

MENU BANQUETS



W
MONTRÉAL

MENU BANQUETS PETIT-DÉJEUNER

LE BISTRO

Jus d'oranges, canneberges et tropicaux fraîchement pressés
Granola maison, yogourt biologique
Charcuterie maison et saucisson
Mélange d'olives et fromages du terroir
Pain du matin rustique
Œufs à la coq et sel de mer de saison
Machine à espresso-capuccino et
Sélection de thés exotiques
\$25. par personne

“W”ONTRÉAL CONTINENTAL

Jus d'oranges, canneberges et tropicaux fraîchement pressés
Muffins infusés aux fruits
Assortiment de croissants et danoises,
servi avec notre confiture maison et beurre doux
Bagels montréalais et fromage à la crème
Sélection de fruits frais tranchés
Machine à espresso-capuccino et
Sélection de thés exotiques
\$22. par personne

LE BONHEUR C'EST LA SANTÉ

Jus d'oranges, canneberges et tropicaux fraîchement pressés
Sélection de fruits frais tranchés
Muffins, brioches et croissants frais
servis avec notre confiture et beurre doux
Œufs durs et sel de mer de saison
Assortiment de céréales incluant:
corn flakes, special K, raisin brand and rice krispies
Lait entier et lait écrémé
Assortiment de barres énergétiques
Yogourt faible en gras et granola
Machine à espresso-capuccino et
Sélection de thés exotiques
\$28. par personne

Petit Extra !

BAGEL & FROMAGE

Sélection de bagels servie avec fromage
à la crème parfumée
Nature
Saveur de fruits
\$5. par personne

Chef exécutif Yves Lowe



MONTRÉAL

MENU BANQUETS PETIT-DÉJEUNER

LE DÉJEUNER DU CAMIONEUR

Jus d'oranges, canneberges et tropicaux fraîchement pressés

Muffins infusés aux fruits

Assortiment de croissants et danoises,
servi avec notre confiture et beurre doux

Sélection de fruits frais tranchés

Bagels montréalais et fromage à la crème

un choix

Œufs brouillés à la ciboulette

Croissant jambon fromage

Burrito aux œufs, fromage cheddar et saucisses

Œufs bénédictins ou Florentins (max 20 personnes)

Croquettes de Julienne de poivrons rouges grillés et
pommes de terre douces

Bacon fumé ou saucisses ou jambon glacé au miel

Machine à espresso-capuccino et

Sélection de thés exotiques

\$32. par personne

(minimum de 10 personnes)

QUELQUE CHOSE DE SUCRÉ

Jus d'oranges, canneberges et tropicaux fraîchement pressés

Brochettes de fruits biologiques, fondue de yogourt au miel

Sélection de pain tranché avec creton & moutarde de Dijon

Pain grillé façon W nappé du célèbre sirop d'érable du Québec

Œufs brouillés

Croquettes de julienne de poivrons rouges grillés et
de pommes de terre douces

Fèves au lard traditionnelles du Québec

Machine à espresso-capuccino et

Sélection de thés exotiques

\$28. par personne

(minimum de 10 personnes)

L'OLYMPIQUE

Jus d'oranges, canneberges et tropicaux fraîchement pressés

Bagels et sélection de pains

Assortiment de fromage à la crème

Blancs d'œufs brouillés

Saumon fumé

Fromage cottage

Salade de fruits

Machine à espresso-capuccino et

Sélection de thés exotiques

\$26. par personne

Chef exécutif Yves Lowe



MONTRÉAL

MENU BANQUETS PETIT-DÉJEUNER

À L'ASSIETTE

Toutes nos entrées de déjeuner sont servies avec :
Jus d'oranges, pamplemousses, canneberges et carottes,
Assortiment de croissants et danoises servi avec notre confiture
maison et beurre doux.

Machine à espresso-capuccino et

Sélection de thés exotiques

(minimum de 10 personnes)

BEC SUCRÉ !

