HÔTEL OMNI MONT-ROYAL

MENUS BANQUETS

TABLE DES MATIÈRES

PETIT-DÉJEUNER >3

PAUSE >5

DÉJEUNER >7

RÉCEPTION >13

DÎNER >15

BREUVAGE >18

DÉTAILS >21

Des frais de service de 19% s'ajoutent aux tarifs indiqués. Les taxes fédérales de 5% et provinciales de 9,975% s'appliqueront par la suite. Tous les prix et menus sont sujets à changement.

PETIT DÉJEUNER BUFFET

Tous les petits déjeuners inclus le café, thé, jus d'orange, beurre et confiture.

Minimum 15 personnes. Si moins de 15 pers., un frais de 100 sera chargé.

LE MONT-ROYAL

Assortiment de viennoiseries et rôties

Fruits frais tranchés

29 par personne

L'OUTREMONT

Œufs brouillés

Bacon, saucisses et pommes de terre

Assortiment de viennoiseries et rôties

37 par personne

LE VILLE-MARIE

Œufs brouillés

Bacon, saucisses et jambon à l'érable

Pommes de terre

Assortiment de viennoiseries et rôties

Fruits frais tranchés

ACCOMPAGNEMENTS | CHOIX DE UN

Burrito au blé entier, salsa, haricots noirs et fromage

Sandwich aux oeufs sur muffin anglais avec mayonnaise epicée, bacon et fromage

42 par personne

LE HAMPSTEAD

Œufs brouillés

Bacon, saucisses et pommes de terre

Assortiment de céréales et lait

Fruits frais tranchés

Assortiment de fromages et charcuteries

Assortiment de viennoiseries et rôties

42 par personne

LE WESTMOUNT SANTÉ

Smoothies maison du moment

Légumes grillés antipasto

Omelette aux blancs d'œufs

Parfait au yogourt à personnaliser

Fruits frais tranchés

Yogourt grec

Céréales à haute teneur en fibres et lait

Assortiment de pain santé

Muffin santé

45 par personne

PETIT DÉJEUNER - À LA CARTE

Pour un préposé au service ou chef présent, un frais de 200 sera chargé.

À LA CARTE

Jus de fruits assortis (1L) | *25 par litre*

Smoothies maison du moment (1L) | *29 par litre*

Yogourt au choix | *7 par personne*

Parfait au granola | *9 par personne*

Bagel avec fromage à la crème | *7 par personne*

Assortiment de céréales servi avec lait
7 par personne

Viennoiseries et muffins | *48 à la douzaine*

Œufs brouillés | *7 par personne*

Œuf bénédictine traditionnel ou florentine
18 par personne

Omelette | *16 par personne*

Gruau | *7 par personne*

Pain doré | *8 par personne*

Gaufre belge | *8 par personne*

Pancakes servis avec sirop d'érable | *12 par personne*

Saucisses, bacon ou jambon | *9 par personne*

Pommes de terre | *6 par personne*

Saumon fumé et condiments | *14 par personne*

Fruits frais tranchés | *12 par personne*

Café, thé et tisanes | *115 par gallon*

PAUSE

Toutes les pauses inclues café, thé et tisanes.

LE METCALFE
Barre de céréales “Kashi”

Fruits frais tranchés

16 par personne

LA MONTRÉALAISE
Assortiment de pains maison aux fruits | Banane, citron/pavot et petits fruits

Fruits frais tranchés

16 par personne

LE SAINT-LAURENT
Biscuits | au chocolat, aux noix de macadam et chocolat blanc, au gruau d'avoine

16 par personne

LE ATWATER
Müesli croquant, yogourt, fruits frais et torsade au chocolat au paprika

17 par personne

DES BONBONS
Sélection de bonbons

20 par personne

LE SAINT-DENIS
Sélection de macarons, truffes au chocolat

Fruits frais tranchés

20 par personne

LA PASSION DU CHOCOLAT
Brownies au chocolat

Biscuits au chocolat

Fraises et trempette au chocolat

Saisonnier | 23 par personne

LE MONTRÉAL
Assortiment de fruits séchés, noix et graines.

Fruits entiers

23 par personne

LA JARDINIÈRE
Jus de fruits et de légumes

Crudités et trempette au yogourt

Assortiment de fromages du Québec, craquelins et baguettes

32 par personne

PAUSE

À LA CARTE

Café et thé | Regulier ou décaféiné
6 par personne | 115 par gallon

Fruits frais tranchés ou salade de fruits
10 par personne

Fruit entier | *4 par pièce*

Barre granola | *6 par pièce*

Sac de croustilles | Sac de mini bretzels | *6 par sac*

Pain maison aux bananes | *34 à la douzaine*

Brownies | *46 à la douzaine*

Carrés aux dattes miniatures | *39 à la douzaine*

Croustade aux pommes | *39 à la douzaine*

Biscuits | au chocolat, aux noix de macadam et chocolat blanc, ou au gruau d'avoine
28 à la douzaine

