



MENU BANQUET



Image for illustration purposes only

PETIT DÉJEUNER



Boîte Petit-déjeuner

Avec option à emporter

■ La Boîte AM - 19 \$ par personne

Café Illy à emporter ou choix d'une boisson chaude

Jus au choix (orange, pamplemousse, pomme)

Muffin anglais-œuf, fromage (formule avec jambon disponible +2.50\$)

Choix de Fruit frais ou Yogourt

Bouteille d'eau (600ml)

Buffet Petit-déjeuner

Minimum dix (10) personnes

■ CONTINENTAL – 21 \$ par personne

Café Illy, thé, jus de fruits

Panier de viennoiseries : chocolatines, croissants et danoises (1.5 par personne)

Plateau de fruits frais tranchés

■ AMERICAIN – 24 \$ par personne

Café Illy, thé, jus de fruits

Œufs brouillés

Choix de Saucisses ou fromage

Toast - pain blanc / pain complet

Fèves au lard

Pommes de terre déjeuner

Choix d'un Muffin aux fruits ou Pancake avec sirop d'érable

V = Choix végétarien

* Toute demande spéciale (allergie, intolérance ou régime végétarien) chez les participants, ainsi que leur nombre, doit être signalée à l'équipe des ventes banquet au plus tard deux (2) semaines avant la tenue de l'événement.

Tous les prix sont soumis à des frais de 15% de service, 3% administration, 5% de TPS et de 9.975% de TVQ (sujet à changement sans préavis)





Image for illustration purposes only

PAUSE CAFÉ



Minimum dix (10) personnes

■ CHICAGO (V) – 12 \$ par personne

Café Illy, thé

Variétés de biscuits maison - (1.5) par personne

Option Sans Gluten disponible

■ NEW YORKAISE (V) – 15 \$ par personne

Café Illy, thé, jus de fruits

Panier de muffins assortis - (1.5) par personne

Option Sans Gluten disponible

■ CANADIENNE – 18 \$ par personne

Café Illy, thé, jus de fruits

Bagel nature ou aux sésames

Fromage à la crème, Jambon forêt noire

Confitures assorties

■ PARISIENNE (V) - 20 \$ par personne

Café Illy, thé, jus de fruits

Variété de tartelettes aux fruits et macarons – trois (3) par personne

■ MÉDITERRANÉENNE (V) – 21 \$ par personne

Café Illy, thé

Smoothie santé, variété du jour

Bruschetta de tomates et basilic - (1.5) par personne

Assortiment de Barres d'avoine - (1.5) par personne

■ L'ORIENTALE (V) – 22 \$ par personne

Café Illy, thé, eau pétillante et boissons gazeuses

Hummus, Caviar d'aubergine, Falafel, pain pita

Bâtonnets de carottes et concombres

V = Choix végétarien

* Toute demande spéciale (allergie, intolérance ou régime végétarien) chez les participants, ainsi que leur nombre, doit être signalée à l'équipe ventes banquet au plus tard deux (2) semaines avant la tenue de l'événement.

Tous les prix sont soumis à des frais de 15% de service, 3% administration, 5% de TPS et de 9.975% de TVQ (sujet à changement sans préavis)





Image for illustration purposes only

LES À-CÔTÉS



■	ASSORTIMENT DE POP CORN	6\$ / ½ douz
■	ASSORTIMENT DE CHIPS	6\$ / ½ douz
■	YOGOURT INDIVIDUEL	12\$ / ½ douz
■	BAGEL MONTRÉALAIS <i>(servi avec fromage crémeux)</i>	42\$ / ½ douz
■	NACHOS AVEC SALSA ET GUACAMOLE	50\$ / ½ douz
■	BISCUITS MAISON ASSORTIS <i>(chocolat, pépites de chocolat et avoine)</i>	36\$ / douz
■	BROWNIES SANS GLUTEN	38\$ / douz
■	PANIER DE MUFFINS	38\$ / douz
■	PANIER DE VIENNOISERIES <i>(chocolatines, croissants)</i>	46\$ / douz
■	PANIER DE DANOISES <i>(Fromage crémeux et framboise, amandes)</i>	48\$ / douz
■	PLATEAU DE MACARONS VARIÉS	48\$ / douz
■	PLATEAU DE LÉGUMES TRANCHÉS	62\$ / douz
■	PLATEAU DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS	68\$ / douz
■	PLATEAU DE CHARCUTERIE	180\$ / douz
■	PLATEAU FROMAGES DU QUEBEC ASSORTIS <i>(baguette, craquelins, raisin et noix de Grenoble)</i>	190\$ / douz

V = Choix végétarien

* Toute demande spéciale (allergie, intolérance ou régime végétarien) chez les participants, ainsi que leur nombre, doit être signalée à l'équipe ventes banquet au plus tard deux (2) semaines avant la tenue de l'événement.

