



INTERCONTINENTAL.  
MONTREAL



# MENU BANQUET

Depuis plus de 30 ans, l'InterContinental Montréal s'illustre dans l'organisation de séminaires, de conférences, de déjeuners d'affaires ou de soirées corporatives en proposant une expérience humaine et chaleureuse à ses invités.

## PETIT-DÉJEUNER BUFFET

### LE PARISIEN 30\$

Jus d'orange frais  
Croissants et chocolatines  
Assortiment de mini-muffins (2 par personne)  
Verrine de fruits  
Beurre et confitures  
Yaourts individuels  
Café, décaféiné, thé et lait

### LE MONTRÉALAIS 40\$

Œufs brouillés  
Ou Œufs bénédicines, champignons et bacon +5\$  
Ou Œufs bénédicines au saumon fumé +6,50\$  
Servis avec bacon, saucisses ou jambon  
Pommes de terre rissolées  
Jus d'orange frais  
Assortiment de céréales (3 sortes)  
Viennoiseries : croissants, chocolatines et pains  
Fruits frais tranchés  
Beurre et confitures  
Yaourts individuels  
Café, décaféiné, thé et lait

### EXTRA

PAIN DORÉ AVEC SIROP D'ÉRABLE +3\$

ASSORTIMENT DE FROMAGES CHEDDAR +3\$

GAUFRES OU CRÊPES AVEC COULIS AU CHOCOLAT ET SIROP D'ÉRABLE +4\$

## PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

### LE BON MATIN 38\$

Jus d'orange frais  
Œufs brouillés avec pommes de terre rissolées  
Bacon ou saucisses de porc : bœuf ou poulet +3\$  
Bol de fruits frais tranchés  
Croissants, muffins et assortiment de pains, beurre et confitures  
Café, décaféiné, thé et lait

### EXTRA

ŒUFS BROUILLÉS À LA PROVENÇALE +3\$

ŒUFS BÉNÉDICTIONS, CHAMPIGNONS ET BACON +5\$

ŒUFS BÉNÉDICTIONS AU SAUMON FUMÉ +6,50\$

Prix et menu sujets à changements. À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne; ils n'incluent pas les frais de service et d'administration de 19.5%, la TPS de 5% et la TVQ de 9,975%.  
Pour les repas de plus de 2 heures, des frais de main d'oeuvre additionnels de 4\$ par convive s'appliquent.  
Un minimum de 25 convives est exigé sinon des frais de 125\$ s'appliquent

# PAUSE-CAFÉ À LA CARTE

*prix unitaire*

## À MANGER

Assortiment de viennoiseries : croissants, chocolaines, danoise et mini-muffin 72\$  
Torsade chocolat et canneberges 8\$  
Danoise aux noix de pécan et sirop d'érable 8\$  
Assortiment de bagels et fromage à la crème 8\$  
Bagel au saumon fumé 13\$  
Pain aux bananes 5\$  
Pain aux carottes 5\$  
Brownies 6\$  
Biscuits maison 6\$  
Macarons 6\$  
Mini-cupcakes 6\$  
Fruits frais tranchés 7\$  
Salade de fruits en verrines 6\$  
Verrines de yogourt et baies rouges 7\$  
Yogourt grec aux cerises et granola 9\$  
Yogourt grec aux cerises 7\$  
Maïs soufflé 6\$  
Assortiment de fruits séchés 7\$  
Barres granolas 5\$  
Boules d'énergie 6\$  
Assortiment de bonbons 5\$  
Panier de fruits (10 personnes) 60\$  
Assortiment de chips – individuel 5\$  
Smoothie 10\$  
Machine à popcorn 10\$

## À BOIRE

Station : boissons froides et café 20\$  
Café, décaféiné, thé, infusion 6\$  
Assortiment de jus (en bouteille) 6\$  
Boissons gazeuses (régulier et diète) 6\$  
Eau minérale 6\$  
Perrier et San Pellegrino 8\$  
San Pellegrino avec arômes 8\$  
Jus énergétiques (verre de 8 oz) 10\$  
Thé glacé ou limonade 6\$  
Jus d'orange frais 5\$ le verre

Prix et menu sujets à changements. À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne; ils n'incluent pas les frais de service et d'administration de 19.5%, la TPS de 5% et la TVQ de 9,975%. Pour les repas de plus de 2 heures, des frais de main d'oeuvre additionnels de 4\$ par convive s'appliquent. Un minimum de 25 convives est exigé sinon des frais de 125\$ s'appliquent.

# PAUSE-CAFÉ THÉMATIQUES

*prix unitaire*

Prix 8\$ par personne (si forfait réunion)

## PAUSE CONTINENTAL SANTÉ 32\$

Station de café  
Smoothies  
Parfait yogourt nature et granola  
Lait sans lactose  
Lait au chocolat sans lactose  
Bol de petits fruits  
Muffin santé  
Overnight oats

## PAUSE BAGEL 20\$

3 sortes de bagel : sésame, tout gami, nature,  
Fromage à la crème, fromage à la crème léger, cheddar et saumon fumé

## PAUSE BONBONS (4 choix) 19\$

Bubble gum, skittles, gummy bears, bonbons acidulés, jellybeans, rocket, gummy, ...

## PAUSE CINEMA 19\$

Popcorn, chips, chocolats, réglisse

## PAUSE ITALIENNE (4 choix) 23\$

Biscotti, mini cannoli, amaretti cookies, pizza froide, focaccia,  
pirouline au chocolat et à la noisette, biscuits gaufrés à l'espresso

## PAUSE CHOCOLAT (4 choix) 23\$

Amandes au chocolat, raisins au chocolat, chocolate toffee clusters,  
fraises au chocolat, Reese thin cup

## POUR LE BUFFET DU MIDI

Poutine et smoked meat 25\$  
Poutine seulement 14\$  
Smoked meat et frites, pickles, salade de choux 20\$

Prix et menu sujets à changements. À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne; ils n'incluent pas les frais de service et d'administration de 19.5%, la TPS de 5% et la TVQ de 9,975%. Pour les repas de plus de 2 heures, des frais de main d'oeuvre additionnels de 4\$ par convive s'appliquent. Un minimum de 25 convives est exigé sinon des frais de 125\$ s'appliquent

# LE BRUNCH

56\$ *minimum de 25 personnes*

## PETIT DÉJEUNER

### ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES

Chocolatines et croissants

### ASSORTIMENT DE MINI-MUFFINS

3 morceaux par personne

### ŒUFS BROUILLÉS

Bacon et fèves au lard, pommes de terre rissolées aux échalotes vertes et à l'ail frais

### PLATEAU DE VIANDES FROIDES

### PLATEAU DE FROMAGES ET CONDIMENTS

### PLATEAU DE FRUITS TRANCHÉS

## BAR À SALADES

2 choix

+8\$ pour un choix supplémentaire

### SALADE DE PÂTES AUX LÉGUMES CROQUANTS

Poivrons rôtis et copeaux de parmesan

### SALADE D'ENDIVES AU BLEU BÉNÉDICTIN

Noix de Grenoble, raisins secs et vinaigrette balsamique

### SALADE DE ROQUETTE ET QUINOA BICOLORE

Cheddar fumé, tomates cerises, vinaigrette au vieux cidre et huile d'olive

### SALADE ASIATIQUE AUX LÉGUMES CROQUANTS

Pousses de soya et bœuf mariné sauce teriyaki

### SALADE DE CHOU ET CAROTTES CRÉMEUSE

Raisins et canneberges séchées

### SALADE CÉSAR AVEC CROUSTILLANT DE POULET

### CARPACCIO DE TOMATES

Bocconcini, basilic et vinaigrette balsamique

## PLATS

1 choix

+6\$ pour un choix supplémentaire

### GAUFRE AU POULET ET SIROP D'ÉRABLE

### POUTINE DE CHORIZO

Oignons perlés et sauce hollandaise

### PAIN DORÉ AU SIROP D'ÉRABLE

Morceaux de bacon

### ŒUFS BÉNÉDICTINES, CHAMPIGNONS ET BACON

### ŒUFS BÉNÉDICTINES AU SAUMON FUMÉ

### ŒUFS BÉNÉDICTINES, ÉPINARDS ET FROMAGE DE CHÈVRE

Prix et menu sujets à changements.

À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne; ils n'incluent pas les frais de service et d'administration de 19.5%, la TPS de 5% et la TVQ de 9,975%.

Pour les repas de plus de 2 heures, des frais de main d'oeuvre additionnels de 4\$ par convive s'appliquent. Un minimum de 25 convives est exigé sinon des frais de 125\$ s'appliquent.