Pâtisseries françaises | *44 à la douzaine*

Scones | *48 à la douzaine*

Assortiment de bagels au fromage à la crème
48 à la douzaine

Macarons assortis | *50 à la douzaine*

Torsades au chocolat ou au fromage emmental
44 à la douzaine

Boissons gazeuses assorties Eska pétillante (355 ml) et Eska (330 ml) | *7 par bouteille*

Eska pétillante et Eska (750ml) | *9 par bouteille*

Limonade ou thé glacé (1 litre) | *23 par litre*

DÉJEUNER EN BOÎTE

BOÎTE À LUNCH CLASSIQUE

SALADE

Salade grecque, concombres, tomates cerises et feta

Salade romaine, croûtons et sauce César

Salade de pommes de terre nouvelles, céleri, oignons verts et sauce è la moutarde

Salade de roquette, pois chiches croustillants, oignong rouges marinés et vinaigrette tahini

Salade de pousses d'épinards, champignons, oignons frits croustillants et sauce au vin rouge

SANDWICH

Jambon Fôret-Noire, brie et moutarde au miel sur baguette

Tortilla de salade de thon è la Sicilienne, tapenade d'olive te tomates sur pain ciabatta

Hummus, aubergines rôties, courgettes, jeunes pousses, oignons rouges confits sur pain ciabatta

Dinde rôti et mayonnaise de poivrons rouges sur pain brioché

AUTRES

Chips

Fruit entier au choix du Chef

Dessert au choix du Chef

Café, thé, bouteille d'eau

La boîte à lunch inclue une salade, un sandwich et tous les éléments de la catégorie autres. Un choix unique par personne, maximum deux choix de salade et deux choix de sandwich par groupe
| *33 par personne*

BOÎTE À LUNCH DELUXE

SALADE

Salade grecque, concombres, tomates cerises et feta

Salade romaine, croûtons et sauce César

Salade de pommes de terre nouvelles, céleri, oignons verts et sauce è la moutarde

Salade de roquette, pois chiches croustillants, oignong rouges marinés et vinaigrette tahini

Salade de pousses d'épinards, champignons, oignons frits croustillants et sauce au vin rouge

SANDWICH

Boeuf rôti au cheddar blanc vieilli, roquette, aîoli au raifort, moutarde de Pommery, tomates sur pain baguette

Poulet rôti et mayonnaise de poivrons rouges sur pain brioché

Baguette au brie, prociutto et compote d'oignons doux

Saumon fumé sur bagel, fromage à la crème et aneth

Tortilla de légumes grillés, fromage de chèvres et hummus

AUTRES

Chips

Morceau de fromage et pain

Dessert au choix du Chef

Café, thé, bouteille d'eau

La boîte à lunch inclue une salade, un sandwich et tous les éléments de la catégorie autres. Un choix unique par personne, maximum deux choix de salade et deux choix de sandwich par groupe
| *44 par personne*

DÉJEUNER À L'ASSIETTE

Servi avec des légumes saisonniers, un féculent, café, thé et tisane.

Le déjeuner trois services inclus : un choix de soupe ou une entrée, un plat principal et un dessert. Les prix ci-après sont établis pour un dïner trois servics.

Le déjeuner quatre services inclus : une soupe, une entrée, un plat principal et un dessert pour un suplément de 7 par personne.

Des frais supplémentaires de 7 par personne s'appliquent dans le cas d'un menu comportant un choix de deux plats principaux.

Minimum de 20 personnes. Si moins de 20 pers., un frais de 100 sera chargé.

ENTRÉES FROIDES

Salade d'épinards et endives, coeurs d'artichauts, olives Kalamata, betteraves dorées et tomates séchées

Salade de pois chiches marinés aux épices marocaines, pousses de roquette, tomates cerises et yogourt à la coriandre

Salade de tomates et feta, pousses vertes avec sauce balsamique

Salade de fenouil grillé et crevettes marinées au yuzu
Caprese méditerranéen avec sauce hoisin

SOUPES

Soupe de pommes rôties et courges musquées, noix de pécan confites

Velouté de tomates rôties, huile de pesto

Soupe de poulet et maïs, graines de citrouille rôties

Minestrone traditionnel à l'orzo

Chaudrée de maïs grillé, chorizo rôti

ENTRÉES CHAUDES

Raviolis de courges musquées, poivrons doux, pousses de basilic et beurre noisette

Risotto d'asperges grillées et pignons de pins rôtis, pleurotes marinées

DESSERTS

Paris-Brest | Pâte à choux, mousseline pralinée et amandes effilées

Gâteau Saint-Honoré | Pâte à choux au caramel, crème pâtissière, confiture de framboises et crème Chantilly

Caramelo | Mousse au chocolat Gianduja, noisettes caramélisées et dacquoise aux noix

Baba au Rhum, crème Chantilly et fruits de saison

Gâteau Forêt-Noire

Gâteau au fromage

Assiette de mignardises

DÉJEUNER À L'ASSIETTE

PLATS PRINCIPAUX

POULET

Poitrine de poulet farcie aux champignons sauvages et brie | *53 par personne*

Cuisse de poulet désossée marinée au piment piri-piri et grillée à la portugaise | *53 par personne*