Crêpes maisons nappées de sirop d'érable du Québec

Œufs brouillés au sucre brun

Médallions de pommes de terre aux herbes fraîches

Fèves au lard traditionnelles et bacon à l'ancienne

\$26. par personne

MONT ROYAL

Œufs brouillés à la ciboulette

Bacon fumé, saucisses ou jambon glacé au miel

Croquettes de julienne de poivrons rouges grillés et

de pommes de terre douces

\$26. par personne

OEUFS BENEDICTINS W

Œufs bénédictins ou florentins, sauce hollandaise

Sauté de pommes de terre aux herbes

Douceurs aux fruits (smoothies)

\$26. par personne

(maximum 20 personnes)

Chef exécutif Yves Lowe



MONTRÉAL

MENU BANQUETS AJOUTS & INTERMISSIONS

AJOUTS

Barres énergisantes
\$4. chaque

Assortiment de yogourt faible en gras
\$5. par personne

Plateau de fruits frais tranchés
\$6. par personne

Brochettes de fruits biologiques, fondue de yogourt au miel
\$6. par personne

Plateau de viandes froides, accompagné de pains et condiments
\$10. par personne

Saumon fumé froid servi avec câpres et oignons rouges
\$8. par personne

Œufs durs et sel de mer de saison
\$18. la douzaine

Assortiment de biscuits maison
\$18. la douzaine

Plateau de fromages du Québec ou internationaux,
accompagné de pains, de craquelins et de fruits
\$14. par personne

Fraises et crème
\$8.5 par personne

Coupe parfait au yogourt
(servie avec granola et fruits)
\$6.5 par personne

Assortiment de bagels, croissants, danoises et muffins infusés aux fruits
\$22. la douzaine

Chef exécutif Yves Lowe



MONTRÉAL

MENU BANQUETS AJOUTS & INTERMISSIONS

INTERMISSIONS

SERVICE DE CAFÉ W MONTREAL'S

Le meilleur de l'arôme à disposition :

Machine à espresso-capuccino et
\$6. par personne

BREUVAGE W

Boisson gazeuse
\$4.50 chaque

Eau minéral Voss aromatisée d'agrumes et régulière
\$8. par bouteille

Boisson énergisante Red bull
\$6. chaque

Machine à jus d'oranges fraîchement pressés
\$8. par personne

Jus de fruits en bouteille
\$6. par bouteille

Infusion de thé glacé servie dans un verre à champagne
\$7. par personne (minimum 10 personnes)

Shooter d'espresso glacé
\$50. par douzaine

Bloody Mary sans alcool
\$9.

Bloody Mary
\$14.

Mimosa
\$15.

DOUCEURS W

Assortiment de douceurs aux fruits (smoothies)
mangue, banane, et papaye...

sélection du chef \$18. par litre

WITAMINES

Barres énergisantes

Mélange du randonneur

M&M's et Kit Kat (emballage individuel)

Jus de fruits énergique Sobé

Espresso glacé servi dans un verre à shooter

Machine à espresso et capuccino

Sélection de thés exotiques

\$23. par personne

Chef exécutif Yves Lowe



MONTRÉAL

MENU BANQUETS AJOUTS & INTERMISSIONS

W CLASSIQUE

Brochettes de fruits biologiques, fondue de yogourt au miel
Douceurs aux fruits (pichet)
Pain du matin (bananes, miel et épices, carottes)
Sélection de biscuits maison
Barres énergisantes
Assortiment de boissons gazeuses (incluant diète)
Machine à espresso-capuccino et
Sélection de thés exotiques
\$23. par personne

C'EST L'HEURE DE LA FIESTA!!

Guacamole et salsa maison
Croustilles tortillas
Mini fajitas épicées
Brochette d'ananas et trempette au chocolat
Sangria sans alcool et fruits frais
\$25. par personne

LA PAUSE GRANO

Croustilles aux légumes
Légumes fraîchement coupés avec trempettes au
fromage bleu et humus
Pita grillé
Panier de fruits entiers
Jus de fruits en bouteille
\$27. par personne

LE PÉCHÉ CHOCOLATÉ

Chocolat blanc et framboise en « shooter »
Gâteau des petits démons
Lait frappé au chocolat
« shooter » à l'orange et au chocolat au lait
Fondue au chocolat
Lait
\$20. per personne

Chef exécutif Yves Lowe



MONTRÉAL

MENU BANQUETS AJOUTS & INTERMISSIONS

PAUSE ZEN @ LA W

Un professeur de yoga dans votre studio de réunion
pour une pause de relaxation zen
Ajoutez un massage des mains ou massage sur chaise

