

Menu Banquet

BIENVENUE

PAUSE-CAFÉ

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

SERVICE À L'ASSIETTE
REPAS BANQUET

CANAPÉS

BUFFET SIGNATURE

CARTE DU BAR

CONTACT



Holiday Inn

MONTREAL-LONGUEUIL



BIENVENUE

PAUSE-CAFÉ

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

SERVICE À L'ASSIETTE

REPAS BANQUET

CANAPÉS

BUFFET SIGNATURE

CARTE DU BAR

CONTACT

Pause-café

LA BOULANGÈRE / 13 \$ par personne

Viennoiseries fraîchement cuisinées servies avec
beurre et confitures
Café, thé et infusion

L'HEURE DU THÉ / 14 \$ par personne

Assortiment de biscuits maison (2)
Smoothie inspiration du chef
Café, thé et infusion

LA TREMPETTE / 14 \$ par personne

Crudités et trempette
Croustilles maison
Café, thé, infusion et boissons gazeuses

LE PARFAIT / 14 \$ par personne

Parfait au yogourt et aux petits fruits (1)
Boule énergie (1)
Café, thé et infusion

LE CRAQUANT / 13 \$ par personne

Craquelins et petits pains
Fromage doux en brochette (2)
Café, thé, infusion et eaux minérales

LA BRIOCHE / 14 \$ par personne

B.L.T. en pain brioché
Bol de fruits entiers
Café, thé et infusion

Ajoutez à votre pause:

Brochette de fruits frais tranchés + 3\$ par personne

*13% de frais de service et 5% de frais d'administration, taxes
applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans
préavis.*



MONTRÉAL-LONGUEUIL

Petit-déjeuner

Pour bien commencer la journée !

BIENVENUE

PAUSE-CAFÉ

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

SERVICE À L'ASSIETTE
REPAS BANQUET

CANAPÉS

BUFFET SIGNATURE

CARTE DU BAR

CONTACT

L'ASSIETTE DU TRAVAILLEUR

23,00 \$ par personne

Œufs brouillés, bacon et saucisses
Pommes de terre rissolées
Viennoiseries fraîchement cuisinées
Pain blanc ou pain de blé entier grillé
Beurre et confitures de fruits
Sélection de jus de fruits
Café, thé et infusion

LE BUFFET DU MATIN

24,00 \$ par personne - Minimum de 20 personnes

Œufs brouillés, bacon et saucisses
Pomme de terre rissolées
Assortiment de fruits frais tranchés
Assortiment de yogourts
Bar à céréales
Viennoiseries fraîchement cuisinées
Pain blanc et pain de blé entier grillé
Beurre et confitures de fruits
Lait et sélection de jus de fruits
Café, thé et infusion

BOITE LÈVE-TÔT

22,00 \$ par personne

(Pour emporter seulement)

Jus
Fruit
Sandwich 'BLT' sur muffin anglais (bacon, fromage, laitue et tomate)
Muffin du jour



13% de frais de service et 5% de frais d'administration, taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

À la carte

BIENVENUE
 PAUSE-CAFÉ
 PETIT-DÉJEUNER
À LA CARTE
 BUFFETS EN SALLE
 SERVICE À L'ASSIETTE
 REPAS BANQUET
 CANAPÉS
 BUFFET SIGNATURE
 CARTE DU BAR
 CONTACT

BOISSONS

Café, thé et infusion (10 tasses)	27,00 \$
Café, thé et infusions (15 tasses)	35,00 \$
Café, thé et infusions (36 tasses)	79,00 \$
Boisson gazeuse (canette)	4,00 \$
Eau de source en bouteille	4,00 \$
Eau minérale en bouteille	4,50 \$
Pichet de jus de fruits	18,00 \$
Jus de fruits en bouteille	4,50 \$