Suprême de volaille farci aux pommes caramélisées, pancetta et sauge | *53 par personne*

Tajine de volaille, fruits séchés confits à la cannelle, couscous aux pommes grenades et coulis de poivrons rôtis | *53 par personne*

Suprême de poulet mariné au curry rouge et noix de coco, sauté de bok choy et riz parfumé à la cardamone | *53 par personne*

BOEUF

Bavette de boeuf grillée, sauce aux poivres
60 par personne

Macreuse de boeuf longement braisée, cipollini confit et champignons portobello | *55 par personne*

Contre filet de boeuf black angus, mignonette de poivre noir et sauce au pinot noir
60 par personne

Pâté chinois déconstruit à l'effiloché de boeuf braisé, maïs grillé et petits oignons glacés à l'érable
58 par personne

PORC, VEAU, AGNEAU ET CANARD

Côte de porc grillée aux herbes salées de la Gaspésie, sauce au vin | *51 par personne*

Longe de veau rôtie lentement, ragoût de champignons forestiers | *60 par personne*

Épaule d'agneau braisée au thym, ail confit et zeste de citron | *53 par personne*

Cuisse de canard confite à la fleur de sel, pommes de terre | *52 par personne*

POISSON

Loup de mer grillé sauce vierge et câpres frits | *53 par personne*

Filet de dorade poêlé, chutney de mangue et coriandre | *53 par personne*

Morue rôtie, salsa de fenouil aux agrumes
53 par personne

Saumon grillé avec sauce au choix | Sésame et chili doux, pamplemousse et coriandre, sauce vierge ou moutarde de Meaux au miel | *53 par personne*

PÂTES

Rotolos farcis aux portobellos, sauté de petits champignons à la crème et tomates confites
51 par personne

Raviolis géants à la tomate farcie aux quatre fromages et rapini à l'huile de truffe | *51 par personne*

Gnocchi au fromage ricotta, asperges, pesto et légume de saison | *51 par personne*

VÉGÉTARIEN

Couscous israélien aux fruits séchés, légumes rôtis de saison | *48 par personne*

Risotto d'orge aux pleurotes, asperges grillées et copeaux de parmesan | *48 par personne*

Tian de légumes grillés à la méditerranéenne, tempeh et coulis de poivrons fumés | *48 par personne*

DÉJEUNER BUFFET FROID

Servi avec une soupe du jour, un dessert (choix du Chef), café, thé et tisane. Minimum de 15 personnes. Si moins de 15 pers., un frais de 100 sera chargé.

LE SAINTE-CATHERINE

SALADES | CHOIX DE DEUX

Salade grecque, concombres, tomates cerises et feta

Salade romaine, croûtons et sauce César

Salade frisée, poivrons, tomates et courgettes

Salade de fenouil, noix de pécan grillées et canneberges

SANDWICHS | CHOIX DE TROIS

Saumon fumé sur bagel, fromage à la crème et aneth

Prosciutto et fromage Asiago sur pain ciabatta

Poulet rôti, poivrons grillés, roquette sur pain brioché

Courgettes et aubergines grillées sur tortilla, hummus épicé

47 par personne

LE JEAN-DRAPEAU

SALADES | CHOIX DE TROIS

Salade de roquette, pois chiches croustillants, oignons rouges marinés et vinaigrette tahini

Salade de pousses d'épinards, champignons, oignons frits croustillants et sauce au vin rouge

Salade de jeunes pousses vertes, fenouil et vinaigrette au Champagne

Pommes de terre nouvelles, céleri, oignons verts et sauce à la moutarde

SANDWICHS | CHOIX DE TROIS

Jambon Forêt-Noire brie et moutarde au miel sur du pain de campagne

Tortilla de salade de thon à la Sicilienne, tapenade d'olive et tomates

Boeuf rôti au cheddar blanc vielli, roquette, aïoli au raifort, moutarde de Pommery, tomates sur pain ciabatta

Hummus, aubergines rôties, courgettes, jeunes pousses, oignons rouges confits sur pain ciabatta

51 par personne

LE RENÉ-LÉVESQUE

SALADES | CHOIX DE TROIS

Salade verte, julienne de légumes au vinaigre balsamique blanc

Salade de vermicelles de riz, julienne de légumes, sauce de soja et gingembre

Salade de légumes marinés au vinaigre balsamique blanc

SANDWICHS | CHOIX DE TROIS

Viande fumée à la montréalaise sur pain de seigle

Tortilla de légumes grillés, fromage de chèvre et hummus

Poulet rôti et mayonnaise de poivrons rouges sur pain brioché

Baguette au brie, prosciutto et compote d'oignons doux

53 par personne

DÉJEUNER BUFFET CHAUD

Servi avec une soupe du jour, un dessert (choix du Chef), des fruits frais tranchés, café, thé et tisane. Minimum de 20 personnes. Si moins de 20 pers., un frais de 100 sera chargé.