Tous les prix sont soumis à des frais de 15% de service, 3% administration, 5% de TPS et de 9.975% de TVQ (sujet à changement sans préavis)





Image for illustration purposes only

LA BOÎTE DÎNER

Express à emporter – ou livrée à la salle de réunion

25 \$ par personne

Salade verte avec vinaigrette maison

Choix d'un sandwich

Poulet grillé (tomates, laitue, sauce cocktail épicée ou mayonnaise)

Roti de bœuf (fromage cheddar, roquette, mayonnaise épicée)

Légumes grillés (V) (aubergines, courgettes, tomates, olives, pesto)

Poitrine de dinde (tomates cerises grillées, fromage cheddar, laitue, aioli tomate)

Jambon (fromage brie, sauce miel-moutarde épicée)

Dessert du Chef

Bouteille d'eau (600ml) ou Soda (330ml)

V = Choix végétarien

*** Toute demande spéciale (allergie, intolérance ou régime végétarien) chez les participants, ainsi que leur nombre, doit être signalée à l'équipe ventes banquet au plus tard deux (2) semaines avant la tenue de l'événement.**

Tous les prix sont soumis à des frais de 15% de service, 3% administration, 5% de TPS et de 9.975% de TVQ (sujet à changement sans préavis)





Image for illustration purposes only

LE BUFFET FROID



39 \$ par personne

Minimum dix (10) personnes

■ Choix d'une (1) entrée

Soupe santé au poulet

Minestrone (V)

Crème de légumes (V)

■ Choix d'une (1) salade

Crudités et trempette

Salade de pâtes au pesto, tomate cerise, huile d'olive et fromage parmesan (V)

Salade grecque (tomates, fêta, concombre, olives noire, oignons, huile d'olive) (V)

Salade mesclun (vinaigrette du chef) (V)

■ Choix de trois (3) sandwichs

Tous nos sandwichs sont préparés avec du pain frais

Saumon fumé, avocat et capre

Poulet grillé, salade, tomate et mayonnaise

Légumes grillés, pesto et fromage

Bocconcini, tomate et mesclun (V)

Prosciutto et tomates

Jambon forêt-noire, emmental et moutarde

■ Dessert du jour

■ café Illy et thé

Eau de source incluse

Petits pains et beurre inclus

V = Choix végétarien

* Toute demande spéciale (allergie, intolérance ou régime végétarien) chez les participants, ainsi que leur nombre, doit être signalée à l'équipe ventes banquet au plus tard deux (2) semaines avant la tenue de l'événement.

Tous les prix sont soumis à des frais de 15% de service, 3% administration, 5% de TPS et de 9.975% de TVQ (sujet à changement sans préavis)





Image for illustration purposes only

L'INTERNATIONAL



45 \$ par personne

Minimum de dix (10) personnes service au restaurant

Peut être servi à l'assiette pour moins de 30 personnes au restaurant

■ Choix d'une (1) entrée

Soupe du jour Servie avec un petit pain maison
Salade Verte avec vinaigrette maison
Bruschetta de tomates et basilic, croutons de pain
Bruschetta Melon Prosciutto et miel

■ Choix d'un (1) plat :

Manicotti au fromage en gratin (V)
Cannelloni de bœuf, sauce pomodoro et parmesan
Escalope de poulet, sauce crème et champignons servie avec purée
pommes de terre ou patates douce
Saumon d'Atlantique grillé, sauce pesto-aneth tomates séchées Légumes
de saison et riz Basmati

■ Choix d'un (1) dessert

Gâteau Chocolat érable
Gâteau Chocolat blanc
Tartes aux fruits
Salade de fruits frais

■ Café Illy

V = Choix végétarien

* Toute demande spéciale (allergie, intolérance ou régime végétarien) chez les participants, ainsi que leur nombre, doit être signalée à l'équipe ventes banquet au plus tard deux (2) semaines avant la tenue de l'événement.