COLLATION

Parfait au yogourt,	
fruits des champs et granola	6,50 \$ chaque
Douzaine de biscuits maison	25,50 \$ par douzaine
Muffin fraîchement cuisiné	5,00 \$ chaque
Boules d'énergie	4,00 \$ chaque
Viennoiserie fraîchement cuisinée	5,00 \$ chaque
Fruits frais tranchés	5,95 \$ par personne
Crudités et trempette	5,75 \$ par personne
Fromages doux et craquelins	5,75 \$ par personne
Assortiment de sandwiches	
(au choix du chef)	8,50 \$ par personne
Panier de croustilles (8-10 personnes)	9,00 \$ panier
Noix mélangées	3,50 \$ par personne

VIN & FROMAGES

Fromages fins et biscottes	13,10 \$ par personne
----------------------------	-----------------------



Nos buffets en salle

BIENVENUE

PAUSE-CAFÉ

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

SERVICE À L'ASSIETTE

REPAS BANQUET

CANAPÉS

BUFFET SIGNATURE

CARTE DU BAR

CONTACT

MINI BUFFET FROID / 24,00 \$ par personne

(De 5 à 19 personnes)

2 Salades composées (au choix du chef)

3 Variétés de sandwiches (au choix du chef)

Salade de fruits

Dessert du jour

Café, thé et infusion

BUFFET FROID / 28,00 \$ par personne

(Minimum de 20 personnes)

Assiette de crudités et trempettes

Variété de laitues avec une sélection de vinaigrettes maison

2 Salades composées au (choix du chef)

3 Variétés de sandwiches au (choix du chef)

Fromages doux

Salade de fruits

Assortiment de pâtisseries

Café, thé et infusion

BUFFET CHAUD / 35.00 \$ par personne

(Minimum de 20 personnes)

Soupe du jour maison

Assiette de crudités et trempettes

Marinades

Variétés de laitues avec une sélection de vinaigrettes maison

2 Salades composées (au choix du chef)

2 Plats chauds (au choix du chef)

Légumes, riz et pommes de terre du jour

Fromages doux

Salade de fruits

Assortiment de pâtisseries

Café, thé et infusion



13% de frais de service et 5% de frais d'administration, taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

Service à l'assiette repas Banquet



BIENVENUE

PAUSE-CAFÉ

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

**SERVICE À L'ASSIETTE
REPAS BANQUET**

CANAPÉS

BUFFET SIGNATURE

CARTE DU BAR

CONTACT

REPAS 3 SERVICES / 40,00 \$ par personne

Confectionnez votre repas 3 services parfait en choisissant une entrée **ou** un potage, un repas principal et un dessert.

Ajout d'un 4e service: +5 \$ par personne

*Des frais supplémentaires de 5,00 \$ par personne sont applicables pour un menu à deux choix pour le plat principal.

ENTRÉES

Mélange de laitues, vinaigrette aux cerises, estragon et légumes croquants

Salade de roquette, poire, parmesan, noix de Grenoble rôties, huile d'olive et réduction balsamique

Arancini au parmesan, émulsion à la tomate, huile de basilic, chips de parmesan et bruschetta

Gravlax de saumon, croûtons de bagel, sauce moutarde et miel à l'aneth, huile épicée