PEEL

Salade de céleri, lentilles vertes, tomates cerises, pignons de pins et fines herbes

Salade de haricots verts, fenouil et tomates cerises laitue frisée et vinaigrette au basilic

Poulet rôti aux olives, câpres et suprêmes d'oranges

Saumon glacé à la moutarde d'érable, beurre blanc au citron vert

Pommes de terre nouvelles rôties aux herbes

Mélange de légumes de saison

58 par personne

DE LA MONTAGNE

Salade de légumes grillés, artichauts marinés avec yogourt et huile de piment vert

Salade de haricots blancs, thon, câpres et roquette avec sauce au citron

Salade romaine hachée, tomates, basilic, oignons rouges, poivrons, concombres et vinaigrette de sumac

Mélange de légumes verts avec deux vinaigrettes

Filet de porc aux prunes séchées et poudre de pistaches rôties

Filet d'omble chevalier, épinards et gremolata

Cannolli à la ricotta et aux épinards

Ratatouille de légumes

58 par personne

LE CHAMPLAIN

Salade hachée, bacon, pousses de soja et sauce au yogourt et cumin

Salade de couscous aux oranges, amandes grillées et miel

Salade César classique

Poitrine de poulet glacée au cidre avec oignons rôtis

Truite rôtie surmontée de raisins et d'olives avec sauce aux agrumes

Patates douces rôties

Mélange de légumes rôties

Macaroni au fromage

58 par personne

LE JACQUES CARTIER

Salade de quinoa et maïs rôti, oignons rouges, tomates, poivrons et vinaigrette d'estragon

Salade de petites pommes de terre, cornichons, câpres, oignons verts et vinaigrette de moutarde d'aneth

Mélange de verdures du Québec, noix de pécan, rôties, canneberges séchées et vinaigrette maison

Filet de morue rôti et sauce à l'huile d'olive et aux herbes fraîches

Épaule de boeuf braisée aux tomates séchées et champignons

Rotolos campagnola farcis aux saucisses italiennes douces et broccolini, jus de poivrons rouges rôtis et pignons de pins

Pommes de terre

Mélange de légumes de saison

58 par personne

STATIONS ANIMÉES

Un préposé en salle est recommandé pour la station de pâtes et requis pour les stations de viandes rôties et de bœuf. Frais de 200 pour deux heures. Minimum de 25 personnes. Si moins de 25 pers., un frais de 100 sera chargé.

POMMES DE TERRE

Écrasé de pommes de terre douces

Pommes de terre au four accompagnées de crème sure, oignons verts, bacon et fromage

Frites

18 par personne

PÂTES

Gnocchis de pommes de terre et Ricotta
Tortellini au fromage
Farfalles

Choix de garniture | Pesto, épinards, pignons de pins, asperges, olives Kalamata, tomates séchées, roquette, champignons, pancetta, copeaux de romano et parmesan

28 par personne

VIANDES RÔTIES

Carré de porc québécois rôti au thym et moutarde de Dijon, réduction de porto

Gigot d'agneau infusé au romarin, sauce aux échalottes

Volailles rôtie

37 par personne

BOEUF

Contre-filet au sel de mer et poivre noir

Côte de boeuf lentement rôtie dans un mélange d'épices montréalaises

Épaule de boeuf braisée au merlot avec un confit d'oignons

58 par personne

FRUITS DE MER

Saumon de l'Atlantique légèrement saisi, glacé à la moutarde et sirop d'érable, infusé aux copeaux de cèdres

Saumon fumé traditionnel avec mini-bagel et garnitures classiques

Salade de fruits de mer, fenouil, raisins et roquette

Calamars frits au piment chipotlé et aïoli de citron vert

Guédille de crevettes de Matane

46 par personne

VÉGÉTARIENNE

Lasagne végétarienne

Risotto de courge musquée et huile de truffe

Légumes grillés et champignons portobello sautés

Salade de quinoa à la coriandre et poivrons rouges rôtis, vinaigrette au cumin et canneberges

28 par personne

ASIATIQUE

Assortiment de sushis et sashimis | Wasabi, sauce soya, gingembre mariné et mayonnaise sambal
3 pieces par personne

Rouleaux impériaux au porc, riz frit aux légumes

Pad thai au poulet

Dumpling hunan avec sauce aux arachides

46 par personne

RÉCEPTION

Minimum de deux douzaines par choix.