# LE BRUNCH *(suite)*

DESSERTS      DESSERTS ASSORTIS - CHOIX DU CHEF  
CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, THÉS ET TISANES

STATIONS

BAGELS MONTRÉLAIS  
Sésame, nature, cannelle et raisins +8\$

SAUMON FUMÉ  
Crème citronnée aux herbes fraîches +13\$

CRÊPES OU PANCAKES  
Sirop d'érable et fondue au chocolat +9\$

Prix et menu sujets à changements.

À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne; ils n'incluent pas les frais de service et d'administration de 19.5%, la TPS de 5% et la TVQ de 9,975%.

Pour les repas de plus de 2 heures, des frais de main d'oeuvre additionnels de 4\$ par convive s'appliquent. Un minimum de 25 convives est exigé sinon des frais de 125\$ s'appliquent.



# MENU MIDI À LA CARTE

54\$ minimum de 20 personnes

## ENTRÉES

*l choix*

### SALADE MÉLANGÉE

Tomates cerises, parmesan, figues séchées, noix de pin torréfiées, vinaigrette au miel

### TARTARE DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Suprêmes d'oranges, crème sure à la ciboulette, croûtons

### SALADE BOSTON AU FROMAGE BLEU

Noisettes rôties, poires marinées, vinaigrette au Chardonnay

### TABOULÉ DE QUINOA AUX HERBES FRAÎCHES

Légumes croquants, cubes de feta marinés aux tomates séchées

### SALADE CAPRESE

Tomates et mozzarella, pesto de basilic, réduction de balsamique

## PLATS

*l choix*

### RÔTI DE BOEUF TRANCHÉ

Gratin de pommes de terre au vieux cheddar, sauce échalotes et vin rouge

### FILET MIGNON DE PORC RÔTI

Écrasé de pommes de terre, légumes du jour sautés, sauce moutarde à l'ancienne

### PAVÉ DE MORUE DE L'ATLANTIQUE

Sauté de bok choy et portobellos, sauce noix de coco

### POITRINE DE POULET GRILLÉ

Purée de pommes de terre douces aux herbes, légumes du marché, sauce à l'estragon

### PAVÉ DE SAUMON FUMÉ AU BOIS D'ÉRABLE

Cavatelli sautés aux shiitakes, beurre blanc

## DESSERTS

*l choix*

### CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES

### TARTE AU CITRON

### GÂTEAU ROYAL AU CHOCOLAT

### GÂTEAU AU FROMAGE, COULIS DE FRUITS ROUGES ET BAIES FRAÎCHES

Inclus avec tous les desserts : café, décaféiné, thé et lait

Prix et menu sujets à changements. À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne; ils n'incluent pas les frais de service et d'administration de 19.5%, la TPS de 5% et la TVQ de 9,975%. Pour les repas de plus de 2 heures, des frais de main d'oeuvre additionnels de 4\$ par convive s'appliquent. Un minimum de 25 convives est exigé sinon des frais de 125\$ s'appliquent.

# MENU MIDI

## BUFFET SANDWICH 48\$

### SOUPE DU JOUR

#### SALADE

3 choix

##### SALADE MESCLUN

Edadame, maïs grillé, tomates cerises, vinaigrette au sésame

##### SALADE CÉSAR CLASSIQUE AVEC BACON ET PARMESAN

##### SALADE DE PÂTES ORZO

Légumes grillés, pesto de basilic

##### HARICOTS VERTS, ÉCLATS D'AMANDES GRILLÉES ET BEURRE NOISETTE

##### ENDIVES AU BLEU BÉNÉDICTIN

Noix, morceaux de bacon

##### SALADE GRECQUE

Olives Kalamata, cubes de feta marinés au thym frais

##### TABOULÉ DE QUINOA <sup>VÉGÉTALIEN</sup>

Légumes croquants, vinaigrette aux agrumes et aux herbes fraîches

##### PLATEAU DE LÉGUMES GRILLÉS, PESTO ET RÉDUCTION DE BALSAMIQUE

#### SANDWICHES

3 choix

##### CLUB SANDWICH AMÉRICAIN

Poitrine de poulet, bacon, tomates

##### BLT WRAP

Bacon, tomate, laitue, mayonnaise

##### PANINI AU FROMAGE DE CHÈVRE

Roquette, noix, miel

##### CIABATTA AVEC POULET

Cheddar vieilli, compotée d'oignons, aioli

##### RÔTI DE BŒUF SUR ROULEAU PORTUGAIS

Gouda fumé, mayo chipotle

##### ROULÉ DE PORC EFFILOCHÉ

Maïs grillé, salade de chou

##### PAIN NAAN, THON À LA CRÈME ET FINES HERBES

##### VIANDE FUMÉE À LA MONTRÉLAISE

#### DESSERTS

##### FRUITS FRAIS EN TRANCHES

##### DESSERTS ASSORTIS - CHOIX DU CHEF

##### CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, THÉS ET TISANES

Prix et menu sujets à changements. À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne; ils n'incluent pas les frais de service et d'administration de 19.5%, la TPS de 5% et la TVQ de 9,975%.  
Pour les repas de plus de 2 heures, des frais de main d'oeuvre additionnels de 4\$ par convive s'appliquent.  
Un minimum de 25 convives est exigé sinon des frais de 125\$ s'appliquent.



## MENU MIDI BUFFET

*55\$ minimum de 25 personnes*

SOUPE DU JOUR  
SALADE COMPOSÉE ET SALADE VERTE  
SANDWICHS DU JOUR  
VIANDE, POISSON ET PLAT VÉGÉTARIEN  
FÉCULENTS ET LÉGUMES DU MARCHÉ  
PLATEAU DE FROMAGES AVEC FRUITS ET NOIX  
FRUITS FRAIS  
ASSORTIMENT DE DESSERTS  
CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, THÉ ET LAIT

## MENU MIDI BOÎTES À LUNCH

*36\$*

SALADE COMPOSÉE  
2 SANDWICHS AU CHOIX DU CHEF  
FROMAGES  
FRUITS ET DESSERTS  
BOISSONS FROIDES

Prix et menu sujets à changements. À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne; ils n'incluent pas les frais de service et d'administration de 19.5%, la TPS de 5% et la TVQ de 9,975%. Pour les repas de plus de 2 heures, des frais de main d'oeuvre additionnels de 4\$ par convive s'appliquent. Un minimum de 25 convives est exigé sinon des frais de 125\$ s'appliquent.



# MENU RÉCEPTION

*60\$ prix pour une douzaine*

## CANAPÉS FROIDS

Bâton de chèvre, noix et mini poires  
Bocconcini au pesto sur pique, tomates séchées et olives noires  
Pic de prosciutto et abricot  
Figue noire aux chèvres et cajou sur croûton  
Rosette de saumon fumé sur blinis  
Crevette cocktail  
Mini guédilles de homard +4\$

## CANAPÉS CHAUDS

Bouchées de porc effiloché  
Mini burger végétarien  
Bouchées au fromage  
Arancini aux champignons sauvages  
Baluchon de fromage d'Oka, pomme, amandes et miel  
Triangle de feta et tomates séchées au soleil  
Mini quiches assaisonnées : fromage, lorraine, fromage OKA et oignon  
Tartelette aux champignons  
Samosa aux légumes

## SUSHI

Assortiment de 12 morceaux 60\$  
Assortiment de 34 morceaux 150\$  
Assortiment de 56 morceaux 200\$  
Assortiment de 75 morceaux 260\$

## À LA CARTE

*prix par bol*

Bretzels 12\$  
Nachos, guacamole et salsa 14\$  
Croustille classique 12\$  
Mélange de noix 20\$  
Crudités avec sauce (minimum de 15 personnes) 8\$  
Assortiment de fromages (minimum de 15 personnes) 18\$  
Plateau de charcuteries (minimum de 30 personnes) 19\$  
Machine à popcom 10\$

Prix et menu sujets à changements. À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne; ils n'incluent pas les frais de service et d'administration de 19.5%, la TPS de 5% et la TVQ de 9,975%.  
Pour les repas de plus de 2 heures, des frais de main d'oeuvre additionnels de 4\$ par convive s'appliquent.  
Un minimum de 25 convives est exigé sinon des frais de 125\$ s'appliquent

# MENU STATIONS

## **POUTINE 20\$**

*minimum de 30 personnes*

Frites  
Chorizo, poulet grillé, champignons émincés  
Chair de homard +2\$  
Fromage en grains  
Salade de chou crémeuse  
Sauce à poutine et sauce poivre

## **ASIATIQUE 25\$**

*minimum de 50 personnes*

Poulet général tao, Pad thaï bœuf  
Riz frit à la cantonaise (jambon, carottes, petits pois sautés à l'huile de sésame, oignons verts et omelette émincée)  
Nem croustillant aux légumes  
Biscuits de fortune

