

MENUS MARIAGES 2023



HÔTEL PLACE D'ARMES

Corner
Collection

TOUS NOS FORFAITS MARIAGE COMPRENNENT

LES SERVICES

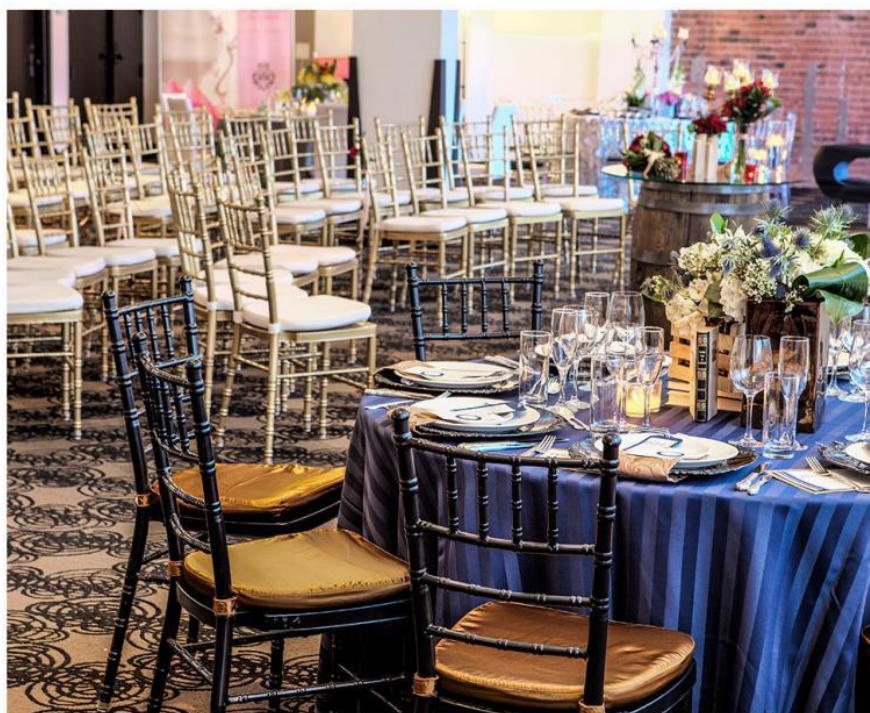
La location de la salle pour la cérémonie, le cocktail et le souper de réception
Les tables de 60 pouces (5 pieds), les chaises, la piste de danse, la vaisselle, la verrerie, la coutellerie,
les serviettes de table et les nappes blanches ou nappes noires
Un plan de salle à votre disposition pour vos arrangements de tables

LE COCKTAIL

Quatre à six canapés par personne
Une heure de cocktail

LE SOUPER DE RÉCEPTION

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



FORFAIT BRONZE – 170 \$ PAR PERSONNE

Menu 3 services

COCKTAIL

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

- Mini toast à l'avocat avec coulis de tomates confites
- Mini quiche lorraine aux lardons fumés
- Mini quiche végétarienne (*végé*)
- Arancini aux épinards (*végé*)
- Antipasti de bocconcini et tomates au pesto (*végé*)
- Spanakopitas : feuilleté épinard et fromage feta (*végé*)
- Concombre et tzatziki (*végan*)
- Boulettes de haricots à l'orientale (*végan*)
- Satay de poulet mariné et sauce barbecue (*sans gluten*)

RÉCEPTION

Toast : 1 verre de Prosecco + ½ bouteille de vin

ENTRÉES - 1 choix

Velouté de panais, croûtons, ciboulette et paprika

ou

Salade de mangue, crevettes tigrées, dés d'avocat, tuile au levain et vinaigrette à la lime

ou

Gaspacho au cantaloup, salsa à la menthe, basilic, concombre et émietté de fromage feta

ou

Cœur de romaine, suprême de pamplemousses, chips de pancetta, tomates cerises confites et sauce crémeuse

PLATS - 2 choix + 1 végétarien/végan

Joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre à l'ail, oignons perles, asperges sautées et sauce demi-glace au romarin

ou

Filet de saumon poêlé, courges et amandes effilochées rôties, sauce beurre blanc au citron yuzu

ou

Suprême de poulet, risotto aux petits pois et crème de poivrons rouges rôtis

+ 1 Option végétarienne ou végane (voir liste plus bas)

DESSERTS -1 choix

Gâteau Mont-Blanc (gâteau génoise, crème anglaise à la vanille et noix de coco)

ou

Crème brûlée à la vanille de Madagascar et fève de tonka

ou

Gâteau de mariage confectionné par notre équipe de pâtisserie

BAR OUVERT pendant 2 h après le repas

Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %), les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratifs (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons. Des changements pourraient avoir lieu en fonction de la disponibilité des produits et si cela devait être le cas, nous en informerons le client au moins 7 jours avant l'événement.

