



HÔTEL PLACE D'ARMES

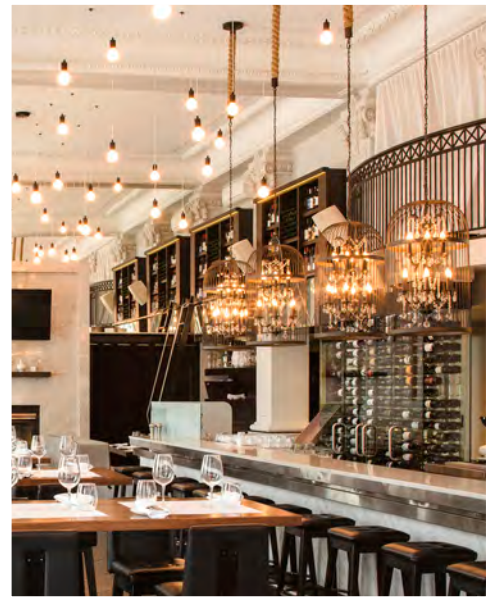
Organisez votre mariage avec nous!



MARIAGESVIEUXMONTREAL.COM
OLDMONTREALWEDDINGS.COM



2018



VOTRE MARIAGE

Depuis des semaines, vous pensez à l'endroit le plus merveilleux pour célébrer votre union. Vous cherchez un lieu qui offre une multitude de possibilités originales pour votre cérémonie, votre réception, vos photos, l'hébergement de vos invités... en fait, vous désirez trouver ce coin unique, digne de vos plus beaux souvenirs.

LE VIEUX-MONTRÉAL VOUS OFFRE TOUT CELA ET BIEN PLUS ENCORE!

NOTRE CADEAU POUR VOS NOCES :

- Une Suite pour la nuit de votre mariage.
- Fraises au chocolat dans votre Suite.
- Une dégustation du menu de votre mariage pour 2 personnes quelques mois avant le mariage.
- Des tarifs préférentiels pour les chambres de vos invités.
- Une nuit en chambre Deluxe offerte à tarif préférentiel pour votre premier anniversaire de mariage.
- 10% de rabais au Rainspa.

Organisez votre fête prénuptiale, fiançailles, dîner de répétition, cocktail ou brunch d'après-mariage et recevez des avantages additionnels.

Au plaisir de vous accueillir,



HÔTEL PLACE D'ARMES

Kim Lafreniere, Responsable, ventes mariages et événements sociaux
55, rue St-Jacques, Montréal, Québec, H2Y 3X2
☎ 514 282-2706 | klafreniere@experiencevieuxmontreal.com



TOUS NOS FORFAITS MARIAGES COMPRENNENT

SERVICES

La location de la salle pour la cérémonie, le cocktail et le souper de réception. Les tables 60", les chaises, la piste de danse, la vaisselle, la verrerie, la coutellerie, les serviettes de table et les nappes blanches ou nappes noires.

Un plan de salle à votre disposition pour vos arrangements de tables.

LE COCKTAIL

Quatre à six canapés par personne
Une heure de cocktail

LE SOUPER DE RÉCEPTION

½ bouteille de vin rouge ou vin blanc maison, par personne durant le repas
Un menu trois, quatre ou cinq services (Le prix du forfait est basé selon votre choix de menu)
Café, thé ou tisane
Les heures de bar ouvert après le souper sont relatives au forfait sélectionné.



HÔTEL PLACE D'ARMES

Kim Lafreniere, Responsable, ventes mariages et événements sociaux
55, rue St-Jacques, Montréal, Québec, H2Y 3X2
☎ 514 282-2706 | klafreniere@experiencevieuxmontreal.com

FORFAIT BRONZE - 135\$ PAR PERSONNE

COCKTAIL

1 heure de bar ouvert et 4 canapés par personne parmi la sélection suivante :

CANAPÉS

Tartelette de tartare de légumes frais	Bâtonnets de fromage, miel et sésame
Mini-brochette de jambon campagne avec ananas	Chaussons aux champignons sauvages
Satay de poulet, sauce au cari et cajou	Mini burritos à l'effiloché de poulet mariné
Bocconcinis frits, sauce aux fruits des champs	Mini quiche au épinard et feta
Beignets au quinoa et canneberges séchées	Bouchées de crevettes frites, dijonnaise

RÉCEPTION

Toast : 1 Verre de Prosecco
+ 1/2 bouteille de vin

MENU 3 SERVICES

Choix d'une entrée, un plat et un dessert pour vos invités

Crème de courge musquée avec huile de paprika

ou

Salade printanière avec câpres, saumon fumé, aneth, croûtons de tortillas, vinaigrette au miel et yuzu

ou

Betteraves avec mousse d'aubergines fumées, émietté de fromage feta et pesto aux noix