CANAPÉS

FROIDS

Saumon fumé, raifort et lime

Crevettes avec sauce cocktail

Tartare de boeuf et chips de taro

Bocconcini au pesto

Saumon fumé et câpres

Mousse de betteraves et chèvre avec chip de bagel

CHAUDS

Mini pâté chinois

Mini-quiche aux oignons et fromage Oka

Samosa

Quesadilla au poulet

Arancini au gras de canard

Assortiment de “grilled cheese”

Spanakopita

Mini-rouleau de printemps végétarien

Cigare au boeuf marocain en pâte filo

48 à la douzaine

CANAPÉS VIP

FROIDS

Tataki de thon

Sucette au fromage de chèvre frais enrobée de noix de pécan rôties

Ceviche de pétoncle

Tartare de thon

Prosciutto et abricot

Filet de boeuf tataki

CHAUDS

Croquette de fromage manchego et au chorizo

Bouchée au fromage en croûte de noix de pécan

Mini-burger au fromage

Baluchon de brie et canneberge

Mini boeuf Wellington

Mini rouleau à la viande fumée

Arancini aux champignons sauvages

Mini-burger végétarien

Gyoza végétarien

Gyoza au poulet

53 à la douzaine

RÉCEPTION

Un préposé en salle est requis pour la station de filet de bœuf Black Angus, et la côte de bœuf rôtie. Frais de 200 pour deux heures.

À LA CARTE

Variété de crudités avec trempette | *9 par personne*

Nachos, salsa, crème sure et guacamole
8 par personne

Croustilles | *6 par panier*

Noix mélangées | *9 par personne* | *28 par panier*

Sandwichs cocktails | *16 par personne*

Assortiment de charcuterie | *20 par personne*

Sélection de fromages canadiens et importés servis avec fruits, craquelins et baguettes | *20 par personne*

Sandwich à la viande fumée de Schwartz avec salade de chou et frites | *35 par personne*

Côte de boeuf rôtie | *32 par personne*

Saumon fumé ou gravlax et ses condiments (60g)
16 par personne

Crevettes géantes et sauce cocktail | *60 par douzaine*

Sushis et makis | *3 pieces* | *18 par personne*

Légumes grillés méditerranéens | *10 par personne*

Bretzels salés | *9 par personne*

Chips de maïs jaunes, rouges et bleues servies avec salsa de tomates et crème sure | *10 par personne*

Assortiment d'antipasti italiens | *21 par personne*

Filet de boeuf Black Angus aux morilles | *38 par personne*

Huîtres et homard sur demande selon la saison
Prix du marché | *Saisonnier*

Pita légumes et hummus | *9 par personne*

DÎNER BUFFET

Servi avec café, thé et tisanes. Minimum de 20 personnes. Si moins de 20 pers., un frais de 100 sera chargé.

DE MAISONNEUVE

ENTRÉES

Soupe du jour

Jeunes pousses, viande séchée de boeuf et copeaux d'Asiago à la vinaigrette de Dijon infusée au romarin

Station de salade César traditionnelle, bacon infusé de bois aux pommes, croûtons et parmesan

Salade de quinoa, coriandre, poivrons rouges rôtis vinaigrette de cumin et érable

Salade de betteraves dorées, chips de pancetta, fromage de chèvre, vinaigrette balsamique blanc et persil

PLATS PRINCIPAUX

Mini beignets de crabe à la mayonnaise de roquette épicée | *3 par personne*

Duo de truite et morue grillées, crème au Pernod et roquette

Côtes de boeuf braisées aux épices louisianaises

ACCOMPAGNEMENTS

Sélection de légumes saisonniers du marché

Pommes de terre du marché

Plateau de fromages accompagné de sa corbeille du boulanger

DESSERTS

Sélection de desserts du chef

80 par personne

MILLE CARRÉ DORÉ

ENTRÉES

Velouté de champignons sauvages et huile de truffe

Crevettes au citron vert et piments doux

Salade Waldorf avec pomme Granny Smith et noix grillées

Pousses vertes de saison vinaigrette de miel et vanille

Rillette de canard, terrine de porc et pâté de foie gras

PLATS PRINCIPAUX

Chorizo grillé à la compote de raisins et oignons

Curry d'agneau au curry, réduction de coco et poivrons rôtis

Saumon poché au citron et à la pomme confite

Filet de bœuf aux oignons confits et rapini à l'ail

Poulet de Cornouaille mariné à la bière et moutarde de Dijon

Flanc de porc fumé, chou de Savoie braisé à la marjolaine

ACCOMPAGNEMENTS

Sélection de légumes saisonniers du marché

Plateau de fromages accompagné de sa corbeille du boulanger

DESSERTS

Sélection de desserts du chef

87 par personne

DÎNER À L'ASSIETTE

Servi avec des légumes saisonniers, un féculent, café, thé et tisane.

Le dîner trois services inclus : un choix de soupe ou une entrée, un plat principal et un dessert. Les prix ci-après sont établis pour un dîner trois services.

Le dîner quatre services inclus : une soupe, une entrée, un plat principal et un dessert pour un suplément de 7 par personne.

Des frais supplémentaires de 7 par personne s'appliquent dans le cas d'un menu comportant un choix de deux plats principaux. Minimum de 20 personnes. Si moins de 20 pers., un frais de 100 sera chargé.