FORFAIT ARGENT – 205 \$ PAR PERSONNE

Menu 4 services

COCKTAIL

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

- Saumon gravlax et mousse de betteraves
- Korokke : croquettes de pommes de terre maison avec sauce au curry
- Tataki de thon, sauce au sésame (*sans gluten*)
- Tartare de saumon sur croûtons, ciboulettes, échalotes françaises, suprêmes de pamplemousse, aneth, crème sure
- Tartare de bœuf sur croûtons, parmesan, avocats, échalotes, persil, huile de truffe, caviar de moutarde
- Satay de bœuf, sauce au romarin (*sans gluten*)
- Crevette croustillante, sauce aigre-douce
- Roulés d'aubergines farcies (*végan*)
- Roulés de saucisses véganes

RÉCEPTION

Toast : 1 verre de Prosecco
+ ½ bouteille de vin

ENTRÉES - 1 choix

Burrata flambée, tomates cerises confites, réduction balsamique et basilic frais

ou

Millefeuille de Granny Smith, tuile croustillante au sésame blanc, fouetté de Chèvre des Neiges, ciboulette et émulsion de framboise

ou

Gravlax de saumon aux épices boréales et au gin local, fenouil croquant, gel de citron et crème sure à l'aneth et au caviar Mujjol

ou

Terrine de poulet et de porc, servie avec des pickles de carottes, endives et confiture de bleuets et bacon

SOUPE - 1 choix

Crème de céleri-rave et poireaux, graines de citrouille épicées et crème sure au safran

ou

Velouté de panais, croûtons, ciboulette et paprika

ou

Gaspacho au cantaloup, salsa à la menthe, basilic, concombre et émietté de fromage feta

FORFAIT ARGENT – 205 \$ PAR PERSONNE

PLATS - 2 choix + 1 végét/végan

Filet de bar poêlé, pommes de terre rattes rôties, carottes anciennes beurrées et sauce béarnaise

ou

Filet mignon AAA, mousseline de pommes de terre, embeurrée de chou vert et jus de viande corsé

ou

Confit de poulet croustillant, purée mousseline parfumée à la truffe, chips de céleri et demi-glace à la grenade

+ 1 Option végétarienne ou végane

(Voir liste plus bas)

DESSERTS - 1 choix

Gâteau Mont-Blanc (gâteau génois, crème anglaise à la vanille et noix de coco)

ou

Crème brûlée à la vanille de Madagascar et fève de tonka

ou

Gâteau de mariage confectionné par notre équipe de pâtisserie

BAR OUVERT pendant 3 h après le repas

TABLE DE MINUIT

Choix de 2 parmi les articles suivants :

Mini poutine, mini burger, grilled cheese, biscuits, brownies

FORFAIT OR – 245 \$ PAR PERSONNE

Menu 5 services

BAR OUVERT DE LUXE de 17 h à 2 h

COCKTAIL

1 heure de bar ouvert de luxe
et 6 choix de canapés parmi la sélection suivante :

- Mini quiche végétarienne (*végé*)
- Satay de poulet mariné et sauce barbecue (*sans gluten*)
- Mini quiche lorraine aux lardons fumés
- Antipasti de bocconcini et tomates au pesto (*végé*)
- Arancini aux épinards (*végé*)
- Mini toast à l'avocat avec coulis de tomates confites
- Spanakopitas : feuilleté épinard et fromage feta (*végé*)
- Saumon gravlax et mousse de betteraves
- Korokke : croquettes de pommes de terre maison avec sauce au curry
- Tataki de thon, sauce sésame (*sans gluten*)
- Tartare de saumon sur croûtons, ciboulettes, échalotes françaises, suprêmes de pamplemousse, aneth, crème sure
- Tartare de bœuf sur croûtons, parmesan, avocat, échalotes, persil, huile de truffe, caviar de moutarde
- Satay de bœuf, sauce au romarin (*sans gluten*)
- Crevette croustillante, sauce aigre-douce
- Roulés d'aubergines farcies (*végan*)
- Roulés de saucisses véganes
- Concombre et tzatziki (*végan*)
- Boulettes de haricots à l'orientale (*végan*)

