

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

MONTRÉAL-LONGUEUIL



Pause-café

BIENVENUE

PAUSE-CAFÉ

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

SERVICE À L'ASSIETTE

REPAS BANQUET

CANAPÉS

BUFFET SIGNATURE

CARTE DU BAR

CONTACT

LA BOULANGÈRE / 12,50 \$ par personne

Viennoiseries fraîchement cuisinées

Servies avec beurre et confitures

Café, thé et infusion

L'HEURE DU THÉ / 13,25 \$ par personne

Assortiment de biscuits maison

Smoothie inspiration du chef

Café, thé et infusion

LA TREMPETTE / 13,50 \$ par personne

Crudités et trempette

Croustille maison

Café, thé, infusion et boissons gazeuses

Option : Brochette de fruits frais tranchés +2,00 \$

LE PARFAIT / 13,50 \$ par personne

Parfait au yogourt et aux petits fruits

Boule énergie

Café, thé et infusion

LE CRAQUANT / 12,50 \$ par personne

Craquelins et petits pains

Fromage doux en brochette

Café, thé, infusion et eaux minérales

LA BRIOCHE / 13,50 \$ par personne

B.I.t. en pain brioché

Bol de fruits entiers

Café, thé et infusion



MONTRÉAL-LONGUEUIL

*18% de frais de service et taxes applicables en sus.
Menu et prix sujets à changement sans préavis.*

Petit-déjeuner

BIENVENUE

PAUSE-CAFÉ

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

SERVICE À L'ASSIETTE
REPAS BANQUET

CANAPÉS

BUFFET SIGNATURE

CARTE DU BAR

CONTACT

Pour bien commencer la journée !

L'ASSIETTE DU TRAVAILLEUR / 21,00 \$ par personne

Œufs brouillés, bacon et saucisse
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 / 23,00 \$ par personne

(Minimum de 20 personnes)
Œufs brouillés, bacon et saucisse
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



MONTRÉAL-LONGUEUIL

18% de frais de service et 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

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 (591ml)	4,00 \$
Eau de source en bouteille (500ml)	4,00 \$
Thé glacé en bouteille	4,00 \$
Eau minérale en bouteille	4,00 \$
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	4,50 \$ chaque
Boule énergie	4,00 \$ chaque
Viennoiserie fraîchement cuisinée	4,50 \$ chaque
Fruits frais tranchés	5,80 \$ par personne
Crudités et trempette	5,75 \$ par personne
Fromages doux et craquelins	5,75 \$ par personne
Assortiment de sandwiches au choix du chef	8,30 \$ par personne
Panier de croustilles (8-10 personnes)	9,00 \$ par panier
Noix mélangées	3,50 \$ par personne

VIN & FROMAGES

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



MONTRÉAL-LONGUEUIL

18% de frais de service et taxes applicables en sus.
Menu et prix sujets à changement sans préavis.

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

Jus

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)

Jus

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 / 32.00 \$ par personne

(Minimum de 20 personnes)

Soupe maison du jour

Assiette de crudités et trempettes

Marinades

Variété 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

Fromages doux

Salade de fruits

Assortiment de pâtisseries

Café, thé et infusion



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 SERVICE / 38,00 \$ par personne

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

AJOUTEZ 5.00 \$ PAR PERSONNE POUR OBTENIR...

Votre repas parfait 4 services en choisissant une entrée, un potage, un repas principal et un dessert.

**Des frais supplémentaires de 2,00 \$ par personne sont applicables pour un menu à deux choix pour le plat principal.

ENTRÉES FROIDES

Mélange de laitues, légumes, vinaigrette aux cerises et à l'estragon

Feuilleté au fromage crémeux, herbes et bruschetta

Crevettes de Matane, pommes de terre, émulsion à l'orange et ciboulette (+2,00 \$)

Fromage de chèvre à l'érable, chutney de pommes et croutons aux épices (+2,00 \$)

Gravlax de saumon, émulsion au sriracha et croûtons au miel (+2,00 \$)

Foie gras en torchons, compoté d'ananas à la vanille et pain brioché (+5,00 \$)

ENTRÉES CHAUDES

Brandade de morue pané sur une émulsion de cornichons pimentés

Dumpling (3) frits et sa sauce au gingembre, miso et agrumes

Tofu grillé en brochette sur couscous aux légumes

Parmentier au porc effiloché, réduction à l'érable épicée (+2,00 \$)

POTAGE

Crème d'oignons et parmesan

Crème de navets, pommes et érable

Soupe au lait de coco, petits légumes, quinoa et cari

Velouté de brocoli, bocconcini et émietté à l'ail (+1,00 \$)

Potage Parmentier, bacon croustillant et cheddar (+1,00 \$)

Soupe Ramen, œuf cuit dure, légumes râpés, chou et coriandre (+2,00 \$)

suite >



MONTRÉAL-LONGUEUIL

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, votre sauce et votre accompagnement.