## **ITALIENNE 24\$**

*minimum de 50 personnes*

Calamars frits avec mayonnaise épicée  
Plateau de tomates avec mozzarella, basilic et olives hachées  
Variété de deux pâtes (pâte farcie et pâte courte), servies avec sauces marinara crème  
Garniture : pancetta, champignons, poivrons, tomates séchées, pesto, parmesan, échalote, ail et flocons de piment

## **MONTRÉAL 26\$**

*minimum de 50 personnes*

Poutine québécoise  
Sandwichs de viande fumée (smoked meat) et ses garnitures  
Mini hamburgers de porc effiloché avec sauce BBQ  
Salade de chou crémeuse  
Bagel au saumon fumé et ses garnitures +3\$  
Guédilles de homard, laitue boston, tomates, oignons doux et mayonnaise épicée +8\$

## **FRUITS DE MER 40\$**

*minimum de 50 personnes*

4 huîtres Conway Pearl  
3 pétoncles princesse avec condiment de pistou et tomates fraîches  
2 grosses crevettes cuites au court-bouillon  
Servi avec citron, mignonette, mayonnaise épicée et aïoli

## **BAR À POKÉ 30\$**

*minimum de 30 personnes*

Riz blanc à sushi  
Avocats émincés, carottes râpées, concombres libanais émincés, échalotes vertes émincées, cubes de tomates, edamames et radis croquants  
Wakamé, sauce soya, huile de sésame, wasabi et sauce wafu  
Tobiko rouge et crevettes de Matane  
Saumon frais en cube poké +3 \$, thon jaune +6 \$

Prix et menu sujets à changements. À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne; ils n'incluent pas les frais de service et d'administration de 19.5%, la TPS de 5% et la TVQ de 9,975%.  
Pour les repas de plus de 2 heures, des frais de main d'oeuvre additionnels de 4\$ par convive s'appliquent.  
Un minimum de 25 convives est exigé sinon des frais de 125\$ s'appliquent

# MENU STATIONS *(suite)*

**BAR À TARTARE 34\$**  
*minimum de 50 personnes*

Bœuf et saumon  
Servi avec frites, salade et condiments

**DÉCOUPE DE  
VIANDE RÔTIE  
ET POISSON**  
*minimum de 100 personnes  
minimum 4h avec Chef (200\$)*

Faux-filet rôti avec sauce aux champignons 30\$  
Jambon rôti à l'érable et croûte de moutarde 25\$  
Train de côte de bœuf rôti entier aux herbes fraîches avec sauce bordelaise 38\$  
Filet de saumon rôti au four et fumé au bois d'érable 36\$

Tous servis avec gratin de pommes de terre, légumes rôtis au four

**DOUCEURS 20\$**  
*minimum de 30 personnes*

Assortiment de bouchées sucrées à la Française

**BAR À BONBONS 20\$**  
*minimum de 30 personnes*

Assortiment de bonbons (4 sortes)

Prix et menu sujets à changements. À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne; ils n'incluent pas les frais de service et d'administration de 19.5%, la TPS de 5% et la TVQ de 9,975%. Pour les repas de plus de 2 heures, des frais de main d'oeuvre additionnels de 4\$ par convive s'appliquent. Un minimum de 25 convives est exigé sinon des frais de 125\$ s'appliquent



# MENU SOIR BUFFET

75\$ minimum de 50 personnes

## SALADE

2 choix + 1 salade verte

### SALADE MESCLUN

Edamame, maïs grillé, tomates cerises, vinaigrette au sésame

### SALADE CÉSAR CLASSIQUE AVEC BACON ET PARMESAN

### SALADE DE PÂTES ORZO

Légumes grillés et pesto de basilic

### HARICOTS VERTS, ÉCLATS D'AMANDES GRILLÉES ET BEURRE NOISETTE

### ENDIVES AU BLEU BÉNÉDICTIN

Noix et morceaux de bacon

### SALADE GRECQUE

Olives Kalamata, cubes de feta marinés au thym frais

### TABOULÉ DE QUINOA <sup>VÉGÉTALIEN</sup>

Légumes croquants, vinaigrette aux agrumes et aux herbes fraîches

### PLATEAU DE LÉGUMES GRILLÉS AVEC PESTO ET RÉDUCTION DE BALSAMIQUE

## PLATS

3 choix  
Servis avec féculants et légumes

### PAVÉ DE SAUMON AU CARMEL DE SOJA

### MORUE AU BEURRE BLANC

### POITRINE DE POULET ET CRÈME DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

### CREVETTES AU CURRY, LAIT DE COCO ET AMANDES GRILLÉES

### TRADITIONNEL BŒUF BOURGUIGNON

### BLANQUETTE DE VEAU LIÉE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

### CUISSE DE CANARD CONFITE

Fondue d'oignons au thym frais, ail confit

### MIJOTÉ DE VEAU À LA PROVENÇALE

### CANNELONI RICOTTA ET ÉPINARDS, COULIS DE TOMATES AU PESTO <sup>VÉGÉTARIEN</sup>

### PENNE AUX POIVRONS ET COURGETTES GRILLÉES <sup>VÉGÉTARIEN</sup>

Olive Kalamata et basilic émincé, liées au parmesan

### PAD THAÏ AU CARI VERT <sup>VÉGÉTALIEN</sup>

Légumes croquants, pousses de soja et duo de graines de sésame

### RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN <sup>VÉGÉTARIEN</sup>

## DESSERTS

### FRUITS FRAIS ET DESSERTS ASSORTIS

### ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX

### CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, THÉS ET TISANES

Prix et menu sujets à changements. À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne; ils n'incluent pas les frais de service et d'administration de 19.5%, la TPS de 5% et la TVQ de 9,975%. Pour les repas de plus de 2 heures, des frais de main d'oeuvre additionnels de 4\$ par convive s'appliquent. Un minimum de 25 convives est exigé sinon des frais de 125\$ s'appliquent

# TABLE D'HÔTE DU SOIR

## SOUPES

VELOUTÉ DE COURGE MUSQUÉE ET PETITS LARDONS FUMÉS

VELOUTÉ DE PANAIS ET SON HUILE DE NOISETTE

CRÈME DE POIVRONS ET MOUSSE DE CIBOULETTE

CRÈME DE TOMATES ET MICROBASILIC

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR ET SON HUILE DE NOISETTE

VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS DU QUÉBEC

Crème fouettée et noix de pin

## ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Suprêmes d'orange avec petite crème sure à la ciboulette et croûtons de pain

SALADE DE CANARD CONFIT

Échalotes frites, fèves edamames, courge butternut et vinaigrette à la framboise

DUO DE BETTERAVES AVEC FETA ÉMIETTÉE

Salade roquette et graines de citrouille

SALADE DE CROUSTILLANT DE CHÈVRE

Mesclun, carottes, pacanes en bonbon et vinaigrette au miel

## PLATS

2 choix

+1 choix végétarien

Les quantités doivent être mentionnées

4 jours avant l'événement

FILET DE BŒUF AAA <sup>6 OZ</sup>

Purée de pommes de terre à l'ancienne aux herbes fraîches, petits légumes du marché, sauce bordelaise +5\$

POITRINE DE POULET EN CUISSON LENTE AU CITRON ET ROMARIN

Purée de pommes de terre douce, petits légumes du marché, salsa de tomates cerises et olives noires

MAGRET DE CANARD DU QUÉBEC

Purée de panais, légumes du marché, sauce abricot +3\$

FILET DE PORC DU QUÉBEC EN CUISSON LENTE

Légumes racines sautés au beurre et sauce demi-glace de cidre de pomme

PAVÉ DE SAUMON RÔTI AU FOUR

Sauté de pommes de terre rate et champignons, beurre blanc à l'estragon

PAVÉ DE MORUE MARINÉ AU MISO

Sauté de légumes verts au pesto et tomates cerises confites

RISOTTO ARBORIO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Parmesan, huile de truffe et pignons de pin

Prix et menu sujets à changements. À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne; ils n'incluent pas les frais de service et d'administration de 19.5%, la TPS de 5% et la TVQ de 9,975%. Pour les repas de plus de 2 heures, des frais de main d'oeuvre additionnels de 4\$ par convive s'appliquent. Un minimum de 25 convives est exigé sinon des frais de 125\$ s'appliquent