15 personnes maximum par classe
svp consultez notre directeur des banquets

BAR OXYGÈNE

Le bar d'oxygène contribue à une pause Zen,
tout en augmentant votre énergie.
Si vos invités désirent garder la bouteille, des frais de \$89.95
seront rajoutés à votre compte maître

Bouteille d'oxygène pure
\$14.95 par personne (service seulement)
Les bouteilles sont la propriété de l'hôtel W



MONTRÉAL

MENU BANQUETS DÉJEUNER-BUFFET

DÉJEUNER BUFFET

EMBALLÉ C'EST W

Salade du marché, avec tomates cerises
et vinaigrette aux herbes

Salade de légumes grillés servie avec une réduction balsamique
****Choisissez 3 choix parmi cette sélection****

Assortiment de sandwichs wrap comprenant:

Poulet biologique, accompagné d'humus, d'olives et de tomates

Filet de bœuf en tranches mariné, avec une mayonnaise
italienne d'aubergines et de moutarde à l'ancienne

Saumon fumé, oignons rouges et crème de fromage

Légumes grillés assaisonnés d'une sauce balsamique
et oignons sucrés

Jambon prosciutto sur lit de poivrons rouges
et arugula grillés au feu

OU

****choisissez 3 choix parmi cette sélection****

Assortiment de paninis au pain focaccia:

Poulet rôti, tomates et laitue assaisonnés
d'une sauce César

Filet de bœuf en tranches mariné, avec une mayonnaise
italienne d'aubergines et de moutarde à l'ancienne

Thon, avocat et mayonnaise

Légumes frais grillés, fromage de chèvre et balsamique

Jambon de Parme et Arugula, tomates et Parmesan

Fruits de saison tranchés

Délices W de pâtisseries du chef

Machine à espresso et cappuccino

Sélection de thés exotiques

\$40. par personne

*Ajoutez \$5 par personne si vous désirez une soupe *

(minimum de 10 personnes)

SALADES POUR VOUS

Salade de poulet

Salade verte

Salade au saumon

Salade de pommes de terre

Mozzarella, prosciutto, figues et tomates

Salade de fruits

\$45. par personne

Ajoutez 5.\$ par personne si vous désirez une soupe

Chef exécutif Yves Lowe



MONTRÉAL

MENU BANQUETS DÉJEUNER-BUFFET

DÉLICIES LOCAUX

Salade au fromage de chèvre et aux noix
Feuilles d'épinard et champignons sauvages marinés
Jarret d'agneau braisé sur lit de pommes avec une sauce à l'érable et au romarin
Pavé de saumon sauvage, dans son manteau, pané d'herbes
Riz basmati
Légumes de terre grillés de saison
Plateau de fromages du Québec accompagné d'une sélection de pains, de craquelins et de petits fruits
Délites W de pâtisseries du chef
Machine à espresso et capuccino
Sélection de thés exotiques
\$48. par personne

(minimum de 15 personnes)

* Ajoutez 5.\$ par personne si vous désirez une soupe *

LE CENTRAL

Verdurette des champs, oignons et tomates séchées
Salade de légumes grillés avec une vinaigrette de réduction balsamique
Poitrine de poulet grillée avec tomates séchées, olives noires et basilic frais
Vivaneau sur salsa verde
Riz basmati au safran
Assortiment de fromages artisanaux de saison, accompagnés de pains, de craquelins et de petits fruits
Sélection de petits pains et de beurre doux
Délites W de pâtisseries du chef
Machine à espresso et capuccino
Sélection de thés exotiques
\$45. par personne

(minimum de 10 personnes)

*Ajouter 5.\$ par personne si vous désirez une soupe *

COULEURS TOSCANES

Soupe minestrone au safran
Salade de calmars grillés avec tomates séchées
Salade de légumes grillés servie avec une réduction balsamique
Bruschetta sur croutons au parmesan grillé
Pâtes courtes au safran accompagnées de crevettes, asperges et tomates cerises
Veau braisé dans sa sauce tomate
Sélection variée de charcuteries italiennes et sélection de pains
Assortiment de fromages locaux et internationaux accompagné de pains, de craquelins et petits fruits
Tiramisú
Machine à espresso et capuccino
Sélection de thés exotiques
\$55. par personne

(minimum de 10 personnes)

Chef exécutif Yves Lowe



MONTRÉAL

MENU BANQUETS DÉJEUNER À L'ASSIETTE

SÉLECTION DE DÉJEUNERS À L'ASSIETTE

deux services

\$42.

trois services

\$55.

quatre services

\$70.