PROTÉINES

Médallions de porc

Osso bucco de porc

Blanc de volaille

Pavé de saumon, 6oz

Longe de morue

Thon yellow fine (+2,00 \$)

Cuisse de canard confit (+4,00 \$)

Short ribs de bœuf (+3,00 \$)

Gigot d'agneau (+2,00 \$)

PASTAS

Manicottis

Raviolis

Pennes

SAUCE

Sauce lait de coco et vanille

Sauce vin rouge et romarin

Tombée de poireaux et citron

Sauce à la moutarde et aux poivres noirs

Sauce au pesto crémeux et vin blanc

Sauce aux cinq épices (+3.00\$)

Tombée d'échalotes au porto

Yogourt menthe, concombre et lime

Chutney d'ananas, anis étoilé et gingembre

Beurre canneberges, vin rouge et estragon

Sauce au poivre et brandy

Écrasé de tomates cerises, basilic et oignons confits

Sauce crémeuse aux champignons

Sauce babeurre tikka massala

Homardine (+2,00 \$)

Sauce érable, absinthe et réduction de bœuf

FÉCULENT

(pas de féculent si vous avez choisi une pâte)

Purée de pommes de terre au beurre

Pommes de terre rôties, ail et fines herbes

Quinoa aux légumes rôtis

Polenta aux légumes

Couscous israélien à la tomate

DESSERTS

Délice aux pommes et caramel

Tiramisu

Mousse aux trois chocolats

Tartelette sucre à la crème, ananas rôtis et sirop d'érable

Petits fruits, génoise à la vanille et fouetté à l'amaretto



MONTRÉAL-LONGUEUIL

*18% de frais de service et taxes applicables en sus.
Menu et prix sujets à changement sans préavis.*



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 / 32,50\$ la douzaine

Faites confiance à notre chef exécutif et laissez-lui vous préparer vos canapés au gré des aliments de la 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



Notre Buffet Signature

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

41.00 \$ par personne

– Un minimum de 50 personnes est requis

43.00 \$ par personne

– Un minimum de 40 à 50 personnes

47.00 \$ par personne

– Un minimum de 30 à 40 personnes

SOUPE MAISON DU JOUR

Mélange Mesclun avec une sélection de vinaigrettes

3 Salades composées variées

Salade de crevettes miniatures

Assortiment de crudités et trempettes

Assortiment de viandes finement tranchées et pâtés

Saumon Gravlax maison

PLATS CHAUDS (2)

Les choix suivants disponibles:

Raviolis sauce crémeuse aux champignons

Farfalles au pesto et petits légumes

Manicottis sauce Napolitaine et épinards

Filet de porc aux cinq épices asiatiques

Bœuf Bourguignon

Blanc de volaille grillé, écrasé de tomates et basilic

Blanc de volaille, sauce aux ananas, poivrons, lait de coco et coriandre

Rôti de bœuf tranché et sa sauce au poivre

Merlu argenté sauce à l'orange et curcuma

Saumon à la tombée de poireaux vin blanc et poivre rose

Gratin de poissons

PLATS CHAUDS AVEC EXTRA SI VOUS DÉSIREZ

Rôti de bœuf du chef tranché en salle

/ 5,00 \$ par personne

Gigot d'agneau tranché en salle

/ 5,00 \$ par personne

—

Légumes de saison, riz et pomme de terre

—

Sélection de fromage doux

Fondue au chocolat et ses fruits frais variés

Assortiment de pâtisseries

Café, thé et infusion



MONTRÉAL-LONGUEUIL

18% de frais de service et taxes applicables en sus.
Menu et prix sujets à changement sans préavis.

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, Eau de source	4,00 \$
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 Trigg, Canada	38,00 \$
Chardonnay, Errazuriz, Chile	42,00 \$
Sauvignon Blanc, Les Jamelles, France	40,00 \$
Pinot Grigio, Lamberti, Italie	42,00 \$
Vin maison	36,00 \$

ROUGES

Cabernet Sauvignon, 19 Crimes, USA	45,00 \$
Cabernet Sauvignon, Jackson Triggs, Canada	38,00 \$
Shiraz, Seaside, USA	44,00 \$
Pinot Noir, Les Jamelles, France	43,00 \$
Chianti, Ruffino, Italie	44,00 \$
Vin maison (1 litre)	36,00 \$

SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

Domaine Lavoie, Mousseux blanc (Produit Québécois)	45,00 \$
Taittinger, France	155,00 \$



MONTRÉAL-LONGUEUIL

18% de frais de service et taxes applicables en sus.
Menu et prix sujets à changement sans préavis.



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

<https://www.ihg.com/holidayinn/hotels/fr/fr/longueuil/yulln/hoteldetail>



MONTRÉAL-LONGUEUIL

*18% de frais de service et taxes applicables en sus.
Menu et prix sujets à changement sans préavis.*