Suprême de poulet avec pommes de terre écrasées, ciboulettes, olives, pleurotes grillés et sauce crémeuse au parmesan

ou

Filet de saumon avec sauté de quinoa, chutney d'oignons, fenouil et salsa à la mangue

ou

Épaule de bœuf braisée, sauce au Porto et anis, pommes de terre Anna et beurrée d'asperges



Le Place D'Armes gâteau aux mille étages

ou

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

ou

Gâteau de noces



Café ou thé

FORFAIT ARGENT - 160\$ PAR PERSONNE

COCKTAIL

1 heure de bar ouvert et 4 canapés par personne parmi la sélection suivante :

CANAPÉS

Tartelette de tartare de légumes frais	Bâtonnets de fromage, miel et sésame
Mini-brochettes de jambon campagne avec ananas	Chaussons aux champignons
Satay de poulet, sauce au cari et cajou	Mini burritos à l'effiloché de poulet mariné
Bocconcinis frits, sauce aux fruits des champs	Mini quiche au épinard et feta
Beignets au quinoa et canneberges séchées	Boules de crevettes frites, dijonnaise

RÉCEPTION

Toast : 1 Verre de Prosecco

+ 5 heures de bar ouvert incluant une demi bouteille de vin à partir de l'arrivée dans la salle

MENU 4 SERVICES

Choix d'une entrée, un plat et un dessert pour vos invités

Cœur de laitue romaine, bacon, vinaigrette au yogourt, croûtons avec réduction de sirop d'érable et tomates grillées

ou

Millefeuille déconstruit avec crevettes tigrées, légumes de saison, mousse aux pois et wasabi, graines de sésames rôties et vinaigrette à la lime

ou

Tartare de bœuf avec parmesan croustillant, crème d'avocat, pousses de saison et croûtons



Velouté de panais avec épinards et pesto aux noisettes



Jarret d'agneau avec tomates confites, pommes de terre dauphinoises et sauce aux baies de genévrier

ou

Filet de dorade aux légumes beurrés, risotto d'orge au thym et sauce vierge

ou

Suprême de poulet aux herbes, lentilles avec foie gras fondu, brocolini et sauce au vin rouge

ou

Filet mignon Angus avec mousseline de pommes de terre Yukon, sauce aux truffes, sautés de portobellos et haricots verts (+9\$)



Le Place D'Armes gâteau aux mille étages

ou

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

ou

Gâteau de noces



Café ou thé

FORFAIT OR - 180\$ PAR PERSONNE

COCKTAIL

1 heure de bar ouvert et 6 canapés par personne parmi la sélection suivante :

CANAPÉS

Tartelette de tartare de légumes frais	Bâtonnets de fromage, miel et sésame
Mini-brochettes de jambon campagne avec ananas	Chaussons aux champignons
Satay de poulet, sauce au cari et cajou	Mini burritos à l'effiloché au poulet mariné
Bocconcinis frits, sauce aux fruits des champs	Mini quiche au épinard et feta
Beignets au quinoa et canneberges séchées	Boules de crevettes frites, dijonnaise

RÉCEPTION

Toast : 1 Verre de Prosecco

Bar ouvert incluant une demi bouteille de vin à partir de l'arrivée dans la salle jusqu'à 2 h

MENU 5 SERVICES

Choix d'une entrée, un plat et un dessert pour vos invités

Thon de deux façons : sashimi et tartare avec guacamole, chips d'ananas, vinaigrette aux agrumes et pousses de coriandre

ou

Ratatouille de pieuvre avec réduction balsamique, légumes de saison, pissaladière aux oignons rouges et olives

ou

Carpaccio de canard fumé et tartufo noir, copeaux de parmesan, roquette et poivrier long



Soupe de topinambours de Jérusalem et huile de noisette

ou

Sorbet à l'orange sanguine



Filet mignon Angus avec mousseline de pommes de terre Yukon, sauce aux truffes, sauté de portobellos et haricots verts

ou

Filet de morue noire avec asperges, purée de patates douces, brocoli et sauce au beurre blanc avec menthe

ou

Cuisse de canard confite avec purée de cornilles et mascarpone, rouleaux frits au risotto et safran



Le Place D'Armes gâteau aux mille étages

ou

Gâteau de noces



Café ou thé

TABLE DE MINUIT

Choix de 2 parmi les items suivants

Mini-poutine, mini burger, grilled cheese, biscuits et brownies.