(minimum 10 personnes)

ENTRÉES

Crevettes grillées sur salsa au maïs fumé

Sashimi au thon

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe

Portobello et fromage de chèvre

SALADES

Salade de mesclun W, arrosée d'une sauce à l'huile d'olive et
au vinaigre balsamique

Salade de tomates, mozzarella di buffala et basilic

Arugula et vinaigrette aux pistaches

Salade de pousses d'épinards, servie avec poires sur vinaigrette au bleu
et sherry

SOUPES

Soupe à l'oignon et shitaki et son croûton au cheddar

Minestrone au Safran

Soupe aux pois sucrés et aux crevettes

Parmentier aux champignons sauvages

Velouté de carottes et coriandre

DÉJEUNER

(sélectionner 1 choix)

VIANDE

Filet de bœuf, arrosé de sauce au vin rouge

Osso Bucco et son bouquet de légumes saisonniers

Escalope de veau sur un lit de salsa

Steak d'entrecôte grillé avec la sauce du chef

OCÉAN

Bar rayé, artichauts grillés et confit de citron

Pavé d'omble chevalière, accompagné de légumes racines biologiques

Espadon grillé, olives et tomates séchées au soleil

Saumon sauvage du Pacifique grillé sur couscous méditerranéen

Chef exécutif Yves Lowe



MONTRÉAL

MENU BANQUETS DÉJEUNER À L'ASSIETTE

POULET

Poitrine de poulet grillée sur salade de tomates, agrumes et Feta

Poitrine de poulet braisée, riz basmati et légumes du marché

Suprême de poulet, polenta de champignons et bouchées d'asperges

PÂTES

Linguine au fromage de chèvre et noix de pin

Penne à la sauce tomates, chipotle et olives noires

Spaghetti au safran accompagné de crevettes, asperges
et tomates cerises

YUMMMM (desserts)

(sélectionner 1 choix)

Crème brûlée

à la vanille de Tahiti et à la citronnelle
avec sablé au citron

La tour de chocolat au lait et aux noisettes
et sa gelée d'espresso

Gâteau au fromage « à la new yorkaise »
et son ananas deux façons

“ Napoléon “

au beurre de cacahuètes et riz soufflé

Pommes caramel du carnaval
Fraîche Granny Smith et caramel mou

Tarte renversée

Tarte au pamplemousse mielleux
et Grand Marnier

servie avec un sorbet de fraise et citron vert

Fondant au chocolat amer Valrhona
avec marmelade d'abricots
et disque de glace vanillée

Machine à espresso et capuccino

Sélection de thés exotiques

Chef exécutif Yves Lowe



MONTRÉAL

MENU BANQUETS HORS D'OEUVRES

HORS D'OEUVRES

(prix par douzaine)

FROID

- Tomates cerises avec mozzarella di bufalone et basilic \$42.
- Saumon fumé sur seigle russe \$42.
- Assortiment de sushis et makis
(minimum de 6 douzaines) \$70.
- Tartares de saumon ou thon \$50.
- Petits cubes de thon, nori, graines de sésame noir et blanc \$50.
- Foie gras en torchon, et sa gelée de Sauternes \$70.
- Steak tartare et tomates séchées \$42.
- Huîtres en coquille (3 saveurs: nature, citron, wasabi) \$50.
- Bœuf tataki et moutarde japonaise \$50.

CHAUD

Arancini 42\$

- Brochettes de poulet et sauce au beurre d'arachides \$48.
- Mini-quiches aux champignons et au fromage de chèvre \$50.
- Rouleaux de printemps végétariens, sauce à l'abricot \$42.
- Gâteaux de crabe, salsa à l'avocat \$48.
- Champignons portobello grillés glacés au balsamique \$42.
- Crevettes grillées et caviar d'aubergines \$60.
- Crevettes tempura à l'aïoli \$60.
- Côtelettes d'agneau grillées, sauce de tomates confites \$60.
- Fromage de chèvre Gyoza \$48.