Tous les prix sont soumis à des frais de 15% de service, 3% administration, 5% de TPS et de 9.975% de TVQ (sujet à changement sans préavis)

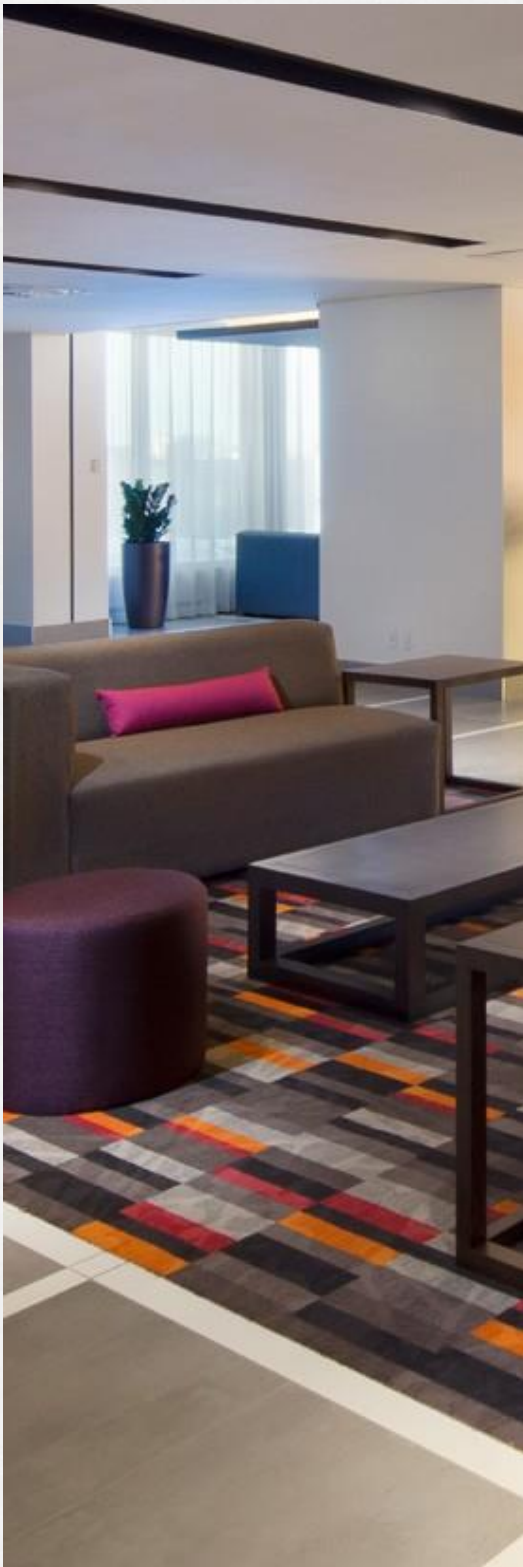




Image for illustration purposes only

LE MEDITERRANÉEN



55 \$ par personne

Minimum vingt (20) personnes

■ Une (1) Entrée

Soupe italienne aux tomates

Salade Caprese (tomates, bocconcini, basilic, huile d'olive) (V)

Salade mesclun (vinaigrette du chef) (V)

■ Choix d'un (1) Plat de Pâtes

Penne Primavera (V)

Pennoni marinara (V)

Pappardelle alfredo (V)

■ Choix d'un (1) Plat Principal

Tous les plats sont accompagnés de légumes de saison

Gnocci au Bœuf sauce au beurre

Poulet parmigiana (poulet pané avec fromage parmesan et servi avec sauce tomate)

Saumon d'atlantique grille, sauce crème citronnée

■ Choix d'un (1) Dessert

Tiramisù

Salade de fruits

Dessert du chef

■ Café Illy et thé

Eau de source incluse

Petits pains et beurre inclus

V = Choix végétarien

* Toute demande spéciale (allergie, intolérance ou régime végétarien) chez les participants, ainsi que leur nombre, doit être signalée à l'équipe ventes banquet au plus tard deux (2) semaines avant la tenue de l'événement.