RÉCEPTION

Toast : 1 verre de Prosecco
+ ½ bouteille de vin

ENTRÉES - 1 choix

Figues confites enrobées de prosciutto, salade de fraises, réduction balsamique et basilic frais

ou

Cromesquis de foie gras du Québec, chutney d'ananas et échalotes

ou

Tartare de bœuf au couteau, câpres, dés d'avocat, copeaux de parmesan, crostini et œuf confit

ou

Chèvre chaud, croûte de pistaches et coulis de betteraves rouges et framboises

SOUPE - 1 choix

Crème de céleri-rave et poireaux, graines de citrouille épicées et crème sure au safran

ou

Velouté de panais, croûtons, ciboulette et paprika

ou

Gaspacho au cantaloup, salsa à la menthe, basilic, concombre et émietté de fromage feta

FORFAIT OR – 245 \$ PAR PERSONNE

GRANITÉ - 1 choix

Gin et fleur de sureau

ou

Menthe et vodka

ou

Mandarine (*sans alcool*)

PLATS - 2 choix + 1 végété/végan

Bœuf Wellington, pommes de terre rattes au four, croquettes de ciboulette, carottes anciennes rôties et sauce demi-glace à la truffe

ou

Risotto de homard (cuit à basse température), bisque crémeuse et huile végétale

ou

Jarret d'agneau cuit 7 h dans son jus corsé, purée de petits pois, daïkons glacés à la sauce soja et au gingembre, hon-shimeji sautés au beurre à l'ail

ou

Morue noire de l'Atlantique, dés de courges rôtis, chou romanesco et sauce beurre blanc au calamansi

+ 1 Option végétarienne ou végane
(Voir liste plus bas)

DESSERTS - 1 choix

Gâteau Mont-Blanc (gâteau génois, crème anglaise à la vanille et noix de coco)

ou

Crème brûlée à la vanille de Madagascar et fève de tonka

ou

Gâteau de mariage confectionné par notre équipe de pâtisserie

ou

Ajout d'une table des douceurs

TABLE DE MINUIT

Choix de 2 parmi les articles suivants :
Mini poutine, mini burger, grilled cheese, biscuits, brownies

OPTIONS VÉGÉTARIENNES ET VÉGÉTALIENNES

VÉGÉTARIEN

Gnocchis poêlés, crème de pesto basilic, copeaux d'asperges et noix de pin

ou

Risotto d'orge aux champignons sauvages et à l'huile de truffe, crème de ricotta à l'ail noir

ou

Ravioles de tomates et mozzarella, tomates séchées, roquette et copeaux de parmesan vieilli

VÉGÉTALIEN / VÉGAN

Médailillon de céleri-rave cuit à la vapeur, purée de céleri, thym, ail, tomates confites, asperges sautées, choux-fleurs frits, aubergines, carottes, chou kale frit

ou

Steak de melon d'eau en croûte de sésame compressé (façon steak de thon), mariné au soja et aux algues, chou rouge braisé, purée de courge rôtie et réduction à la crème de noix de coco

ou

Pétoncles végans de champignons pleurotes, chou-fleur rôti, purée de pois vert et crumble de riz assaisonné (style bacon)

AJOUTEZ À VOTRE FORFAIT

MENU REPAS POUR ENFANTS

30 \$

Menu 3 services

Crudités

∞

Filet de poulet pané (sauce barbecue), frites

ou

Mini burger de bœuf garni, frites

ou

Pappardelles avec sauce à la viande

∞

Brownie et crème glacée

MENU REPAS POUR FOURNISSEURS

50 \$

Menu 3 services

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix du chef

AJOUTEZ À VOTRE FORFAIT

CANAPÉS SALÉS RÉGULIERS

MAXIMUM DE 7 VARIÉTÉS ET MINIMUM 2 DOUZAINES DE CHAQUE CANAPÉ

SÉLECTION 1 – 40 \$/DOUZAINE

- Mini quiche végétarienne (*végé*)
- Satay de poulet mariné et sauce barbecue (*sans gluten*)
- Mini quiche lorraine aux lardons fumés
- Antipasti de bocconcini et tomates au pesto (*végé*)
- Arancini aux épinards (*végé*)
- Mini toast à l'avocat avec coulis de tomates confites
- Spanakopitas : feuilleté épinard et fromage feta (*végé*)
- Concombre et tzatziki (*végan*)
- Boulettes de haricots à l'orientale (*végan*)