ENTRÉES FROIDES

Crevettes marinées, ceviche de pétoncles, salade de crabe et salade de pousses vertes

Tartare de saumon frais, crème fraîche de roquette et brioche grillée

Salade de mozzarella di buffala, croûtons de tomates sucrées, olives et reduction balsamique

Salade de légumes grillés, fromage de chèvre, cresson et vinaigrette de tomates fumées

Salade de pommes de terres à la poitrine de canard séchée et jeunes pousses avec une vinaigrette à la moutarde

Jambon Prosciutto, melon cantaloup, pain rustique artisanal, huile d'olive et balsamique blanc

ENTRÉES CHAUDES

Risotto de pois mange-tout et épaule de boeuf braisée avec confit d'oignons

Ravioli de homard, tomates en grappes pochées à l'huile d'olive et caviar de poisson volant

SOUPES

Velouté de poulet rôti et coeurs d'artichauts grillés

Soupe de lentilles, cumin et coriandre

Velouté de champignons sauvages et huile de truffe

Soupe de poivrons grillés, échalotes et huile de pesto (froide ou chaude)

SALADES

Salade mesclun aux canneberges séchées et pignons de pins grillés

Verdurette, tomates cerises et son croûton de fromage de chèvre frais

Salade d'asperges grillées et roquette, émietté de fromage bleu

Jeunes pousses, pain ciabatta grillé à la tapenade d'olive et copeaux de parmesan

DESSERTS

Caramelo | Mousse au chocolat Gianduja, noisettes caramélisées et dacquoise aux noix

Érable et poire | Mousse d'érable, poires et biscuit au chocolat

Tarte tatin et sauce caramel

Gâteau au fromage, compote de fruits du moment

DÎNER À L'ASSIETTE

Servi avec des légumes saisonniers, un féculent, café, thé et tisanes.

Le dîner trois services inclus : un choix de soupe ou une entrée, un plat principal et un dessert. Les prix ci-après sont établis pour un dïner de trois services.

Le dîner quatre services inclus : une soupe, une entrée, un plat principal et un dessert. Des frais supplémentaires de 6 par personne s'appliquent dans le cas d'un menu comportant un choix de deux plats principaux. Minimum de 20 personnes. Si moins de 20 pers., un frais de 100 sera chargé.

PLATS PRINCIPAUX

VOLAILLE

Poitrine de poulet farcie au fromage de chèvre et pignons de pins, réduction de cabernet sauvignon
67 par personne

Poitrine de poulet farcie à la compote de figues séchées, réduction de moscatel | *67 par personne*

Ballotine de dinde aux marrons et érable, sauce onctueuse au Porto | *67 par personne*

BOEUF ET GIBIER

Filet de boeuf rôti (8 oz), sauce au Cognac
94 par personne

Entrecôte de boeuf grillée sauce au poivre vert de Madagascar | *78 par personne*

Longe de bison, compote de groseilles et oignons perlés, sauce aux morilles | *78 par personne*

Poitrine de faisan farcie aux pleurotes et sauge, réduction de vin de Bourgogne montée au foie gras
74 par personne

Paupiette de pintade farcie aux champignons des bois, jus naturel à l'estragon | *74 par personne*

Magret de canard grillé et sauce à la vanille | *71 par personne*

Duo de filet de boeuf et crevette, beurre aux pécans | *80 par personne*

VEAU ET AGNEAU

Joue de veau braisée au sauvignon blanc, pistaches et piment d'Espelette | *67 par personne*

Filet de veau rôti au fromage Migneron, jus de veau lié au foie gras | *78 par personne*

Longe de veau frottée aux épices marocaines, jus naturel et romarin | *67 par personne*

Jarret d'agneau braisé 72 heures | *74 par personne*

POISSON

Bar rayé mariné au Saké et sirop d'érable, beurre blanc au yuzu | *67 par personne*

Filet de saumon au caramel de pomme salées, fenouil rôti | *65 par personne*

Filet de morue saisi à l'huile d'olive, salsa de maïs et chorizo grillé | *74 par personne*

VÉGÉTARIEN

Couscous israélien aux petits fruits séchés, légumes rôtis de saison et tempeh rôti | *62 par personne*

Tian à la méditerranéenne et coulis de poivrons fumés | *62 par personne*

Duxelles de Rotolos farcis, sauté de champignons à la sauce soya | *62 par personne*

Gnocchis au fromage ricotta, asperges grillées copeaux de parmesan et pesto de roquette
74 par personne

LA CARTE DES VINS

Taxes (15 %) et service (19 %) en sus.

BLANCS

KungFu Girl | riesling | Washington, É-U
63 par bouteille

Ruffino, Lumina | pinot grigio | Venice, Italie
55 par bouteille

Jackson-Triggs | pinot grigio | Niagara, Canada
55 par bouteille

Bolla Retro Valdadige | pinot grigio | Venice, Italie
62 par bouteille

Joseph Drouhin | chablis | Bourgogne, France
88 par bouteille

Kim Crawford | sauvignon blanc | Nouvelle Zélande
72 par bouteille

Robert Mondavi, sélection privée | chardonnay Californie, É-U
65 par bouteille

Errazuriz | fumé blanc aconcagua | Chili
68 par bouteille

Muga Rioja 2020 | rioja | Espagne
66 par bouteille

Choix du sommelier
57 par bouteille

ROUGES

Ruffino | chianti | Tuscane, Italie
62 par bouteille

Robert Mondavi, sélection privée | cabernet sauvignon | Californie, É-U
70 par bouteille