Chef exécutif Yves Lowe



MONTRÉAL

MENU BANQUETS STATIONS

STATIONS

SNACK TOKYO

Assortiment de sushis de Californie, végétariens et de thon épicé
Assortiment de sushis thon et saumon
Wasabi, sauce soya et tranches de gingembre

\$45. par personne (8 morceaux par personne)

**Ajoutez un chef à votre station pour créer
votre propre spectacle \$55. de l'heure**

Un chef n'est pas obligatoire pour la station sushi

MARCHÉ JEAN-TALON

Olives marinées et poivrons grillés
Caviar d'aubergines grillées
Sélection de charcuteries italiennes
Salade de betteraves marinées
Caponata

\$25. par personne

Légumes de saison rôtis
Ajoutez \$5. par personne

LA PETITE ITALIE

Farfalles aux crevettes et safran
Rigatonis aux champignons, prosciutto haché et parmesan
\$ 40. par personne

TREMPETTE W

Croustilles tortillas
Pitas croustillantes
Pico de gallo (salsa)
Humus
Crème sûre
Tartinade au pesto
\$25. par personne

BAR FAJITAS

Languettes de bœuf et poulet mariné
Sauté à l'oignon et piments
Fromage cheddar râpé, tomates en dés, crème sûre, guacamole,
pico de gallo (salsa), tortillas de blé chaudes
\$27. par personne

Chef exécutif Yves Lowe



MONTRÉAL

MENU BANQUETS STATIONS

BAR DE FRUITS DE MER SUR GLACE

Crevettes jumbo – huîtres - crabe d'Alaska –
Moules marinées fraîches –
Saumon fumé, homard, esturgeon et mignonnette de concombre,
sauce cocktail épicée sangrita, mayonnaise au piment fumé

Sélection peut changer selon la disponibilité
** s.v.p. consultez notre directeur banquet pour les prix**

VEGETARIEN

(sélection de 3 choix)

Légumes de saison sautés
Purée de courge de saison
Épinards à la française
Racines de légumes sautés
Endives braisées à l'orange et au romarin
Pommes de terre sautées aux herbes
Purée de pommes de terre à l'ail
Champignons Portobellos grillés
\$15. par personne

YUMMMM (dessert)

Sélection de pâtisseries maison, mignardises
et tartelettes aux fruits

Machine à espresso et capuccino
Sélection de thés exotiques
\$25. par personne

Chef exécutif Yves Lowe



MONTRÉAL

MENU BANQUETS DÎNER À L'ASSIETTE

SÉLECTION DE DÎNER À L'ASSIETTE

quatre services
\$85.

cinq services
\$105.

ENTRÉES

Salade de tomates sur vigne avec
fromage mozzarella buffalona
Crevettes tempura, sauce ponzo
Sashimis au thon grillé et sa sauce tobiko
Carpaccio de bœuf aromatisé à la truffe
Carpaccio de poisson blanc (poisson du marché)
Tartare de saumon à l'avocat et au couscous
Champignons sauvages grillés enrobés de pancetta

SALADES

Salade de cressons et d'endives, sauce au bleu et à la poire
Salade Caesar avec parmesan d'âge
Salade mesclun avec sa vinaigrette au sherry
Salade d'épinards, tomates cerises et feta

SOUPES

Soupe à l'oignon et cheddar d'âge
Crème de champignons sauvages
Soupe aux pois sucrés et crevettes
Velouté de chou-fleur

FRUITS DE MER

Saumon grillé arrosé de câpres et sa sauce citronnée
Morue noire, salsa aux avocats et olives
Rouget sur un lit de riz basmati accompagné d'un raifort aux
concombres et tomates
Espadon aux pois coco et sauce mentholée
Crevettes géantes épicées assorties d'un coulis aux arachides

Chef exécutif Yves Lowe



MONTRÉAL

MENU BANQUETS DÎNER À L'ASSIETTE

VIANDE

Ossobuco en sauce, polenta et rapinis

Échine de veau infusée au citron, pommes de terre rôties

Filet mignon baigné dans sa réduction au vin rouge, champignons,
asperges et artichauts

Côtelettes d'agneau panées à la moutarde d'estragon et aux noisettes

VOLAILE

Poitrine de poulet rôtie sauce à la moutarde
et petits oignons caramélisés

Magret de canard sur purée de pommes de terre douces
accompagné de champignons sauvages