SÉLECTION 2 – 47 \$/DOUZAINE

- Saumon gravlax et mousse de betteraves
- Korokke : croquettes de pommes de terre maison avec sauce au curry
- Tataki de thon, sauce au sésame (*sans gluten*)
- Tartare de saumon sur croûtons, ciboulettes, échalotes françaises, suprêmes de pamplemousse, aneth, crème sure
- Tartare de bœuf sur croûtons, parmesan, avocat, échalotes, persil, huile de truffe, caviar de moutarde
- Satay de bœuf, sauce au romarin (*sans gluten*)
- Crevette croustillante, sauce aigre-douce
- Roulés d'aubergines farcies (*végan*)
- Roulés de saucisses véganes

SÉLECTION 3 – 55 \$/DOUZAINE

- Mini cheeseburger de bœuf Angus, oignons caramélisés
- Foie gras de canard et chutney de fruits secs, pain brioché
- Mini guédille de homard, pain bretzel
- Bœuf Angus braisé, jus demi-glace au thym
- Ceviche de crevettes, chapelure de croustilles, émulsion au yuzu
- Tartelette fromagère, chèvre, figues et noix (*végé*)
- Général Tao (*sans gluten*)
- Galette de crabe (*végan*)
- Tartelette taco (*végan*)

BOUCHÉES SUCRÉES

- Mini gâteaux 7 \$/personne
- Biscuits avec glaçage royal 52 \$/douzaine
- Verrines de pannacotta vanille 45 \$/douzaine
- Brownies/Blondies/Biscuits 38 \$/douzaine
- Mini beignets du Kyo Bar 42 \$/douzaine
- Macarons 45 \$/douzaine

Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %), les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratifs (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons. Des changements pourraient avoir lieu en fonction de la disponibilité des produits et si cela devait être le cas, nous en informerons le client au moins 7 jours avant l'événement.

AJOUTEZ À VOTRE FORFAIT

STATIONS

MINIMUM DE 12 PERSONNES

- Japon – Station bao bun – 18 \$ par personne : poulet / bœuf avec sauce au gingembre, bok choy et pickles d'oignons rouges
- Italie – Station de pâtes – 18 \$ par personne : choix de sauces entre base blanche (crème) et base verte (pesto)
- Mexique – Station de tacos – 20 \$ par personne : bœuf haché et poulet, condiments
- Station huîtres – 4 \$ par huître (choix en fonction de l'arrivée du jour)
- Station sushis – 26 \$ par personne, 6 pièces par personne (non disponible les fins de semaine avant 17 h 30)

PLATEAUX THÉMATIQUES

SUR UNE BASE DE 12 PERSONNES

- Plateau de fruits frais ou brochettes de fruits – 64 \$
- Plateau de crudités et trempettes – 50 \$
- Plateau de fromages du Québec – 105 \$ (80 g/pers)
- Sandwichs à la viande fumée – 110 \$
- Plateau de mini sandwichs – 88 \$
- Plateau de charcuteries – 112 \$

GÂTEAU ENTIER

À PARTIR DE 8 \$ PAR PERSONNE

Notre chef pâtissier se fera un plaisir de vous rencontrer et de personnaliser votre gâteau avec vous selon vos goûts.

Saveurs

- Vanille
- Chocolat
- Red Velvet
- Citron
- Carotte
- Ananas

Glaçage

- Vanille
- Café
- Chocolat

Décoration

- Fleurs comestibles en sucre ou pâte d'amande (+2 \$ par personne)
- Pochage à douille (+1 \$ par personne)

Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %), les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratifs (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons. Des changements pourraient avoir lieu en fonction de la disponibilité des produits et si cela devait être le cas, nous en informerons le client au moins 7 jours avant l'événement.