Tous les prix sont soumis à des frais de 15% de service, 3% administration, 5% de TPS et de 9.975% de TVQ (sujet à changement sans préavis)





Photo à titre indicatif seulement

BUFFET L'ÉLITE

69 \$ par personne

Minimum de trente (30) personnes

■ CHOIX D'UNE (1) SALADE

*Cœur de romaine, sauce césar maison, poitrine de poulet et bacon
 Salade Waldorf, mesclun de salade, vinaigrette maison, pomme granny
 Smith net noix de pécan
 Salade de quinoa, concombre, tomates séchées, vinaigrette épicée*

■ CHOIX D'UNE (1) SOUPE

*Soupe de butternut, crème légère
 Veloute de champignons et petits croutons
 Soupe du chef*

■ CHOIX D'UN (1) PLAT

*Poitrine de poulet marinée au romarin, sauce brune et champignons
 Boeuf Stroganoff
 Risotto aux champignons, parmesan
 Tofu poêlé au pesto maison
Le tout servi avec purée de pomme de terre et légumes de saison*

■ CHOIX D'UN (1) DESSERT

*Gâteau aux cerises et au chocolat végétan
 Dessert chocolat
 Entremets aux fruits*

■ Café Illy



* Toute demande spéciale (allergie, intolérance ou régime végétarien) chez les participants, ainsi que leur nombre, doit être signalée à l'équipe ventes banquet au plus tard deux (2) semaines avant la tenue de l'événement.

Tous les prix sont soumis à des frais de 15% de service, 3% administration, 5% de TPS et de 9.975% de TVQ (sujet à changement sans préavis)





Photo à titre indicatif seulement

BUFFET LE FESTIF

79\$ par personne

Minimum de quarante (40) personnes

■ CHOIX D'UNE (1) SALADE

Salade César maison, poitrine de poulet et bacon

Salade Waldorf, mesclun de salade, vinaigrette maison, pomme granny smith et noix de pécan

Salade de quinoa, concombre, tomates séchées, vinaigrette épicée

■ CHOIX D'UNE (1) ENTRÉE

Saumon fumé, crème de fromage à l'aneth et blinis

Soupe de butternut, crème légère

Gyoza dumpling végétarien

Veloute de champignons et petits croutons

Soupe du chef

■ CHOIX D'UN (1) PLAT

Poitrine de poulet marine au romarin, sauce brune et champignons

Saumon d'atlantique grille, sauce crème citronnée

Risotto aux champignons, parmesan

Tofu poêlé au pesto maison

Servi avec gratin de pommes de terre, purée de patate douce et légumes de saison

■ CHOIX D'UN (1) DESSERT

Gâteau aux cerises et au chocolat végétan

Dessert chocolat

Entremets aux fruits

■ Café Illy



* Toute demande spéciale (allergie, intolérance ou régime végétarien) chez les participants, ainsi que leur nombre, doit être signalée à l'équipe ventes banquet au plus tard deux (2) semaines avant la tenue de l'événement.

Tous les prix sont soumis à des frais de 15% de service, 3% administration, 5% de TPS et de 9.975% de TVQ (sujet à changement sans préavis)





Image for illustration purposes only

CANAPÉS

Commande minimale de deux (2) douzaines par sélection de canapés

■ Sélection de canapés chauds – 55 \$ par douzaine

Mini Quiche Florentine (V)
Mini Quiche Lorraine
Mini quiche fromage
Bouchée fromage croûte de pacane
Quésadilla au poulet
Filo triangle feta et tomate séchée

■ Sélection de canapés froids – 52 \$ par douzaine

Mini guédille de homard
Assortiments de toast végétariens aux légumes
Falafel végété
Fromage de chèvre, noix, mini poire sur pique (V)
Brochettes de Tomates & Boncocchini
Tartare de Saumon

■ Sélection du Chef – 58 \$ par douzaine

Mini Pizza Marguerita Maison
Mini Brochettes de Saumon grillé
Mini Brochettes de Poulet grillé
Mini Burger de bœuf
Mini Brochettes de légumes grillés
Mini Brochettes de Tomate Mozzarella

V = Choix végétarien

* Toute demande spéciale (allergie, intolérance ou régime végétarien) chez les participants, ainsi que leur nombre, doit être signalée à l'équipe ventes banquet au plus tard deux (2) semaines avant la tenue de l'événement.