YUMMMM (desserts)

(sélectionner 1 choix)

Crème brûlée à la vanille de Tahiti et
à la citronnelle avec sablé au citron

La tour de chocolat au lait et aux noisettes
et sa gelée d'espresso

Gâteau au fromage « à la new yorkaise »
et son ananas deux façons

“ Napoléon “
au beurre de cacahuètes et riz soufflé

Pommes caramel du carnaval
Fraîche Granny Smith et caramel mou

Tarte renversée
Tarte au pamplemousse mielleux
et Grand Marnier
servie avec un sorbet de fraise et citron vert

Fondant au chocolat amer Valrhona
avec marmelade et disque de glace vanillée

Machine à espresso et cappuccino
Sélection de thés exotiques

Chef exécutif Yves Lowe



MONTRÉAL

MENU BANQUETS DÎNER-BUFFET

DÎNER BUFFET

Romaine au poulet épicé, sauce au yogourt
Salade de betteraves marinées aux oignons espagnols et basilic violet
Antipasti de légumes grillés
Pétoncles saisies, sauce tobiko et riz
Tranches de filet de bœuf grillé, arrosées d'une sauce au vin rouge
Aubergines parmiggiana
Courges des neiges rôties au four
Rouleaux rôtis aux herbes sauvages, bacon et oignons
Assortiment de petits pains chauds du four et beurre doux
Pâtisseries maison, mignardises et tartelettes
Machine à espresso et capuccino
Sélection de thés exotiques

\$90. par personne
(minimum de 25 personnes)

MER ET OCÉAN

Salade de champignons portobello sautés, poivrons
et artichauts de Jérusalem
Salade de crevettes et de haricots du Kenya, amandes grillées,
limette et champignon shitaki
Salade d'endives arugula et noix rouges, aromatisée de betteraves
et fromage bleu
Bar rayé poêlé avec confiture de câpres citronnées
et d'échalotes, et salsa de tomates cerises
Saumon de l'Atlantique en croûte, accompagné de tomates séchées
au soleil avec salsa d'artichauts
Crevettes géantes grillées à l'ail et chili
Cassoulet d'haricots blancs
Ragoût de lentilles, tomates et carottes
Purée de pommes de terre gratinée aux herbes et ail rôti
Assortiment de petits pains chauds du four et beurre doux
Pâtisseries maison, mignardises et tartelettes
Machine à espresso et capuccino
Sélection de thés exotiques

\$95. par personne
(minimum de 25 personnes)

Chef exécutif Yves Lowe



MONTRÉAL

MENU BANQUETS

BAR W

BAR W (taxes et service en sus)

Bar standard \$12.00

Finlandia, Tanqueray, Bacardi, Dewers,
Korbel Brandy, Jack Daniels, Sauza Gold, Canadian Club

Bar deluxe \$14.00

Belvedere, Bombay Sapphire, Mount Gay,
Sauza Hornitos, Crown Royal, Makers Mark,
Courvoisier, Johnny Walker Black

Digestifs \$12.00

Grand Marnier, Courvoisier, Kahlua
Sambuca, Baileys, Frangelico

Tous les bars incluent :

Vin maison \$11.00

Bière locale \$9.50

Bière importée et Micros \$10.50

Eau minérale Voss \$8.00

Boissons gazeuses \$4.50

Bar à oxygène

Le bar d'oxygène contribue à une pause Zen,
tout en augmentant votre énergie

Bouteille d'oxygène pure

\$14.95 par personne (service seulement)

Les bouteilles sont la propriété du W Montréal.

Si vos invités désirent garder la bouteille, des frais de \$89.95 seront
rajoutés à votre compte.



MONTRÉAL

MENU BANQUETS

LISTE DES VINS

CARTE DES VINS

BLANC

- Pinot Grigio Bodega Lurton Argentine \$50.
Pinot Blanc Trimbach, France \$55.
Cotes du Ventoux Cantepedrix Blanc, France \$50.
Château Cruzeau, Pessac-Léognan, France \$80.
Chardonnay Mondavi Woodbridge, 2002 \$60.
Sancerre, Domaine de Daulny 2002, France \$75.
Chardonnay Beringer Founders' Estate 2002, USA \$65.
Sauvignon Blanc Beringer, Napa Valley, USA \$55.
Fumé blanc, Stone Cellars, Beringer Blass, Californie, USA \$50.
Chardonnay, Inniskilin, Niagara, Canada \$55.