AJOUTEZ À VOTRE FORFAIT

TABLE DES DOUCEURS

20 \$ PAR PERSONNE – MINIMUM 12 PERSONNES

3 CHOIX PARMIS CETTE SÉLECTION :

- *Cupcakes* - chocolat, vanille ou Red Velvet
- Verrines - shortcake aux fraises, meringue au citron, brownie au chocolat ou caramel salé
- Macarons - 2 par personne
- Biscuits aux amandes
- Blondies
- Mini beignes au praliné
- Mini crèmes brûlées

LES FAMEUX SNACKS DE MONTRÉAL

25 \$ PAR PERSONNE – MINIMUM 12 PERSONNES

Choisir 3 parmi les suivants :

- Mini poutines
- Mini burgers
- Sandwichs montréalais à la viande fumée (*smoked meat*)
- Grilled cheese

NOS BARS OUVERTS

BAR RÉGULIER	BAR DELUXE	BAR PLATINE
VODKA Smirnoff	VODKA KETEL ONE	VODKA PUR
RHUM BLANC Captain White	RHUM BLANC Captain White	RHUM BLANC Captain White
RHUM BRUN Captain Dark	RHUM BRUN Private Stock	RHUM BRUN Zacapa
GIN Tanqueray	GIN ROMEO	GIN Hendricks
SCOTCH JW Red	SCOTCH JW Black	SCOTCH JW Gold+Talisker 10
TEQUILA Jose Cuervo Silver	TEQUILA Jose Cuervo Silver	TEQUILA Don Julio Silver
WHISKEY Crown Royal+Wild Turkey	WHISKEY Bulleit+Jack Daniel's no7	WHISKEY Woodford+Jack Single Barrel
BRANDY/COGNAC St-Rémy	BRANDY/COGNAC Hennessy VS	BRANDY/COGNAC Hennessy VSOP
VERMOUTH Martini Rouge/Sec	VERMOUTH Martini Rouge/Sec	VERMOUTH Martini Rouge/Sec
DIGESTIFS Amaretto, Bailey's, Tia Maria, Cointreau	DIGESTIFS Grand Marnier, Amaretto, Bailey's, Tia Maria	DIGESTIFS Calvados Boulard, Grand Marnier, Amaretto, Bailey's, Tia Maria
BIÈRE / BEER Carlsberg, 1664 blanche, St Ambroise Stout, Cidre la Bolée	BIÈRE / BEER Carlsberg, 1664 blanche, St Ambroise Stout, Cidre La Bolée	BIÈRE / BEER Carlsberg, 1664 blanche, St Ambroise Stout, Cidre La Bolée
JUS / JUICE Orange, Pomme, Ananas, Canneberge, Clamato, Tomato	JUS / JUICE Orange, Pomme, Ananas, Canneberge, Clamato, Tomato	JUS / JUICE Orange, Pomme, Ananas, Canneberge, Clamato, Tomato
BOISSONS GAZEUSES / SOFT DRINKS Produits Coca-Cola	BOISSONS GAZEUSES / SOFT DRINKS Produits Coca-Cola	BOISSONS GAZEUSES / SOFT DRINKS Produits Coca-Cola + Bière de gingembre + Red Bull
RED BULL	RED BULL	RED BULL

Les taxes de vente fédérale (5 %) et provinciale (9,975 %), les frais de service (12,5 %) ainsi que les frais administratifs (5,5 %) seront appliqués sur la nourriture et les boissons. Des changements pourraient avoir lieu en fonction de la disponibilité des produits et si cela devait être le cas, nous en informerons le client au moins 7 jours avant l'événement.

CONDITIONS ET INFORMATIONS

NOURRITURE ET BOISSON

Le nombre de participants doit être garanti soixante-douze (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 personnes 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 la nourriture et les boissons servies dans les salles de réunion sont exclusivement fournies par les services de l'Hôtel Place d'Armes.

Pour les groupes ayant un choix de plat principal, le nombre de chacun des plats sélectionnés doit être communiqué au plus tard soixante-douze (72) heures avant la date de l'événement. Ces choix devront être présentés à votre coordonnateur du 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 trois (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

Un service de sécurité vous est proposé au tarif de 40 \$ l'heure par agent de sécurité pour un minimum de cinq (5) heures.

SALLES DE BANQUET

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

Tout produit ou fournisseur externe à notre établissement doit être signalé et validé 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.