Tataki de bœuf, carottes et daikon marinés, sauce teriyaki et chips de wonton

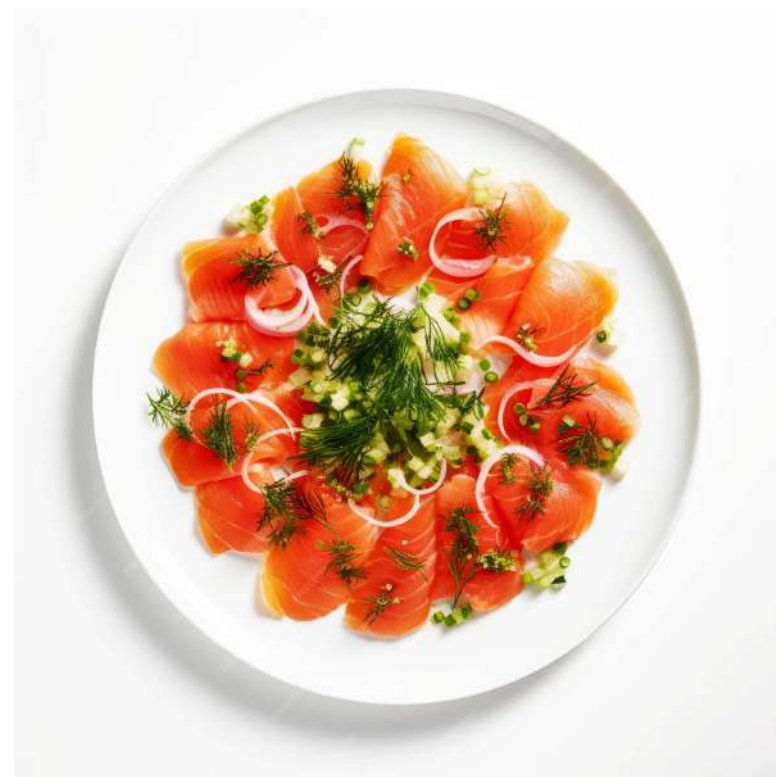
POTAGES

Crème de courge butternut, pommes et érable

Velouté de tomates et poivrons rôtis, croûtons, feta et huile de basilic

Crème de champignons, chou-fleur, crème montée aux herbes et huile épicée

Suite →



13% de frais de service et 5% de frais d'administration, taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

Service à l'assiette repas Banquet

BIENVENUE

PAUSE-CAFÉ

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

**SERVICE À L'ASSIETTE
REPAS BANQUET**

CANAPÉS

BUFFET SIGNATURE

CARTE DU BAR

CONTACT

PLAT PRINCIPAL

Choisissez votre protéine ou pâtes, une sauce et un accompagnement.

PROTÉINES

Pavé de saumon

Filet de morue

Joue de porc braisée

Blanc de volaille grillé

Côtelette de porc (+2\$)

Contre-fillet de boeuf (+6\$)

Côtelette d'agneau (+6\$)

Cuisse de canard confite (+6\$)

Blanc de volaille farci au prosciutto et fromage

caciocavallo (+5)

Côtes courtes de boeuf (Short Rib) (+5\$)

PÂTES

Raviolis

Gnocchis

Pennes

SAUCES

Chutney d'ananas, lait de coco, poivrons et coriandre

Glaçage asiatique à l'orange

Demi-glace à la pomme et estragon

Sauce crémeuse au citron, aneth, câpres et vin blanc

Sauce Marchand de vin (rouge)

Sauce aux poivres et brandy

Sauce crémeuse aux champignons sauvages

Sauce aux tomates confites

FÉCULENT

(pas de féculent si vous avez choisi une pâte)

Riz aux légumes grillés

Pommes de terre grelots aux herbes

Purée de pommes de terre au beurre

Pommes de terre rôties

Quinoa aux légumes rôtis

Purée de patates douces aux herbes

Polenta aux herbes et parmesan

Couscous israélien à la roquette et tomates confites

DESSERTS

Tiramisu

Gâteau aux épices et caramel

Mousse aux trois chocolats

Génoise à la vanille, fraises, et crème chantilly à la vanille

Gâteau aux carottes



13% de frais de service et 5% de frais d'administration, taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.



MONTRÉAL-LONGUEUIL

Canapés

BIENVENUE

PAUSE-CAFÉ

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

SERVICE À L'ASSIETTE

REPAS BANQUET

CANAPÉS

BUFFET SIGNATURE

CARTE DU BAR

CONTACT

CANAPÉS FROIDS ET CHAUDS

SURPRISE DU CHEF / 34,00\$ la douzaine

Faites confiance à notre Chef exécutif et laissez-le vous préparer vos canapés au gré des produits de saison.

