefs Olivier Perret (Chef exécutif, Maître
Cuisinier de France) et Paul Peyrat (Chef
pâtissier) vous invitent à découvrir l'univers
Sofitel et l'art de vivre à la française.



Salle de Bal Paloma & Pablo Picasso

CAPACITÉ:

JUSQU'À 250 INVITÉS

LIEU:

FOYER PRIVÉ

DISPONIBLE JUSQU'À 1 HEURE DU MATIN

ÉCLAIRAGE COLORÉ DISPONIBLE



Salles Monet & Chagall

CAPACITÉ:

JUSQU'À 150 PERSONNES

JUSQU'À 100 INVITÉS ASSIS POUR LE DÎNER

LIEU:

FOYER PRIVÉ

ÉCLAIRAGE COLORÉ DISPONIBLE





Des avantages uniques

DES TARIFS PRÉFÉRENTIELS POUR LES CHAMBRES DE VOS
INVITÉS ;

TOUS LES ÉQUIPEMENTS SUIVANTS : TABLES, CHAISES, PISTE
DE DANSE, ESTRADA, COIN LOUNGE, BARS;

DES ITEMS DE DÉCORATION : VAISSELLE, VERRERIE,
COUTELLERIE, NAPPES ET SERVIETTES
BLANCHES, BOUGIES VOTIVES, MENUS IMPRIMÉS
PERSONNALISÉS, CADRES ÉLÉGANTS POUR
VOS NUMÉROS DE TABLES ;

SAPIN DE NOËL



Nos chefs



Chef Exécutif

**OLIVIER
PERRET**

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.

Le restaurant Renoir a reçu 2 « toques » et une note globale de 14 sur 20 dans la première édition montréalaise du guide français Gault & Millau 2016. En 2018 Olivier Perret obtient le titre prestigieux de Maître Cuisinier de France. Il fait également les plats signature de la classe Business d'Air France au départ du Canada.



Chef Pâtissier

**PAUL
PEYRAT**

Paul Peyrat est un chef français né à Paris. Il a acquis une solide formation dans le domaine de la restauration et a travaillé dans de prestigieux hotels à Évian et à Megève.

La passion de Paul réside dans la pâtisserie, qu'il aborde avec une approche axée sur la naturalité, le respect des saisons et l'utilisation de produits locaux. Il crée des créations gourmandes en mettant en valeur la fraîcheur et la qualité des ingrédients.

Grâce à son talent et à son engagement envers la cuisine respectueuse de l'environnement, Paul Peyrat est reconnu pour son savoir-faire et sa créativité. Il continue à explorer de nouvelles saveurs et techniques tout en s'efforçant de promouvoir une gastronomie durable.

Les canapés

4 CANAPÉS PAR PERSONNE INCLUS DANS VOTRE FORFAIT

- ◇ Falafel maison, coulis de poivron épicé
- ◇ Huîtres : Nature | Citron | Mignonette
- ◇ Crevettes sauvages façon cocktail
- ◇ Oeuf mimosa, caviar
- ◇ Pieuvre grillée, humus, tomates cerise confites
- ◇ Tartare de thon à l'asiatique, sésame, gingembre, tobiko
- ◇ Cromesquis de bocconcini à la truffe
- ◇ Canard en 2 façons : confit et fumé, duxelles de champignons
- ◇ Tartine chaude façon Malakoff au gruyère
- ◇ Satay de boeuf façon tataki, citronnelle, soya
- ◇ Saumon mi cuit à la flamme, mayonnaise wasabi
- ◇ Toast de foie gras chutney de figue, fleur de sel



Menu trois services

Le menu 3 services comprend : une entrée, un plat principal et un dessert, café et thé.
- Menu à \$90 par personne -

ENTRÉE

1 CHOIX POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

- ◇ Crème de panais à l'orange (Vegan)
- ◇ Velouté de topinambour au foie gras, copeaux de marron
- ◇ Gravelax de saumon à l'érable, blinis, caviar de moujol, crème sure
- ◇ Saint-Jacques, crémeux de choux fleur, noisette et huile de truffe (+9\$)
- ◇ Foie gras torchon, pépite d'érable, gel de cidre de pomme, brioche maison (+10\$)
- ◇ Velouté de cèpes, œuf parfait à 63°, toast de focaccia, poudre de café (+8\$)

AJOUTEZ UNE 2ÈME ENTRÉE À VOTRE MENU (+\$25)



Menu trois services



PLAT PRINCIPAL

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

- ◇ Risotto de courge à la truffe, copeaux de parmesan roquette
- ◇ Dos de cabillaud, coquillages beurre blanc à la verveine, caviar de moujol, fenouil confit
- ◇ Ballotine de volaille croute d'estragon, jus corsé à la noisette, sauce Nantua, fricassée de champignon et kale
- ◇ Filet de boeuf, et son jus aux romarin, purée truffée (+10\$)
- ◇ Carré d'agneau rôti à la fleur de thym, légumes racines, gratin de courge à l'érable, jus corsé (+10\$)
- ◇ Dorade royale, artichauts, pleurottes, grenobloise

PERSONNALISEZ VOTRE REPAS

- ◇ Trou normand au cidre de glace (+ \$9)
- ◇ Plateau de fromage du Québec (+ \$19)

DESSERT

- ◇ Interprétation de la bûche de Noël, par Paul Peyrat



Station d'après repas

LA TABLE DES DOUCEURS

- 18 \$ PAR PERSONNE -

SÉLECTION DE 4 MIGNARDISES POUR VOTRE TABLE.

- ◇ MACARON
- ◇ MINI CHOU: CHOCOLAT, PISTACHE, VANILLE
CARAMÉLISÉE
- ◇ MINI GÂTEAU AU FROMAGE ET BLEUETS
- ◇ MINI TARTELETTE AUX FRUITS DU MARCHÉ
 - ◇ MINI PARIS-BREST
 - ◇ MINI TARTELETTE AU CITRON
 - ◇ ROCHERS AU CHOCOLAT (2)
- ◇ MINI TARTELETTE CHOCOLAT-NOISETTE



Informations générales

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 les réservations de 15 personnes et moins.

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'externe 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 PSAV. Si vous souhaitez faire appel à un fournisseur externe autre que PSAV, 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 événement.

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 15 personnes et moins, un frais supplémentaire de 75\$ sera facturé au compte-maitre et ce, par fonction.

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. 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.



S O F I T E L
HOTELS & RESORTS

MONTRÉAL LE CARRÉ DORÉ

RÉSERVER UNE VISITE

MIKAËL FORTIN
Manager Banquet

mikael.fortin@sofitel.com
T. (514) 788 - 3025 M. (514) 295 - 0670

