



MENU BANQUET

1390, blvd René-Lévesque West, Montreal, QC H3G 0E3
T 514.935.7999 F 514.218.4026 Toll free : 1.855.935.7999
www.himtl.com



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 : chocolatinnes, 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 - deux (2) par personne
Option Sans Gluten disponible

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

Café Illy, thé, jus de fruits
Panier de muffins assortis - deux (2) 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

■ CALIFORNIENNE (V) - 19 \$ par personne

Café Illy, thé
Smoothie santé, variété du jour
Barres d'avoine assortis - deux (2) par personne

■ PARISIENNE (V) - 20 \$ par personne

Café Illy, thé, jus de fruits
Plateau de Gâteau Quatre – Quarts (Citron, Banane, Chocolat)
Plateau de fruits frais

■ MÉDITERANÉENNE (V) – 21 \$ par personne

Café Illy, thé, eau pétillante et boissons gazeuses
Bruschetta de tomates et basilic - deux (2) par personne
Nachos avec dips de légumes

■ 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)

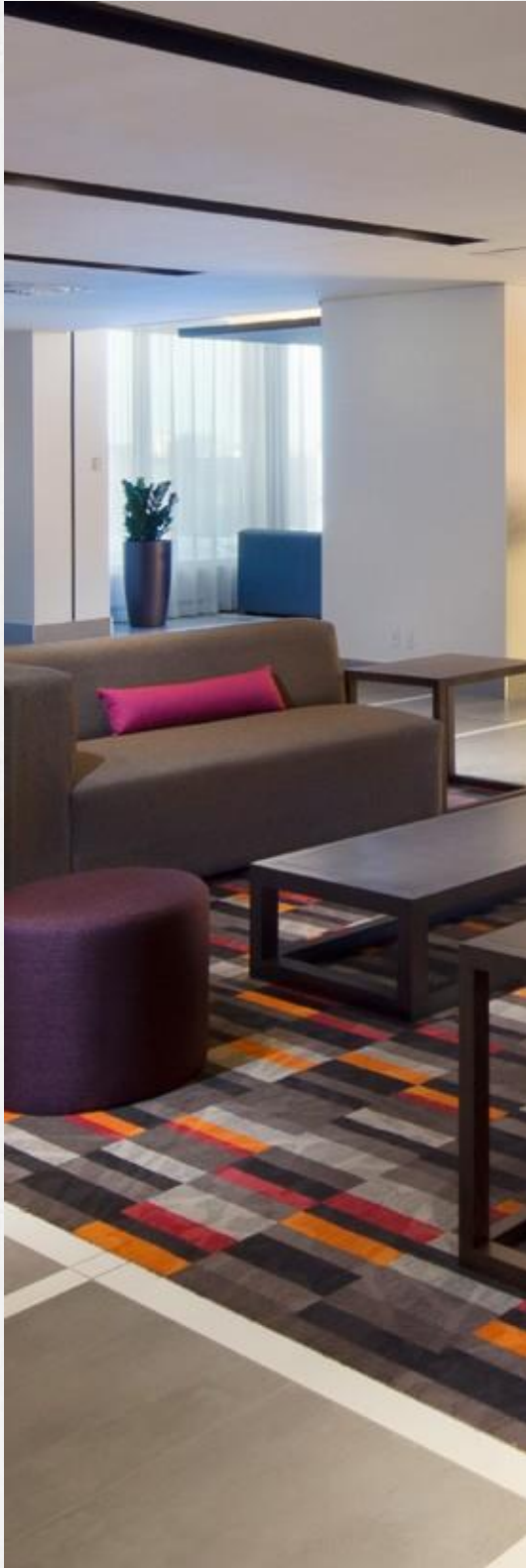




Image for illustration purposes only

LES À-CÔTÉS



■	ASSORTIMENT DE POP CORN	6\$ / ½ douz
■	ASSORTIMENT DE CHIPS	6\$ / ½ douz
■	YOGOURT INDIVIDUEL	12\$ / ½ douz
■	BAGEL MONTRÉALAIS (servi avec fromage crémeux)	42\$ / ½ douz
■	NACHOS AVEC SALSA ET GUACAMOLE	50\$ / ½ douz
■	BISCUITS MAISON ASSORTIS (chocolat, pépites de chocolat et avoine)	36\$ / douz
■	BROWNIES SANS GLUTEN	38\$ / douz
■	PANIER DE MUFFINS	38\$ / douz
■	PANIER DE VIENNOISERIES (chocolatines, croissants)	46\$ / douz
■	PANIER DE DANOISES (Fromage crémeux et framboise, amandes)	50\$ / douz
■	GÂTEAUX QUATRE-QUARTS (Citron, Banane et Chocolat)	60\$ / douz
■	PLATEAU DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS	68\$ / douz
■	PLATEAU DE LÉGUMES TRANCHÉS	68\$ / douz
■	PLATEAU DE CHARCUTERIE	180\$ / douz
■	PLATEAU FROMAGES DU QUÉBEC ASSORTIS 3x30gr (baguette, craquelins, raisin et noix de Grenoble)	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
29 \$ 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)

Disponible uniquement pour le dîner (lunch)

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) sandwiches :**

*Tous nos sandwiches sont préparés avec du pain frais. Sélection de mini-sandwiches (œufs et thon)
Poulet grillé, salade, tomate et mayonnaise
Légumes grillés, pesto et fromage (V) Bocconcini, tomate et mesclun (V)
Prosciutto et tomates
Jambon forêt-noire, emmental et moutarde*

■ **Dessert du jour** deux (2) par personne

■ **café Illy et thé**

*Eau de source incluse
Petits pains et beurre inclus*

Disponible pour le dîner et le souper

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
Terrine compagne

■ Choix d'un (1) plat :

Manicotti au fromage en gratin
Cannelloni de bœuf, sauce pomodoro et parmesan
Poitrine de poulet fondante, spaghetti au pesto
Saumon d'Atlantique grillé, sauce pesto-aneth tomates séchées Légumes de saison et riz Basmati
Crevettes sautées, sauce rosée, légumes de saison et riz basmati

■ Choix d'un (1) dessert

Gâteau Poire Caramel deux (2) par personne
Gâteau Chocolat érable deux (2) par personne
Gâteau Chocolat blanc deux (2) par personne
Salade de fruits frais deux (2) par personne

■ 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



52 \$ 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

Canneloni à la sauce tomate

Escalope de poulet, sauce vin blanc et champignons

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 deux (2) par personne

Salade de fruits

Dessert du chef deux (2) par personne

■ Café Illy et thé

Eau de source incluse

Petits pains et beurre inclus

Disponible pour le dîner et le souper

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 quinze (30) personnes

■ CHOIX D'UNE (1) ENTRÉE

Gyoza dumpling végétarien

Salade Laitue Boston, sauce César maison, poitrine de poulet et bacon

Salade Waldorf, mesclun de salade, vinaigrette maison, pomme granny

Smith net noix de pécan

■ CHOIX D'UNE (1) SOUPE OU SALADE

Soupe de butternut, crème légère

Veloute de champignons et petits croutons

Soupe du chef

Salade de quinoa, concombre, tomates séchées, vinaigrette épicée

■ CHOIX D'UN (1) PLAT

Poitrine de poulet marine 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, purée de patate douce et légumes de saison

■ CHOIX D'UN (1) DESSERT

Gâteau aux cerises et au chocolat végan deux (2) par personne

Dessert chocolat deux (2) par personne

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)	45\$
■ CAFÉ ILLY (20 personnes)	80\$
■ CAFÉ ILLY (40 personnes)	145\$
■ 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)