# TABLE D'HÔTE DU SOIR *(suite)*

## DESSERTS

CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES

TARTE AU CITRON

GÂTEAU ROYAL AU CHOCOLAT

TARTELETTE AUX FRAMBOISES

GÂTEAU AU FROMAGE, COULIS DE FRUITS ROUGES ET BAIES FRAÎCHES

Prix et menu sujets à changements. À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne; ils n'incluent pas les frais de service et d'administration de 19.5%, la TPS de 5% et la TVQ de 9,975%. Pour les repas de plus de 2 heures, des frais de main d'oeuvre additionnels de 4\$ par convive s'appliquent. Un minimum de 25 convives est exigé sinon des frais de 125\$ s'appliquent

**65\$** 3 plats (*soupe, plat principal, dessert, café*)

**75\$** 4 plats (*soupe, entrée, plat principal, dessert, café*)

**90\$** 5 plats (*soupe, entrée, plat principal, fromages, dessert, café*)



# CARTE DES VINS

## *Vins d'importation privée*

### VIN MOUSSEUX

Oyster Bay Mousseux, Cuvée Rosée 75\$  
Montmarte, Brut Blanc de Blancs, France 55\$  
Champagne Devaux, Coeur des Bar, Blanc de noirs, France 110\$  
Iris Vigneto, Spumante Rosé 55\$

### VIN BLANC

Trebbiano d'Abruzzo DOC, Spinelli, Italie 50\$  
La Villa Real, Macabeo, Bodegas La Remediadora, Espagne 50\$  
Oyster Bay, Hawkes Bay, Pinot Grigio, Nouvelle-Zélande 55\$  
Parcelles, Vignoble Réthoré Davy, Sauvignon blanc, France 62\$  
Long Barn, Fior di Sole, Chardonnay, États-Unis 70\$

### VIN ROSÉ

Négrette 2022 Sud-Ouest, Comté-Tolosan 50\$

### VIN ROUGE

Côte du Rhône, Vidal Fleury, Syrah, France 50\$  
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Valle Martello, Italie 59\$  
Oyster Bay, Marlborough Pinot Noir, Nouvelle-Zélande 55\$  
Passages, Californie, Cabemet Sauvignon, États-Unis 67\$  
Luberon, Chateau de Sannes, Grenache x Mourverdre, France 75\$

Service et taxes non incluses. Prix et menu sujets à changements.  
Millésimes non mentionnés car sujets aux changements.





## SERVICE BAR OPTION 1

*25\$ par personne la première heure, puis à 12\$ la seconde heure,  
et à 10\$ pour chaque heure supplémentaire.*

### APÉRITIF

Boissons gazeuses, jus de fruits et eau minérale  
Martini Bianco  
Martini Rosso  
Campari  
Lillet  
Ricard

### VIN

VIN BLANC ET ROUGE MAISON

### BIÈRE

Molson canadian, Molson export, Coors light, Rickard's red

### ALCOOL FORT

VODKA  
Absolut  
GIN  
Beefeater  
WHISKY  
JP Wiser's Deluxe  
SCOTCH  
Ballantine's Blended  
BOURBON  
Jim Beam  
RHUM  
Havana Club Anejo 3 Anos  
TEQUILA  
Sauza Silver

*+10\$ par personne, par heure (6\$ par heure supplémentaire)*

### VIN DE PORTO

Offley Tawny Rei Forrester

### COGNAC

Hennessy V.S.

### LIQUEURS

Crème de menthe blanche, Coureur des bois, Tia Maria,  
Cointreau, Sambucca

Service et taxes non incluses. Prix et menu sujets à changements.

## SERVICE BAR OPTION 2

*30\$ par personne la première heure, puis à 15\$ la seconde heure,  
et à 12\$ pour chaque heure supplémentaire.*

### APÉRITIF

Boissons gazeuses, jus de fruits et eau minérale  
Martini Bianco  
Martini Rosso  
Campari  
Lillet  
Ricard

### VIN

VIN BLANC ET ROUGE MAISON

### BIÈRE

Molson canadien, Molson export, Coors light, Rickard's red  
Heineken, Newcastle, Dos XX, Heineken 0 %

### ALCOOL FORT

VODKA  
Quartz (Qc)  
GIN  
Bombay Sapphire  
WHISKY  
Pike Creek Double Barreled  
SCOTCH  
Chivas Regal 12 ans Blended  
BOURBON  
Bulleit Frontier  
RHUM  
Havana Club Anejo Reserva  
TEQUILA  
El Jimador Reposado

*+10\$ par personne, par heure (6\$ par heure supplémentaire)*

### VIN DE PORTO

Taylor Fladgate Late Bottled Vintage

### COGNAC

Hennessy V.S.

### LIQUEURS

Crème de menthe blanche, Coureur des bois, Tia Maria,  
Cointreau, Sambucca, Grand Marnier

Service et taxes non incluses. Prix et menu sujets à changements.

## SERVICE BAR OPTION 3

*35\$ par personne la première heure, puis à 15\$ la seconde heure,  
et à 12\$ pour chaque heure supplémentaire.*

### APÉRITIF

Boissons gazeuses, jus de fruits et eau minérale  
Martini Bianco  
Martini Rosso  
Campari  
Lillet  
Ricard

### VIN

VIN BLANC ET ROUGE MAISON

### BIÈRE

Molson canadien, Molson export, Coors light, Rickard's red  
Heineken, Newcastle, Dos XX, Heineken 0 %

### ALCOOL FORT

VODKA  
Grey Goose  
GIN  
Ungava (Qc)  
WHISKY  
Lot No.40 Rye  
SCOTCH  
The Glenlivet Single Malt  
BOURBON  
Woodford Reserve  
RHUM  
Havana Club Anejo 7 Anos  
TEQUILA  
1800 Silver

*+10\$ par personne, 6\$ par heure supplémentaire*

### VIN DE PORTO

Taylor Fladgate Late Bottled Vintage

### COGNAC

Rémy Martin VSOP

### LIQUEURS

Crème de menthe blanche, Coureur des bois, Tia Maria,  
Cointreau, Sambucca, Grand Mamier, Poli Bassano Del Grappa

Service et taxes non incluses. Prix et menu sujets à changements.

## SERVICE BAR À LA CARTE

### MARTINI BAR 14\$

#### THE CLASSIC

Quartz Vodka or Bombay Sapphire, white vermouth

#### DRY OR DIRTY

Lemon twist or olive

#### THE LITCHI MARTINI

Quartz Vodka, Soho, white cranberry juice

#### THE COSMOPOLITAN

Quartz Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime

#### THE MANHATTAN

Bulleit Frontier Bourbon, Martini Rosso, cherry

## OPEN BAR

### VODKA

Absolut 11\$

Quartz (Qc) 12\$

Grey Goose 13\$

### GIN

Beefeater 11\$

Bombay Sapphire 12\$

Ungava (Qc) 13\$

### WHISKY

JP Wiser's Deluxe 11\$

Pike Creek Double Barreled 12\$

Lot No. 40 Rye 13\$

### SCOTCH

Ballantine's Blended 11\$

Chivas Regal 12 ans Blended 12\$

The Glenlivet Single Malt 13\$

### BOURBON

Jim Bean 11\$

Bulleit Frontier 12\$

Woodford Reserve 13\$

Service et taxes non incluses. Prix et menu sujets à changements.

# OPEN BAR *(suite)*

## RHUM

Havana Club Anejo 3 Anos 11\$  
Havana Club Anejo Reserva 12\$  
Havana Club Anejo 7 Anos 13\$

## TEQUILA

Sauza Silver 11\$  
El Jimador Reposado 12\$  
1800 Silver 13\$

## VIN BLANC

*verre de 5 oz*

Esteban Martin, Chardonnay, Espagne 11\$  
Bodegas La Remediadora, La Villa Real, Macabeo, Italie, 2015 12\$  
La Dernière Goutte, Chardonnay, France 13\$

## VIN ROUGE

*verre de 5 oz*

Esteban Martin, Syrah x Grenache, Espagne 11\$  
Bodegas La Remediadora, La Villa Real, Trempanillo x Syrah, Italie, 2017 12\$  
La Dernière Goutte, Cabernet Sauvignon, France 13\$

## BIÈRE

Molson canadian, Molson export, Coors light, Rickard's red 8\$  
Heineken, Newcastle, Dos XX, Heineken 0% 9\$

## APÉRITIF

Martini Bianco 12\$  
Martini Rosso 12\$  
Campari 12\$  
Lillet 12\$  
Ricard 12\$

## VIN DE PORTO

*verre de 2 oz*

Offley Tawny Rei Forrester 12\$  
Taylor Fladgate Late Bottled Vintage 13\$

## COGNAC

*verre de 1 oz*

Hennessy V.S. 12\$  
Rémy Martin VSOP 13\$

Service et taxes non incluses. Prix et menu sujets à changements.