AJOUTEZ À VOTRE FORFAIT

Maximum de 5 variétés et minimum 2 douzaine de chaque items, toutes catégories confondues

CANAPÉS SALÉS RÉGULIERS

FROID

- Tartelette de tartare de légumes frais
- Mini-brochette de jambon campagne avec ananas

CHAUD

- Satay de poulet, sauce au cari et cajou
- Bocconcinis frits, sauce aux fruits des champs
- Beignets au quinoa et canneberges séchées
- Bâtonnets de fromage, miel et sésame
- Chaussons aux champignons sauvages
- Mini burritos à l'effiloché de poulet mariné
- Mini quiche aux épinards et feta
- Bouchées de crevettes frites, dijonnaise

30\$ / douzaine

FROID

- Toasts au fromage de chèvre, miel et pacanes rôties
- Tartare de saumon aux fines herbes
- Panna cotta de foie de volaille avec huile de truffe
- Tartare de thon avec yuzu sur croûtons
- Brochette de crevette et radis avec salsa aux herbes
- Tataki d'espadon et fraises marinées
- Calmars rayés marinés avec légumes
- Sélection de makis (minimum de 8 douzaine - pas disponible les fins de semaine avant 17h30)
- Crevettes tigrées, sauce cocktail et crumble de moutarde

CHAUD

- Satay de bœuf, sauce aux poivres
- Samosa au canard et abricots séchés
- Satay de crevettes, mayonnaise au wasabi
- Baluchon de poulet au cari

40\$ / douzaine

FROID

- Foie gras torchon avec compote de pommes
- Mousse de truite fumée, yogourt au citron servie sur croûtons maison
- Ceviche de pétoncles sur chips de taro

CHAUD

- Bouchée de crabe, bisque crémeuse et gingembre
- Mini général tao servi dans une boîte

45\$ / douzaine

TABLE SUCRÉ

- Mini gâteau 5\$/personne
- Biscuits avec glaçage royal 48\$/douzaine
- Verrines 40\$/douzaine
- Queues de castor 40\$/douzaine
- Brownies/Blondies/Biscuits 35\$ douzaine
- Minis beignets 40\$ douzaine
- Macarons 40\$/douzaine



Les taxes provinciale, fédérale et les frais de service de 12.5% et d'administration de 5.5% (Total de 18%) seront appliqués sur la nourriture et la boisson.
Les photos ne sont pas contractuelles.

NOS CANAPÉS

Maximum de 5 variétés, toutes catégories confondues



STATIONS

Sur une base de 25 personnes

- Plateau de fruits frais ou brochettes de fruit
110\$
- Plateau de crudités
85\$
- Plateau de fromages
155\$
- Station de sushis (4 pièces par personne)
250\$ (pas disponible les weekends avant 17:30)
- Station d'huîtres (Bar cru)
480\$
- Sandwiches à la viande fumée
185\$
- Plateau de minis sandwiches
155\$

GÂTEAU DE NOCES

Notre Chef Pâtissière se fera un plaisir de vous rencontrer et de personnaliser votre gâteau de noces avec vous selon vos goûts.

Les coûts de gâteau de noces débutent à 7\$ par personne
Saveurs:

- Chocolat
- Vanille
- Red velvet
- Citron
- Carotte

TABLE DES DOUCEURS

18\$/personne - minimum 25 personnes

3 choix par personne parmi la sélection suivante

- Mini Cupcakes (chocolat, vanille, red velvet)
- Mini verrines
- Macarons
- Biscuits et lait
- Brownies
- Blondies

SNACK AU CLAIR DE LUNE

15\$/personne - minimum 25 personnes

3 choix par personne parmi la sélection suivante

- Mini poutines
- Mini burger
- Sandwichs de viande fumée
- Grilled cheese



NOS OPTIONS DE BAR

BAR OUVERT

Inclus dans votre forfait

- Vodka : Smirnoff
- Rhum Blanc : Bacardi
- Rhum Brun: Bacardi épicé Oakheart
- Gin : Gordon's
- Scotch : Johnny Walker Red
- Tequila: Jose Cazadores
- Whiskey : Seagram's V.O
- Liqueur de café : Bailey's/Tia Maria/ Kalhua
- Vermouth : Martini rouge / blanc
- Digestif : Amaretto
- Crème de Menthe / Schnapps au pêche
- Liqueur d'orange : Grand Marnier
- Vin maison blanc et rouge
- Bière locale & importée : Moose light/St-Ambroise/Griffon Rousse/ Carlsberg
- Mélanges (Jus : Orange, pomme, ananas, canneberge, Clamato, tomate)
- Boissons gazeuses : produits Coca-Cola
- Red Bull : disponible sur demande 6\$ / ch.