Jackson-Triggs | cabernet sauvignon | Niagara, Canada
55 par bouteille

Fontanafredda | barolo | Piemont, Italie
98 par bouteille

Secret Cellars | carbernet sauvignon | Californie, É-U
78 par bouteille

Vidal Fleury | côtes du rhônes | France
60 par bouteille

Domaine Lafarge, Cuvée Nicolas 2019 | grenache | Languedoc-Roussillon, France
57 par bouteille

Quinta de Carvalhas 2018 | tinta roriz douro | Portugal
54 par bouteille

Albino Armani | ripasso valpolicella 2018 | Vénétie, Italie
70 par bouteille

Choix du sommelier
57 par bouteille

BAR

Un frais de bar de 300 sera facturé si les ventes n'atteignent pas un minimum de 500 dans les trois premières heures.

PAYANT

COCKTAIL MAISON
12 par verre

COCKTAIL PREMIUM
16 par verre

APÉRITIFS | 3 OZ
12 par verre

PERNOD, CAMPARI | 1 OZ
12 par verre

PORTO ET SHERRY | 2 OZ
12 par verre

LIQUEURS | 1 OZ
12 par verre

COGNACS ET EAUX DE VIE | 1 OZ
16 par verre

SPIRITUEUX | 1 ¼ OZ
12 par verre

SPIRITUEUX, MARQUE DE LUXE | 1¼OZ
16 par verre

BIÈRES LOCALES | 341 ML
Molson Dry, 5% | *11*

Molson Export, 5% | *11*

Coors Light, 5% | *11*

BIÈRES IMPORTÉES | 330 ML
Heineken sans alcool, 0.0% | *13*

Sol Especiale, 4.5% | *13*

Heineken, 5% | *13*

VIN | 6 OZ
Vin Maison blanc | *12*

Vin Maison rouge | *12*

SANS ALCOOL | 355 ML
Eau minerale | *6*

Boisson gazeuse | *6*

BAR OUVERT

MONT ROYAL

Codka | Iceberg

Gin | Beefeater

Rhum | Bacardi gold, Barcardi blanc

Whiskey | Jack Daniel's, Canadian club

Scotch | Johnnie Walker red label

Martini rosso, martini blanco

Campari

St-Raphaël doré

Bière | Locale et importée

Sélection du sommelier | rouge ou blanc

Boissons non alcoolisées assorties

29 | par personne | 1 heure
39 | par personne | 2 heures

10 | par heure pour toute heure additionnelle

DELUXE

Vodka | Grey Goose

Gin | Bombay

Rhum | Mount Gay

Whiskey | Crown Royal

Scotch | Chivas Regal 12 ans, Johnnie Walker black label

Martini rosso, Martini blanco

Campari

St-Raphaël Doré

ALCOOL

Tia Maria

Bailey's Irish Cream

Grand Marnier

Amaretto

COGNAC

Gautier V.S.

Remy Martin V.S.O.P.

Bière | Locale et importée

Sélection du sommelier | rouge ou blanc

Boissons non alcoolisées assorties

46 | par personne | 1 heure
56 | par personne | 2 heures

12 | par heure pour toute heure additionnelle

DÉTAILS

L'hôtel Omni Mont-Royal s'assure de vous offrir des produits de première qualité. Notre cuisine est en constante innovation afin d'être à l'avant-garde de vos besoins. Nos menus proposent une multitude d'options quant à vos choix de nourriture et boissons. Soyez assurés que des solutions personnalisées peuvent être créées sur demande.

CONFIRMATION DES DÉTAILS DE L'ÉVÉNEMENT ET RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

Veuillez noter qu'afin de vous offrir le service et la qualité de prestation à la hauteur de vos attentes et des standards Omni, il est primordial de nous fournir tous les détails utiles à la finalisation de votre événement au plus tard dans les cinq jours ouvrables avant l'événement.

À défaut d'obtenir ces détails dans ce délais, l'hôtel se réserve le droit de choisir le menu banquet du jour et de finaliser les feuilles de fonction internes concernant votre événement avec les seules informations que vous aurez mises à notre disposition préalablement.

SERVICE DE NOURRITURE ET MAIN-D'OEUVRE

Un frais de 6 par personne s'applique si le repas dépasse dépassez trois – (3) heures.

STATIONS DE NOURRITURE | CHEF EN SALLE

Chaque station peut servir jusqu'à 50 personnes. Il est recommandé d'avoir un préposé en salle pour les stations de filet de boeuf et de côte de boeuf. Des frais de 200 pour deux heures seront chargés.

GARANTIE FINALE

La garantie définitive du nombre d'invités doit être communiquée au bureau des services de restauration ou des congrès au moins 72 heures (trois jours ouvrables - du lundi au vendredi, sauf jours fériés) avant l'événement. Dans le cas où le nombre d'invités servis est inférieur à celui prévu, vous serez facturé sur la base du nombre de personnes d'invités confirmés. Si le nombre d'invités servis est supérieur, vous serez facturé sur la base du nombre d'invités servis.