## OPEN BAR *(suite)*

### LIQUEUR *1 1/4 oz*

Crème de menthe blanche 12\$  
Coureur des bois 12\$  
Tia Maria 12\$  
Cointreau 12\$  
Sambucca 12\$  
Grand mamier 13\$  
Poli Bassano Del Grappa 14\$

### AUTRE

Eau minérale 6\$  
Boisson gazeuses 6\$  
Jus de fruits 5\$

Service et taxes non incluses. Prix et menu sujets à changements.



# BAR PAYANT

## Aux frais des invités

Eau minérale 6\$  
Boisson gazeuse 6\$  
Bière locale 11\$  
Bière importée 12\$  
Verre de vin 15\$  
Boisson forte 15\$  
Digestif 14\$  
Cognac V.S. et Grand Mamier 15\$  
Apéritifs 14\$  
Shots 8\$

Pour le bar payant, les prix incluent le service et les taxes.



INTERCONTINENTAL.  
MONTREAL



## BANQUET MENU

For more than 30 years, the InterContinental Montreal has distinguished itself in the organization of seminars, conferences, business lunches or corporate events by offering a warm and human experience to its guests.



## BREAKFAST BUFFET

### THE PARISIAN \$30

Fresh Orange Juice  
Croissants and Chocolatines  
Assorted Mini-Muffins (2 per person)  
Fruit salad in a verrine  
Butter and Jams  
Individual Yoghurts  
Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea and Milk

### THE MONTREALER \$40

Scrambled Eggs  
Or Eggs Benedict with Mushrooms and Bacon +\$5  
Or Eggs Benedict with Smoked Salmon +\$6.50  
Served with Bacon, Sausage or Ham  
Roasted Potatoes  
Fresh Orange Juice  
Assortment of Cereals (3 kinds)  
Viennese Pastries: Croissants, Chocolatines and Breads  
Sliced Fresh Fruits  
Butter and Jam  
Individual Yoghurts  
Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea and Milk

### EXTRA

FRENCH TOAST WITH MAPLE SYRUP +\$3

CHEDDAR CHEESE ASSORTMENT +\$3

WAFFLES OR PANCAKES WITH CHOCOLATE SAUCE AND MAPLE SYRUP +\$4

## BREAKFAST À LA CARTE

### THE GOOD MORNING \$38

Fresh Orange Juice  
Scrambled Eggs with Hash Browns  
Bacon or Pork Sausages: Beef or Chicken +\$3  
Bowl of Fresh Sliced Fruit  
Croissants, Muffins and Assorted Breads, Butter and Jams  
Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea and Milk

### EXTRA

SCRAMBLED EGGS PROVENÇAL STYLE +\$3

EGGS BENEDICT, MUSHROOMS AND BACON +\$5

EGGS BENEDICT WITH SMOKED SALMON +\$6,50

Prices and menu subject to change. Unless otherwise indicated, all prices are per person and do not include 19.5% service and administration fees, 5% GST and 9.975% PST.  
For meals lasting more than 2 hours, an additional labor charge of \$4 per guest applies.  
A minimum of 25 guests is required, otherwise a fee of \$125 applies.

# COFFEE BREAK À LA CARTE

*unit price*

## TO EAT

Baker's Basket: Croissant, Chocolatines, Danish and Mini Muffins \$72  
Chocolate and Cranberry Twist \$8  
Maple and Pecan Danish \$8  
Assorted Montreal Bagels with Cream Cheese \$8  
Bagel with Smoked Salmon \$13  
Banana Bread \$5  
Carrot Loaf \$5  
Brownies \$6  
Freshly Baked Cookies \$6  
Macaroons \$6  
Mini Cupcakes \$6  
Fresh Sliced Fruit \$6  
Fruit Salad Verrine \$6  
Yogurt & Red Berries Verrine \$7  
Yogurt, Berry and Granola Verrine \$9  
Cherry-flavored Greek Yogurt \$7  
Gourmet Popcorn \$6  
Medley of Dried Fruit \$7  
Granola Bars \$5  
Energy Balls \$6  
Assorted Candy \$6  
Basket of Whole Fruit (10 people) \$60  
Assorted Chips – Individual \$5  
Smoothies \$10  
Popcorn Machine \$10

## TO DRINK

Station: Cold Beverages and Specialty Coffees \$20  
Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea and Milk \$6  
Assorted Juices (bottle) \$6  
Soft Drinks (reg. & diet) \$56  
Spring Water \$6  
Perrier and San Pellegrino \$8  
San Pellegrino "Flavored" \$8  
Power Juices (glass of 8 oz) \$10  
Iced Tea or Lemonade \$6  
Fresh Orange Juice \$5 per glass

Prices and menu subject to change. Unless otherwise indicated, all prices are per person and do not include 19.5% service and administration fees, 5% GST and 9.975% PST. For meals lasting more than 2 hours, an additional labor charge of \$4 per guest applies. A minimum of 25 guests is required, otherwise a fee of \$125 applies.

# COFFEE BREAK THEMED BREAKS

*unit price*

Price \$8 per person (if meeting package)

## CONTINENTAL HEALTHY BREAK \$32

Coffee station  
Smoothies  
Plain yogurt and granola parfait  
Lactose-free milk  
Lactose-free chocolate milk  
Berry bowl  
Healthy muffin  
Overnight oats

## BAGEL BREAK \$20

3 kinds of bagel: sesame, all dressed, nature  
Cream cheese, light cream cheese, smoked salmon, cheddar

## CANDY BREAK (4 choices) \$19

Bubble gum, skittles, gummy bears, sour candies, jellybeans, gummy

## CINEMA BREAK \$19

Popcorn, chips, chocolate, licorice

## ITALIAN BREAK (4 choices) \$23

Biscotti, mini cannoli, amaretti cookies, cold pizza, focaccia,  
chocolate & hazelnut tiramisu, espresso wafer cookies

## CHOCOLATE BREAK (4 choices) \$23

Chocolate almonds, chocolate raisins, chocolate toffee clusters,  
chocolate strawberries, reese thin cup

## FOR THE LUNCH BUFFET

Poutine and smoked meat \$25  
Poutine \$14  
Smoked meat and fries, pickles, cabbage salad \$20

Prices and menu subject to change. Unless otherwise indicated, all prices are per person and do not include 19.5% service and administration fees, 5% GST and 9.975% PST. For meals lasting more than 2 hours, an additional labor charge of \$4 per guest applies. A minimum of 25 guests is required, otherwise a fee of \$125 applies.

# BRUNCH

**\$56** *minimum of 25 people*

## BAKERS' BASKET

Croissants, Chocolatines, Assorted Mini Muffins (3 pcs per person)

## BREADS

Multigrain, Whole-wheat and White

## SCRAMBLED EGGS WITH BACON AND BAKED BEANS

Garlic-flavored Roasted Breakfast Potatoes with Green Onions

## CHARCUTERIE PLATTER

## CANADIAN CHEESE PLATTER

Garnished with Fruit and Nuts

## SLICED FRESH FRUIT

## SALADS BAR

*2 choices included  
+\$8 for additional choice*

## PASTA SALAD WITH CRUNCH VEGETABLES

Roasted Peppers, Parmesan Shavings

## ENDIVE SALAD WITH BLUE BENEDICTINE CHEESE

Walnuts, Raisins, Balsamic Dressing

## TWO-COLOR QUINOA SALAD WITH ARUGULA

Smoked Cheddar, Cherry Tomatoes, Aged Cider, Olive Oil

## ASIAN SALAD WITH MARINATED BEEF

Crispy Vegetables, Soy Sprouts with Teriyaki Sauce

## CREAMY CABBAGE AND CARROT SLAW

Grapes, Dried Cranberries

## CAESAR SALAD WITH CRISPY CHICKEN

## TOMATO CARPACCIO

Bocconcini, Basil, Balsamic Reduction

## MAIN COURSES

*1 choice  
+\$6 for additional choice*

## WAFFLES WITH CHICKEN AND QUEBEC MAPLE SYRUP

## POUTINE WITH CHORIZO SAUSAGE

Pearl Onions, Hollandaise Sauce

## FRENCH BREAD WITH QUEBEC MAPLE SYRUP

Slab Bacon Bites

## EGGS BENEDICT WITH MUSHROOMS AND BACON

## EGGS BENEDICT WITH SMOKED SALMON

## EGGS BENEDICT WITH SPINACH AND GOAT CHEESE

Prices and menu subject to change.  
Unless otherwise indicated, all prices are per person and do not include 19.5% service and administration fees, 5% GST and 9.975% PST.  
For meals lasting more than 2 hours, an additional labor charge of \$4 per guest applies.  
A minimum of 25 guests is required, otherwise a fee of \$125 applies.