Tous les prix sont soumis à des frais de 15% de service, 3% administration, 5% de TPS et de 9.975% de TVQ (sujet à changement sans préavis)





Image for illustration purposes only



CARTE DES VINS

■ MOUSSEUX

MIONETTO TREVSIO, PROSECCO, IT 52\$

■ VIN BLANC

RESERVE TRAPICHE CHARDONNAY 42\$

KIM CRAWFORD SAUVIGNON BLANC 50\$

RESERVE ALARIS TRAPICHE PINOT GRIGIO 42\$

■ VIN ROUGE

RESERVE TRAPICHE CAB-SAUV 43\$

KOONUNGA HILL SHIRAZ-CAB 49\$

CHIANTI CLASSICO 60\$

CAFÉS ET BOISSONS



■ CAFÉ ILLY (10 personnes)	47\$
■ CAFÉ ILLY (20 personnes)	85\$
■ CAFÉ ILLY (40 personnes)	155\$
■ JUS DE FRUITS (orange, pomme, pamplemousse)	13\$ / L
■ SMOOTHIE SANTÉ (variété du jour)	26\$ / L
■ EAU DE SOURCE (600 ml)	4.50\$ each
■ EAU MINÉRALE IMPORTÉE (355 ml)	4.50\$ each
■ BOISSONS GAZEUSES (355 ml)	4.50\$ each

Tous les prix sont soumis à des frais de 15% de service, 3% administration, 5% de TPS et de 9.975% de TVQ (sujet à changement sans préavis)



Image for illustration purposes only

BAR OUVERT MAISON

1 heure: 29 \$ par personne
(12 \$ par personne pour chaque heure supplémentaire)

■ Bières Locales

Coors Light
Molson Canadian
Molson Export

■ Vin Maison

RESERVE TRAPICHE Cabernet sauvignon
RESERVE TRAPICHE Chardonnay

■ Eau, jus et Boissons Gazeuses

BAR OUVERT SELECT

1 heure: 33 \$ par personne
(14 \$ par personne pour chaque heure supplémentaire)

■ Bières Locales

Microbrasserie

■ Bières importées

Heineken
Moretti

■ Vin Maison

KIM CRAWFORD SAUVIGNON BLANC
CHIANTI CLASSICO

■ Eau, jus et Boissons Gazeuses

A minimum purchase of \$400 is required; \$300 per additional hour.

Tous les prix sont soumis à des frais de 15% de service, 3% administration, 5% de TPS et de 9.975% de TVQ (sujet à changement sans préavis)





Image for illustration purposes only



BAR OUVERTCHAMPION

1 heure: 36\$ par personne (15\$ par personne pour chaque heure supplémentaire)

■ Bières Locales

Coors Light
Molson Canadian
Microbrasserie

■ Alcool

VODKA Smirnoff
GIN Beefeater
RUM Bacardi
DARK RUM Bacardi Spiced
SCOTCH St-Léger
RYE Canadian Club
BOURBON Jack Daniel's

■ Digestifs

Gretzky Irish cream, Amaretto, Tia Maria

■ Vin Maison

Reserve Trapiche Cabernet Sauvignon
Reserve Trapiche Chardonnay

■ Eau, jus et Boissons Gazeuses

BAR OUVERT PLATINUM

1 heure: 39\$ par personne (16\$ par personne pour chaque heure supplémentaire)

■ Bières importées

Heineken
Moretti

■ Alcool

VODKA Grey Goose
GIN Bombay Sapphire
RUM Bacardi
DARK RUM Bacardi Spiced
SCOTCH Johnnie Walker Black
RYE Crown Royal
BOURBON Bulleit

■ Digestifs

Gretzky Irish Cream, Amaretto, Tia Maria, Grand Marnier

■ Vin Maison

KIM CRAWFORD SAUVIGNON BLANC
CHIANTI CLASSICO

■ Eau, jus et Boissons Gazeuses



Image for illustration purposes only

COUPONS

Tous les coupons commandés seront facturés et non remboursables.

Une limite de durée s'applique – Deux (2) Heures

Dépense minimum de 450 \$ requise pour la première heure, 350 \$ par heure additionnelle

■ Coupons échangeables pour:

12 \$

- Bières locales ou bières importées
- Verre de vin maison (6 oz)
- Cocktail avec sélection d'alcool populaire en mélange simple (type gin tonic, rhum & coke)
- 2 boissons sans alcool : eau minérale ou boissons Coke (335 ml)

Tous les prix sont soumis à des frais de 15% de service, 3% administration, 5% de TPS et de 9.975% de TVQ (sujet à changement sans préavis)