+ 1 heure extra bar ouvert / 20\$
 + 2 heures extra bar ouvert / 30\$

BAR OUVERT DELUXE

15\$/personne

Notre Sélection Deluxe

- Vodka : Grey Goose/Belvedere
- Rhum blanc : Bacardi
- Rhum brun : Bacardi épicé Oakheart
- Gin: Bombay Sapphire
- Scotch : Johnny Walker Black
- Tequila : El Jimador
- Whiskey : Jack Daniel's
- Cognac : Hennessy
- Liqueur de café : Bailey's/Tia Maria/ Kalhua
- Vermouth : Martini rouge / blanc
- Digestifs : Amaretto/Grand Marnier/ Crème de Menthe/ Schnapps au pêche
- Bouteille de vin d'une valeur de 50\$
- Bières locales & importées : Moose light/St-Ambroise/Griffon Rousse/ Carlsberg
- Mélanges (Jus : Orange, pommes, ananas, canneberge, Clamato, tomate)
- Boissons gazeuses : produits Coca-Cola
- Red Bull : 6\$ ch.

+ 1 heure extra bar ouvert / 30\$
 + 2 heures extra bar ouvert / 45\$

CONDITIONS ET INFORMATIONS

NOURRITURE ET BOISSON

Le nombre de participants doit être garanti 72 heures ouvrables avant la date de l'événement. Le client s'engage à payer pour le nombre de personnes garanties sur le contrat. L'Hôtel est en mesure de servir jusqu'à 5% de clients en plus par rapport au nombre de participants garantis, et ce, jusqu'à un maximum de 20 personnes et seulement si la capacité de la salle le permet.

Les prix proposés n'incluent pas les taxes ni le service et sont par personne sauf en cas d'indication contraire. Tous les prix en nourriture et boisson sont donc assujettis aux taxes provinciale et fédérale ainsi qu'à des frais de service de 12,5% et des frais d'administration de 5,5%. Toute nourriture et boisson servies dans les salles de réunion sont exclusivement fournies par Les services du Place d'Armes Hôtel & Suites. Pour les groupes ayant un choix de plat principal, le nombre de chacun des plats sélectionnés doit être communiqué au plus tard 72 heures avant la date de l'événement. Ces choix devront être présentés à votre coordonnateur au service aux groupes par numéro de table, nom et sélection.

CONTRAINTES ET ALLERGIES ALIMENTAIRES

Il nous fera plaisir de proposer des alternatives aux personnes sujettes à des contraintes alimentaires.

Les demandes spéciales doivent être faites 3 jours ouvrables avant l'événement.

Si l'un de vos invités est sujet à une allergie quelconque, vous devez impérativement nous en informer en précisant son nom complet et la nature de l'allergie afin que nous puissions préparer son repas dans des conditions adéquates.

MUSIQUE

Pour les événements incluant les services d'un DJ ou d'un groupe de musiciens, des frais de droits d'auteurs (SOCAN) seront appliqués en respect de la loi.

L'intervenant que vous avez engagé devra signer une clause avec notre établissement concernant le volume sonore maximal à ne pas dépasser.

ÉLECTRICITÉ

Si votre événement requiert des normes électriques différentes de celles installées dans notre établissement, des frais de 250\$ seront appliqués.

SERVICE DE SÉCURITÉ (5 HEURES MINIMUM)

Un service de sécurité vous est proposé au tarif de 40.00\$ l'heure par agent de sécurité pour un minimum de cinq heures.

SALLES DE BANQUET

- Le dessus des bougies doit être à 2" de la bordure du bougeoir, de manière à ce que la flamme soit toujours à 1" dessous la bordure de son contenant.
- Les machines à fumée ne sont pas permises.
- Les clous, punaises et rubans adhésifs sont strictement interdits. Une pénalité pourrait être appliquée.

Tous produits ou fournisseurs extérieurs à notre établissement doivent être signalés et validés par votre coordonnateur du service aux groupes.

Une liste énumérant le nom de chaque fournisseur, ses coordonnées détaillées ainsi que la liste des articles loués, devra être remise à votre coordonnateur aux groupes cinq (5) jours ouvrables avant l'événement.

NB : Il n'est pas du mandat de l'hôtel de faire le montage des housses de chaises, cette tâche demeure la responsabilité de votre fournisseur.