## BRUNCH *(suite)*

**DESSERTS**      ASSORTED DESSERTS - CHEF'S CHOICE  
COFFEE, DECAFFEINATED COFFEE, TEA AND MILK

**STATIONS**      MONTREAL BAGELS  
Plain, Sesame, Multigrain and Cinnamon-Raisin + \$8

SMOKED SALMON  
Citrus-flavored Cream Cheese and Fresh Herbs + \$13

CRÊPES OR PANCAKES  
Quebec Maple Syrup and Chocolate Sauce +\$9

Prices and menu subject to change.  
Unless otherwise indicated, all prices are per person and do not include 19.5% service and administration fees, 5% GST and 9.975% PST.  
For meals lasting more than 2 hours, an additional labor charge of \$4 per guest applies.  
A minimum of 25 guests is required, otherwise a fee of \$125 applies.



# LUNCH MENU À LA CARTE

*\$54 minimum of 20 people*

## STARTERS

*1 choice*

### MIXED SALAD

Cherry Tomatoes, Parmesan, Dried Figs, Roasted Pine Nuts, Honey Vinaigrette

### ATLANTIC SALMON TARTAR

Orange Supremes, Sour Cream with Chives, Croutons

### BOSTON SALAD WITH BLUE CHEESE

Roasted Hazelnuts, Marinated Pears, Chardonnay Vinaigrette

### QUINOA TABBOULEH WITH FRESH HERBS

Crunchy Vegetables, Cubes of Feta Cheese Marinated in Sundried Tomatoes

### CAPRESE SALAD

Tomato and Mozzarella, Basil Pesto, Balsamic Reduction

## MAIN COURSES

*1 choice*

### SLICED ROASTBEEF

Potatoes au Gratin (Aged Cheddar), Shallot and Red Wine Sauce

### ROASTED PORK TENDERLOIN

Mashed Potatoes, Sautéed Vegetables of the Day, Old Fashioned Mustard Sauce

### ATLANTIC CODFISH STEAK

Bok Choy and Portobello Stir-Fry with Coconut Sauce

### GRILLED CHICKEN BREAST

Sweet potato Purée with Herbs, Market Vegetables, Tarragon Sauce

### FRESH SALMON FILLET SMOKED WITH MAPLE WOOD

Cavatelli Sautéed with Shiitakes, Beurre Blanc

## DESSERTS

*1 choice*

### CHARLOTTE WITH RED FRUIT

### LEMON PIE

### ROYAL CHOCOLATE CAKE

### CHEESECAKE WITH FRESH BERRIES AND RED FRUIT COULIS

Included with all desserts: Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea and Milk

Prices and menu subject to change. Unless otherwise indicated, all prices are per person and do not include 19.5% service and administration fees, 5% GST and 9.975% PST.  
For meals lasting more than 2 hours, an additional labor charge of \$4 per guest applies.  
A minimum of 25 guests is required, otherwise a fee of \$125 applies.

# LUNCH MENU

## SANDWICH BUFFET \$48

### SOUP OF THE DAY

#### SALAD

*Choice of 3*

##### MESCLUN LETTUCE

Edamame, Grilled Corn, Cherry Tomatoes, Sesame Dressing

##### CLASSIC CAESAR WITH BACON AND PARMESAN

##### ORZO PASTA SALAD

Grilled Vegetables, Basil Pesto

##### GREEN BEANS WITH ROASTED ALMOND SLIVERS, HAZELNUT BUTTER

##### ENDIVES WITH BLUE BENEDICTINE CHEESE

Walnuts, Bacon Bits

##### GREEK SALAD

Kalamata Olives, Cubed Feta Marinated with Fresh Thyme

##### QUINOA TABBOULEH VEGETARIAN

Crispy Vegetables, Citrus, Fresh Herbs Dressing

##### GRILLED VEGETABLE PLATTER WITH PESTO AND BALSAMIC REDUCTION

#### SANDWICHES

*Choice of 3*

##### AMERICAN CLUB SANDWICH

Chicken Breast, Bacon, Tomatoes

##### BLT WRAP

Bacon, Tomato, Lettuce, Mayo

##### PANINI WITH GOAT CHEESE

Arugula, Walnuts, Honey

##### CIABATTA WITH CHICKEN

Aged Cheddar, Onion Compote, Aioli

##### ROAST BEEF ON PORTUGUESE ROLL

Smoked Gouda, Mayo Chipotle

##### PULLED PORK WRAP

Grilled Corn, Coleslaw

##### NAAN BREAD WITH CREAM TUNA WITH HERBS

##### MONTREAL-STYLE SMOKED MEAT

#### DESSERTS

##### FRESH SLICED FRUIT

##### ASSORTED DESSERTS - CHEF'S CHOICE

##### COFFEE, DECAFFEINATED COFFEE, TEA AND MILK

Prices and menu subject to change. Unless otherwise indicated, all prices are per person and do not include 19.5% service and administration fees, 5% GST and 9.975% PST.  
For meals lasting more than 2 hours, an additional labor charge of \$4 per guest applies.  
A minimum of 25 guests is required, otherwise a fee of \$125 applies.

## LUNCH MENU BUFFET

*\$55 minimum of 25 person*

SOUP OF THE DAY  
SALAD OF LEAFY GREENS AND COMPOSED SALAD  
SANDWICH OF THE DAY  
MEAT, FISH AND VEGETARIAN  
STARCHES AND MARKET VEGETABLES  
CHEESE PLATTER GARNISHED WITH FRUIT AND NUTS  
FRESH SLICED FRUIT  
ASSORTED DESSERTS  
COFFEE, DECAFFEINATED COFFEE, TEA AND MILK

## LUNCH BOXES

*\$36*

COMPOSED SALAD  
2 SANDWICHES - CHEF'S CHOICE  
CHEESE  
FRUITS AND DESSERTS  
COLD DRINK

Prices and menu subject to change. Unless otherwise indicated, all prices are per person and do not include 19.5% service and administration fees, 5% GST and 9.975% PST. For meals lasting more than 2 hours, an additional labor charge of \$4 per guest applies. A minimum of 25 guests is required, otherwise a fee of \$125 applies





# RECEPTION MENU

*\$60 price for a dozen*

## COLD CANAPÉS

Baton of Goat Cheese, Pear and Walnuts  
Bocconcini with Pesto, Sun-dried Tomatoes and Black Olives on a Pic  
Prosciutto and Apricot on Mini Skewer  
Black Fig with Goat Cheese and Cashews on Crouton  
Smoked Salmon Rosette on Blinis  
Shrimp Cocktail  
Mini Lobster Roll + \$4

## HOT CANAPÉS

Mini Pulled Pork Sliders  
Mini Veggie Burgers  
Grilled Cheese Bites  
Arancini with Wild Mushroom  
Bundle of Oka Cheese, Apple, Almonds and Honey  
Feta and Sun-dried Tomato Triangle  
Assorted Mini Quiches: Cheese, Lorraine. OKA Cheese & Onion  
Mushroom Tartlet  
Vegetable Samosa

## SUSHI

Platter of 12 pieces **\$60**  
Platter of 34 pieces **\$150**  
Platter of 56 pieces **\$200**  
Platter of 75 pieces **\$240**

## À LA CARTE

*price per bowl*

Pretzels **\$12**  
Nachos with Guacamole and Salsa **\$14**  
Classic Chips **\$12**  
Mixed Nuts **\$20**  
Fresh Vegetables with Dip (minimum of 15 person) **\$8**  
Platter of Assorted Cheeses from Quebec (minimum of 15 person) **\$18**  
Assorted Charcuterie (minimum of 30 person) **\$19**  
Popcorn Machine **\$10**

Prices and menu subject to change. Unless otherwise indicated, all prices are per person and do not include 19.5% service and administration fees, 5% GST and 9.975% PST.  
For meals lasting more than 2 hours, an additional labor charge of \$4 per guest applies.  
A minimum of 25 guests is required, otherwise a fee of \$125 applies.