ROUGE

- Pomerol Jean-Pierre Moueix 2000, \$95.
Cabernet Sauvignon, Private selection Mondavi California, USA \$70.
Merlot Private selection Mondavi, California, USA \$60.
Fronsac, Jean-Pierre Moueix 200, France \$50.
Château La Gorce, Médoc, France \$80.
Tedeschi Valpolicella-Classico-Superiore, Agricola F.lli Tedeschi, Italie \$50.
Châteauneuf du Pape, Les Cèdres 2001, France \$110.
Merlot Fleur du Cap 2002, Afrique du Sud \$55.
Chianti Rufina, d.o.c. Nipozzano riserva, Marchesi de Frescobaldi, Italie \$55.



MENU BANQUETS

LISTE DES VINS

CHAMPAGNE & MOUSSEUX

Pop, Pommery 200ml, \$25.

Mumm Cuvée Napa, Californie \$100.

Brut imperial Moët & Chandon, Épernay France \$150.

Moët & Chandon, Cuvée Dom Pérignon 1996, Reims France \$350.

VINS DE DESSERT

Cuvée Glacée des Laurentides, Vendanges Tardives, 2002 \$95.

Pomme de Glace, Clos Saint Denis, Québec, 375 ml \$60.

Henry of Pelham Icewine, v.q.a., 2000, Niagara Peninsula, 375 ml \$145.

I Capitelli, i.g.t., 2001, Anselmi, Veneto, 375 ml \$65.

Elysium Muscat noir, 1999, Andrew Quady, Californie, 375 ml \$55.

Collection Royale Premières Neiges 2002,
Etienne Brana, Jurançon, 750ml \$75.

La Vignière Vin de Paille, 1999,
Domaine Henri Maire, Jura, 375 ml \$150.

PORTO

Taylor Flagate, Late bottle vintage \$60.

Ramos Pinto, riserva collector \$70.

Taylor Flagate, Tawny 10 ans d'âge \$95.

SVP prendre note que les millésimes peuvent varier.



MONTRÉAL

MENU BANQUETS FRAIS DIVERS

FRAIS DIVERS

Sculpture sur glace-buffet \$300. chaque
Frais chef/cuisinier \$55. par heure
Vestiaire \$100. revenus minimum
Sécurité \$40. par heure
Stationnement valet (jour) \$16. par jour
Stationnement valet (nuit) \$34.75 par 24hrs

Des frais de manutention s'appliquent à chaque livraison faite à l'hôtel :
de 0 à 5 livres le coût est de \$5.
de 6 à 20 livres le coût est de \$10.
de 21 à 50 livres le coût est de \$15.
les caisses, \$50. (par caisse)
et les palettes, \$75. (par palette)

Frais de services sur nourriture et boissons 18%
TPS 5% sur chaque article
TVQ 7.5% sur chaque article



MONTRÉAL

AUDIO VISUEL

Écran W

\$40. par jour

Chariot de projection

\$40. par jour

Projecteur LCD

\$400. par jour

Micro sans-fil ou lavalier

\$125. par jour

Polycom

\$150. par jour

Rallonge

\$15. par jour

(\$50. de frais de remplacement)

Rallonge à prises multiples (powerbar)

\$15. par jour

(\$50. de frais de remplacement)

Tableau à feuilles (flip chart)

\$30. par jour

Chevalet

(gratuit)

Ordinateur portable

\$250. par jour

Commande à distance (clicker)

\$75. par jour

Mélangeur audio (mixer)

\$50. par jour

Lecteur DVD

\$50. par jour

Internet sans-fil

\$100. par jour pour le groupe

Internet haute vitesse avec fil

\$250. pour la première connexion par jour

\$100. pour chaque quatre (4) connexions additionnelles par jour

Photocopies

Noir et blanc ... \$1. par copie

Couleur ... \$2. par copie

Téléphone

Accès interne (hôtel) seulement ... gratuit

Accès externe local ... \$50. pour la durée de l'événement

Accès externe interurbain ... \$150. pour la durée de l'événement



MONTRÉAL