L'hôtel prévoit jusqu'à 3 % d'excédent par rapport aux nombres garantis, pour un maximum de 10 couverts supplémentaires. Le paiement est effectué sur la base du nombre garanti ou du nombre de personnes de personnes servies, le plus élevé des deux étant retenu. Dans le cas où ucune garantie n'a été fournie, le nombre de personnes pour lequel l'événement a été initialement réservé sera considéré comme la dernière garantie donnée. Si le nombre de participants est supérieur à la garantie finale, un supplément de 17,25 par personne supplémentaire sera appliqué.

LIVRAISON DU MATÉRIEL

Les informations suivantes doivent être indiquées sur chaque boîte expédiée à l'hôtel dans le but de prévenir les pertes ou toute confusion :

Nom de l'événement
Nom de la compagnie
Date de l'événement
Nom de la salle réservée
Nom du responsable présent sur place
Nom de gérant des banquets assigné

Dû à l'espace limité d'entreposage, la livraison de matériel sera acceptée 48 heures avant l'événement. Veuillez contacter votre gérant(e) au service des banquets et congrès pour plus d'informations.

FRAIS DE BAR & DE BOUCHON

Pour le montage d'un bar complet, frais de 300 sera chargé si le un minimum de ventes de 500 n'est pas atteint.

DÉTAILS

VESTIAIRE
Disponible sur demande, au tarif de 4.00, taxes incluses (hors frais de service), par manteau. Un minimum de revenus de 170 doit être atteint, sinon la différence sera facturée au compte maître. L'hôtel n'assume aucune responsabilité pour la perte ou le vol.

SOCAN & RÉSONNE
Pour tout événement avec musique, SOCAN facturera des montants pouvant varier entre 22,06 $ et 132,39 $. Résonne facturera des montants pouvant varier entre 9,25 $ et 55,52 $. Tous les musiciens se produisant à l'hôtel doivent être membres de la « Guilde des Musiciens ». Pour tout renseignement supplémentaire, veuillez contacter l'un de nos spécialistes.

PIANO
Un piano est disponible sans frais. Si l'instrument doit être accordé, un supplément de 200 sera facturé.

ÉLECTRICITÉ
Pour un panneau électrique de 100 ampères, un supplément de 450 sera facturé.

SÉCURITÉ
Pour l'ajout d'agents de sécurité, prévoir 55 $/heure, par agent, pour un minimum de quatre (4) heures.

COMMUNICATION
La connexion Internet avec ou sans fil est disponible sur demande avec un frais supplémentaire. Une ligne téléphonique sans frais peut être mise à votre disposition pour les appels locaux et 1-800 seulement.

STATIONNEMENT
L'hôtel propose un service de voiturier à partir de 17,40.

SERVICE ET TAXES
Des frais de service de 19 % s'ajoutent aux tarifs indiqués. Les taxes fédérales de 5 % et provinciales de 9,975 % s'appliquent par la suite.

SALLES BANQUETS ET RÉUNIONS
Les salles de banquets sont réservées aux heures indiquées sur la proposition et/ou le contrat. Veuillez noter que les heures de montage et de démontage doivent être communiquées au service des banquets et congrès au moment de la réservation. Des frais de main-d'œuvre peuvent être exigés dans le cas où le montage de la/les salles est modifié en cours d'événement.

AFFICHAGE
Tout affichage promotionnel ou directionnel doit être approuvé par votre gérant(e) au Service des banquets et congrès. L'hôtel se réserve le droit de facturer pour tout dommage causer.

AUDIOVISUEL
Nous sommes fiers de confier nos besoins audiovisuels à notre partenaire. Si vous souhaitez utiliser leurs services professionnels, veuillez nous contacter pour obtenir leurs coordonnées.

NOURRITURE ET BOISSONS
L'hôtel est le seul fournisseur d'aliments et de boissons et n'accepte pas d'autres traiteurs. Occasionnellement, l'hotel accepte que le client fournisse les beverages alcoolisés selon l'événement ex: dégustation de maison de vin. Un frais de bouchon fixe de 35$/bouteille + frais de service et taxes sera appliqué pour les Vins/Alcools forts/Bières (caisse de 24). Tout alcool qui rentre à l'hôtel doit être timbré avec notre numéro de permis (168264), sauf cas ou ce sont des cadeaux destinés aux chambres; auquel cas ces bouteilles devront être entreposées dans une chambre directement.

PRIX
Veuillez noter que tous les prix figurant dans ce document sont susceptibles d'être modifiés sans préavis..

APPELEZ AUJOURD'HUI POUR PARLER AVEC L'UN DE NOS SPÉCIALISTES.

Hôtel Omni Mont-Royal • 514-284-1110

OmniHotels.com/Montreal

OMNI® HOTELS & RESORTS
mont-royal | montréal