# STATIONS MENU

**POUTINE \$20**  
*minimum of 30 person*

Golden Fries  
Chorizo, Grilled Chicken, Chopped Mushrooms  
Lobster Meat (\$2)  
Cheese Curds  
Creamy Coleslaw  
Poutine Sauce and Pepper Sauce

**ASIAN \$25**  
*minimum of 50 person*

General Tao Chicken , Pad Thai Beef  
Cantonese Fried Rice (Ham, Carrots, Baby Peas, Chopped Omelet, Green Onions, Sesame Oil)  
Crispy Nems with Vegetables  
Fortune Cookies

**ITALIAN \$24**  
*minimum of 50 person*

Crispy Fried Calamari with Spicy Mayo  
Platter of Tomato, Fresh Mozzarella, Basil and Black Olives  
Pasta (Stuffed and Regular)  
Served with a Marinara and Cream Sauce  
Garnishes : Pancetta, Mushrooms, Peppers, Sun-dried Tomatoes, Pesto, Parmesan, Shallots, Garlic and Chili Flakes

**MONTREAL \$26**  
*minimum of 50 person*

Quebec-style Poutine  
Smoked Meat Sandwiches with garnishes  
Pulled Pork Sliders with BBQ Sauce  
Cream Coleslaw  
Montreal Bagels with Smoked Salmon and garnishes + \$3  
Lobster Rolls with Boston Lettuce, Tomatoes, Sweet Onions and Slightly Spicy Mayo + \$8

**SEAFOOD \$40**  
*minimum of 50 person*

4 Conway Pearl Oysters  
3 Princess Scallops with Pistou and Fresh Tomatoes  
2 Giant Prawns Quick-boiled  
Served with Lemon Mignonette, Spicy Mayo and Aioli

**POKÉ BAR \$30**  
*minimum of 30 person*

White Sushi Rice  
Minced Avocado, Shredded Carrots, Minced Lebanese Cucumbers, Cubed Tomatoes, Edamame, Crunchy Radishes, Chopped Green Onions  
Matane Shrimp, Red Tobiko, Wakame, Soya Sauce, Wafu Sauce, Wasabi and Sesame Oil  
Fresh Salmon + \$3 Yellow Tuna + \$6

Prices and menu subject to change. Unless otherwise indicated, all prices are per person and do not include 19.5% service and administration fees, 5% GST and 9.975% PST.  
For meals lasting more than 2 hours, an additional labor charge of \$4 per guest applies.  
A minimum of 25 guests is required, otherwise a fee of \$125 applies.

# STATIONS MENU *(suite)*

**TARTAR \$34**  
*minimum of 50 person*

Beef and Salmon  
Served with Fries, Salad and Condiments

**CARVING STATION \*  
MEAT AND FISH**  
*minimum of 100 person  
minimum 4h with Chef (\$200)*

Beef Sirloin Roasted with Mushroom Sauce \$30  
Oven-Roasted Ham with a Maple and Mustard Crust \$25  
Prime Rib of Beef with Fresh Herbs and Bordelaise Sauce \$38  
Roasted Salmon Fillet, Smoked with Maplewood \$36

Served with « au Gratin » Potatoes and Oven-Roasted Vegetables

**SWEET TABLE \$20**  
*minimum of 30 person*

Assortment of Sweet French Canapés

**CANDY BAR \$20**  
*minimum of 30 person*

Candy Assortment (4 kinds)

Prices and menu subject to change. Unless otherwise indicated, all prices are per person and do not include 19.5% service and administration fees, 5% GST and 9.975% PST.  
For meals lasting more than 2 hours, an additional labor charge of \$4 per guest applies.  
A minimum of 25 guests is required, otherwise a fee of \$125 applies.



# DINNER MENU BUFFET

*\$75 minimum of 50 person*

## SALAD

*2 choices + 1 Green Salad*

### SOUP OF THE DAY

#### MESCLUN LETTUCE

Edamame, Grilled Corn, Cherry Tomatoes, Sesame Dressing

#### CLASSIC CAESAR SALAD WITH BACON AND PARMESAN

#### ORZO PASTA SALAD

Grilled Vegetables, Basil Pesto

#### GREEN BEANS WITH ROASTED ALMOND SLIVERS AND HAZELNUT BUTTER

#### ENDIVES WITH BLUE BENEDICTINE CHEESE

Walnuts, Bacon Bits

#### GREEK SALAD

Kalamata Olives, Cubed Feta Marinated with Fresh Thyme

#### QUINOA TABBOULEH VEGETARIAN

Crispy Vegetables, Citrus, Fresh Herbs Dressing

#### GRILLED VEGETABLE PLATTER WITH PESTO AND BALSAMIC REDUCTION

## MAIN COURSES

*3 choices*

*Served with starches and vegetables*

#### SALMON FILLET WITH SOY CARAMEL

#### COD FILLET WITH A DILLED FLAVORED BEURRE BLANC

#### CHICKEN BREAST WITH WILD MUSHROOMS

#### SHRIMP WITH CURRY, COCONUT MILK AND TOASTED ALMONDS

#### TRADITIONAL BEEF BOURGUIGNON

#### VEAL STEW WITH OLD-FASHIONED MUSTARD

#### SLOW-COOKED DUCK LEG CONFIT

Onion Fondue with Fresh Thyme, Candied Garlic

#### SIMMERED VEAL PROVENÇAL

#### RICOTTA AND SPINACH CANNELLONI WITH TOMATO AND PESTO COULIS VEGETARIAN

#### PENNE WITH PEPPERS AND GRILLED ZUCCHINIS VEGETARIAN

Kalamata Olive and Minced Basil, and Parmesan

#### PAD THAI WITH GREEN CURRY VEGETARIAN

Crispy Vegetables, Bean Sprouts, Sesame Seed Duo

#### RAVIOLI WITH MUSHROOMS AND PARMESAN VEGETARIAN

## DESSERTS

#### SELECTION OF LOCAL CHEESES

#### SLICED FRESH FRUIT AND ASSORTED DESSERTS

#### COFFEE, DECAFFEINATED COFFEE, TEA AND MILK

Prices and menu subject to change. Unless otherwise indicated, all prices are per person and do not include 19.5% service and administration fees, 5% GST and 9.975% PST. For meals lasting more than 2 hours, an additional labor charge of \$4 per guest applies. A minimum of 25 guests is required, otherwise a fee of \$125 applies.

# DINNER MENU TABLE D'HÔTE

## SOUPS

BUTTERNUT SQUASH VELOUTÉ WITH BACON BITS  
CREAM OF PARSNIP WITH HAZELNUT OIL  
CREAMY BELL PEPPER SOUP WITH CHIVE MOUSSE  
TOMATO SOUP AND FRESH MICRO BASIL  
CAULIFLOWER VELOUTÉ WITH CHIVE-FLAVORED OIL  
CREAM OF QUEBEC MUSHROOM  
Whipped Cream, Pine Nuts

## STARTERS

ATLANTIC SALMON TARTARE  
Orange Supremes, Chive-flavored Sour Cream, Bread Crouton  
SALAD OF DUCK CONFIT  
Fried Shallots, Edamame, Butternut Squash, Raspberry Vinaigrette  
DUO OF BEETS WITH CRUMBLED FETA  
Arugula, Pumpkin Seeds  
MESCLUN SALAD WITH CRISPY GOAT CHEESE  
Carrots, Candied Pecans, Honey Dressing

## MAIN COURSES

*2 choices*

*+ 1 vegetarian choice*

*The quantities of the main course have  
to be remitted 4 days prior to the event.*

AAA BEEF SIRLOIN <sup>6 OZ</sup>  
Old-fashion Potato Mash with Fresh Herbs, Baby Market Vegetables,  
Bordelaise Sauce + \$5  
SLOWED-COOKED CHICKEN BREAST WITH CITRUS AND THYME  
Purée of Sweet Potatoes, Baby Market Vegetables, Black Olive,  
Tomato Sauce  
DUCK BREAST OF QUEBEC  
Parsnip Purée, Market Vegetables, Apricot Sauce +\$3  
SLOW-COOKED QUEBEC PORK TENDERLOIN  
Sautéed Root Vegetables, Apple Cider Demi-Glace  
OVEN-ROASTED SALMON FILLET  
Sautéed Shredded Potatoes, Mushrooms, Tarragon Beurre Blanc  
ATLANTIC COD MARINATED IN MISO  
Sautéed Green Vegetables, Pesto, Cherry Tomato Confit  
RISOTTO ARBORIO WITH WILD MUSHROOMS  
Parmesan, Truffle Oil, Pine Nuts

Prices and menu subject to change. Unless otherwise indicated, all prices are per person and do not include 19.5% service and administration fees, 5% GST and 9.975% PST. For meals lasting more than 2 hours, an additional labor charge of \$4 per guest applies. A minimum of 25 guests is required, otherwise a fee of \$125 applies.

# DINNER MENU

## TABLE D'HÔTE *(suite)*

### DESSERTS

CHARLOTTE WITH RED FRUIT

LEMON PIE

ROYAL CHOCOLATE CAKE

RASPBERRY TARTLET

CHEESECAKE WITH FRESH BERRIES AND RED FRUIT COULIS

COFFEE, DECAFFEINATED COFFEE, TEA AND MILK

Prices and menu subject to change. Unless otherwise indicated, all prices are per person and do not include 19.5% service and administration fees, 5% GST and 9.975% PST. For meals lasting more than 2 hours, an additional labor charge of \$4 per guest applies. A minimum of 25 guests is required, otherwise a fee of \$125 applies.