VOICI DES EXEMPLES DE CANAPÉS

MAIS CELA RESTE AU CHOIX DU CHEF :

Bruschetta sur croûton et caramel de vinaigre balsamique

Crevette tempura et sa sauce épicée

Dumpling frit et trempette au gingembre

Tartare de saumon

Arancini aux champignons

Pommes caramélisées, effiloché de porc et confiture d'oignons

Chorizo et chutney de fruits

Gravlax de saumon fumé, avocat et pamplemousse

Morceau de poulet tempura avec sauce général Tao

Mousse au fromage, coulis de framboises et génoise à la vanille

Pomme au vin rouge, pain d'épices, chantilly et sucre d'érable



13% de frais de service et 5% de frais d'administration, taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

BIENVENUE
 PAUSE-CAFÉ
 PETIT-DÉJEUNER
 À LA CARTE
 BUFFETS EN SALLE
 SERVICE À L'ASSIETTE
 REPAS BANQUET
 CANAPÉS
BUFFET SIGNATURE
 CARTE DU BAR
 CONTACT

Buffet Signature

48.00 \$ par personne
Un minimum de 30 personnes

SOUPE DU JOUR MAISON

STATION FROIDE

Mélange mesclun avec une sélection de vinaigrettes
 Trois salades composées variées
 Salade de crevettes miniatures
 Assortiment de crudités et trempettes
 Assortiment de viandes finement tranchées
 Saumon gravlax maison

PLATS CHAUDS (2)

Choisir 2 plats ci-dessous

Raviolis, sauce aux champignons sauvages
 Rigatonis, sauce aux tomates confites et roquette
 Filet de porc, glacé à la sauce teriyaki
 Blanc de volaille grillé, sauce crémeuse Toscane
 aux tomates séchées et épinards
 Blanc de volaille, sauce demi-glace aux pommes,
 brandy et érable
 Morue, sauce au beurre blanc aux agrumes et aneth
 Saumon, glacé au miso et érable

*13% de frais de service et 5% de frais d'administration, taxes
 applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans
 préavis.*

PLATS CHAUDS AVEC SUPPLÉMENT POUR LES GOURMETS

Rôti de bœuf du Chef tranché en salle
 + 5,00 \$ par personne
 Gigot d'agneau tranché en salle
 + 5,00 \$ par personne

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison
 Riz et pommes de terre du jour

DESSERTS

Sélection de fromage doux
 Fondue au chocolat et ses fruits frais variés
 Assortiment de pâtisseries
 Café, thé et infusion



Carte du bar Banquet

BIENVENUE
 PAUSE-CAFÉ
 PETIT-DÉJEUNER
 À LA CARTE
 BUFFETS EN SALLE
 SERVICE À L'ASSIETTE
 REPAS BANQUET
 CANAPÉS
 BUFFET SIGNATURE
CARTE DU BAR
 CONTACT

Bières domestiques	9,00 \$
Bières importées	10,00 \$
Apéritifs	9,00 \$
Spiritueux (cocktails de base)	9,00 \$
Digestifs	9,00 \$
Verre de vin maison	10,00 \$
Boisson gazeuse, Jus, Eau Minérale,	4,00 \$
Eau de source	
Shooters 1oz	7,00 \$

PUNCH

Punch sans alcool / Mocktail	5,00 \$ par personne
Punch au Rhum	6,00 \$ par personne

CARTE DES VINS

BLANCS

Pinot Grigio, Jackson Triggs, Canada	38,00 \$
Chardonnay, Longshot, États-Unis	43,00 \$
Sauvignon Blanc, Les Jamelles, France	40,00 \$
Pinot Grigio, Lamberti, Italie	43,00 \$

ROUGE

Cabernet Sauvignon, 19 Crimes, États Unis	48,00 \$
Cabernet Sauvignon, Jackson Triggs, Canada	38,00 \$
Shiraz, Seaside, États Unis	44,00 \$
Valpolicella, Tommasi, Italie	46,00 \$
Pinot Noir, Villa Maria, Nouvelle-Zélande	44,00 \$

MOUSSEUX ET CHAMPAGNE

Domaine Lavoie, Mousseux blanc (Produit québécois)	50,00 \$
Moët & Chandon Impérial, France	160,00 \$



Contactez-nous

BIENVENUE

PAUSE-CAFÉ

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

SERVICE À L'ASSIETTE
REPAS BANQUET

CANAPÉS

BUFFET SIGNATURE

CARTE DU BAR

CONTACT

CONTACTEZ-NOUS

Holiday Inn Montréal-Longueuil
900, St-Charles Est
Longueuil, Québec J4H 3Y2
Canada

T: 450 646.8100 – 1 800 263.0159

coordo@hilong.ca