**\$65** 3 courses (soup, main course, dessert, coffee)

**\$75** 4 courses (soup, starter, main course, dessert, coffee)

**\$90** 5 courses (soup, starter, main course, cheese, dessert, coffee)



# WINE LIST

## *Private import wine*

### SPARKLING WINE

Oyster Bay Sparkling, Cuvée Rosée \$75  
Montmarte, Brut Blanc de Blancs, France \$55  
Champagne Devaux, Coeur des Bar, Blanc de Noirs, France \$110  
Iris Vigneto, Spumante Rosé \$55

### WHITE WINE

Trebbiano d'Abruzzo DOC, Spinelli, Italy \$50  
La Villa Real, Macabeo, Bodegas La Remediadora, Spain \$50  
Oyster Bay, Hawkes Bay, Pinot Grigio, New Zealand \$55  
Parcelles, Vignoble Réthoré Davy, Sauvignon blanc, France \$62  
Long Barn, Fior di Sole, Chardonnay, United States \$70

### ROSÉ WINE

Négrette 2022 Sud-Ouest, Comté-Tolosan \$50

### RED WINE

Côte du Rhône, Vidal Fleury, Syrah, France \$50  
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Valle Martello, Italy \$59  
Oyster Bay, Marlborough Pinot Noir, New Zealand \$55  
Passages, Californie, Cabernet Sauvignon, United States \$67  
Luberon, Chateau de Sannes, Grenache x Mourvedre, France \$75

Service and taxes not included. Prices and menu subject to change.  
The years are not mentioned because they are subject to change.



## BAR SERVICE OPTION 1

*\$25 per person for the first hour, then at \$12 for the second hour,  
and at \$10 for each additional hour.*

### APERITIFS

Soft drinks, fruit juices and mineral water

Martini Bianco

Martini Rosso

Campari

Lillet

Ricard

### WINES

HOUSE WHITE AND RED WINES

### BEER

Molson Canadian, Molson Export, Coors Light, Rickard's Red

### ALCOHOL

VODKA

Absolut

GIN

Beefeater

WHISKY

JP Wiser's Deluxe

SCOTCH

Ballantine's Blended

BOURBON

Jim Beam

RUM

Havana Club Anejo 3 Anos

TEQUILA

Sauza Silver

*+\$10 per person, and \$6 per each additional hour*

PORTO WINE

Offley Tawny Rei Forrester

COGNAC

Hennessy V.S.

LIQUORS

White Mint Cream, Coureur des Bois, Tia Maria,

Cointreau, Sambucca

Service and taxes not included. Prices and menu subject to change.



## BAR SERVICE OPTION 2

*\$30 per person for the first hour, then at \$15 for the second hour,  
and at \$12 for each additional hour.*

**APERITIFS** Soft drinks, fruit juices and mineral water  
Martini Bianco  
Martini Rosso  
Campari  
Lillet  
Ricard

**WINES** HOUSE WHITE AND RED WINES

**BEERSV** Molson Canadian, Molson Export, Coors Light, Rickard's Red  
Heineken, Newcastle, Dos XX, Heineken 0%

**ALCOHOL** VODKA  
Quartz (Qc)  
GIN  
Bombay Sapphire  
WHISKY  
Pike Creek Double Barreled  
SCOTCH  
Chivas Regal 12 ans Blended  
BOURBON  
Bulleit Frontier  
RUM  
Havana Club Anejo Reserva  
TEQUILA  
El Jimador Reposado

*+\$10 per person, and \$6 per each additional hour*

PORTO WINE  
Taylor Fladgate Late Bottled Vintage  
COGNAC  
Hennessy V.S.  
LIQUORS  
White Mint Cream, Coureur des Bois, Tia Maria, Cointreau, Sambucca,  
Grand Marnier

Service and taxes not included. Prices and menu subject to change.

## BAR SERVICE OPTION 3

*\$35 per person for the first hour, then at \$15 for the second hour,  
and at \$12 for each additional hour.*

### APERITIFS

Soft drinks, fruit juices and mineral water

Martini Bianco

Martini Rosso

Campari

Lillet

Ricard

### WINES

HOUSE WHITE AND RED WINES

### BEERS

Molson Canadian, Molson Export, Coors Light, Rickard's Red  
Heineken, Newcastle, Dos XX, Heineken 0%

### ALCOHOL

VODKA

Grey Goose

GIN

Ungava (Qc)

WHISKY

Lot No.40 Rye

SCOTCH

The Glenlivet Single Malt

BOURBON

Woodford Reserve

RUM

Havana Club Anejo 7 Anos

TEQUILA

1800 Silver

*+\$10 per person, and \$6 per each additional hour*

PORTO WINE

Taylor Fladgate Late Bottled Vintage

COGNAC

Rémy Martin VSOP

LIQUORS

White Mint Cream, Coureur des Bois, Tia Maria, Cointreau, Sambucca,  
Grand Marnier, Poli Bassano Del Grappa

Service and taxes not included. Prices and menu subject to change.

## BAR SERVICE

**MARTINI BAR \$14**  
*per drink*

### THE CLASSIC

Quartz Vodka or Bombay Sapphire, White Vermouth

### DRY OR DIRTY

Lemon Twist or Olive

### THE LITCHI MARTINI

Quartz Vodka, Soho, White Cranberry Juice

### THE COSMOPOLITAN

Quartz Vodka, Cointreau, Cranberry Juice, Lime

### THE MANHATTAN

Bulleit Frontier Bourbon, Martini Rosso, Cherry

## OPEN BAR

1 ¼ oz = 38 ml

### VODKA

Absolut \$13

Quartz (Qc) \$12

Grey Goose \$13

### GIN

Beefeater 11\$

Bombay Sapphire 12\$

Ungava (Qc) 11\$

### WHISKY

JP Wiser's Deluxe 11\$

Pike Creek Double Barreled 12\$

Lot No. 40 Rye 13\$

### SCOTCH

Ballantine's Blended 11\$

Chivas Regal 12 ans Blended 12\$

The Glenlivet Single Malt 13\$

### BOURBON

Jim Beamv 11\$

Bulleit Frontier 12\$

Woodford Reserve 13\$

Service and taxes not included. Prices and menu subject to change.

# OPEN BAR *(suite)*

## RUM

Havana Club Anejo 3 Anos \$11  
Havana Club Anejo Reserva \$12  
Havana Club Anejo 7 Anos \$13

## TEQUILA

Sauza Silver \$11  
El Jimador Reposado \$12  
1800 Silver \$13

## WHITE WINES

*glass of 5 oz*

Esteban Martin, Chardonnay, Spain \$11  
Bodegas La Remediadora, La Villa Real, Macabeo, Italy, 2015 \$12  
La Dernière Goutte, Chardonnay, France \$13

## RED WINES

*glass of 5 oz*

Esteban Martin, Syrah x Grenache, Spain \$11  
Bodegas La Remediadora, La Villa Real, Trempanillo x Syrah, Italy, 2017 \$12  
La Dernière Goutte, Cabernet Sauvignon, France \$13

## BEERS

Molson Canadian, Molson Export, Coors Light, Rickard's Red \$8  
Heineken, Newcastle, Dos XX, Heineken 0% \$9

## APERITIFS

Martini Bianco \$12  
Martini Rosso \$12  
Campari \$12  
Lillet \$12  
Ricard \$12

## PORTO WINE

*glass of 2 oz*

Offley Tawny Rei Forrester \$12  
Taylor Fladgate Late Bottled Vintage \$13

## COGNAC

*glass of 1 oz*

Hennessy V.S. \$12  
Rémy Martin VSOP \$14

Service and taxes not included. Prices and menu subject to change.

# OPEN BAR *(suite)*

## LIQUORS *1 1/4 oz*

White Mint Cream \$12  
Coureur des bois \$12  
Tia Maria \$12  
Cointreau \$12  
Sambucca \$12  
Grand marnier \$13  
Poli Bassano Del Grappa \$14

## OTHERS

Water \$5  
Soft Drinks \$6  
Fruits Juices \$5

Service and taxes not included. Prices and menu subject to change.



## PAYING BAR

### At guests' expense

Water 6\$  
Sparkling water 6\$  
Local beer 11\$  
Imported beer 12\$  
Glass of wine 15\$  
Strong drink 15\$  
Digestif 14\$  
Cognac V.S. et Grand Mamier 15\$  
Aperitifs 14\$  
Shots 8\$

For the paying bar, prices include service and taxes.