

HÔTEL OMNI MONT-ROYAL

MENU DES FÊTES

HOLIDAY EVENT MENUS





DÉTAILS DETAILS

CRÉEZ VOTRE PROPRE MENU EN
SÉLECTIONNANT UNE SOUPE OU
SALADE, UNE ENTRÉE, UN PLAT
PRINCIPAL ET UN DESSERT.
VEUILLEZ PRENDRE NOTE QUE
LE PRIX DU MENU SERA
DÉTERMINÉ EN FONCTION DU
PLAT PRINCIPAL QUE VOUS
AUREZ CHOISI

CREATE YOUR OWN MENU BY
SELECTING A SOUP OR SALAD, AN
APPETIZER, A MAIN COURSE
AND A DESSERT.

PLEASE NOTE THAT THE MENU
PRICE WILL BE BASED ON THE PRICE
OF THE MAIN COURSE THAT YOU
WILL HAVE SELECTED



SOUPES *SOUPS*

VELOUTÉE DE POMME DE TERRE DOUCE AUX BRISURES DE
FROMAGE DE CHÈVRE
SWEET POTATO SOUP AND GOAT CHEESE CRUMBLE

CRÈME D'AUBERGINE GRILLÉE ET MARRONS CARAMELISÉES
CREAM OF GRILLED EGGPLANT AND CARAMELIZED CHESTNUT

SOUPE DE LÉGUMES RACINES RÔTIE AU FOUR À L'ÉRABLE
ROASTED ROOT VEGETABLE SOUP, MAPLE PERFUME

CRÈME DE TOMATE ET NOIX DE COCO À LA POMME VERTE
CREAM OF TOMATO AND COCONUT, GREEN APPLE GARNISH





SALADES SALADS

SALADE D'ASPERGE ET BETTERAVES DORÉES,
CONCASSÉE DE NOISETTES ET VINAIGRETTE XÉRÈS

*ASPARAGUS AND GOLDEN BEETS SALAD, SHREDDED
WALNUTS IN A XÉRÈS VINAIGRETTE*

SALADE DE CHOUX FLEURS GRILLÉES ET AMANDES
RÔTIES, GREMOLATA PARFUMÉ À L'ESTRAGON

*GRILLED CAULIFLOWER AND ROASTED ALMONDS SALAD,
TARRAGON GREMOLATA*

SALADE MESCLUN ET QUINOA AUX FRUITS SÈCHES,
VINAIGRETTE AU FRAMBOISE

*MESCLUN SALAD AND DRIED FRUITS QUINOA, RASPBERRY
VINAIGRETTE*

SALADE WALDORF AU CÉLERI RAVE, NOIX DE PACANE
ET POMME GALA

*CLASSIC WALDORF SALAD, CELERIAC, WALNUTS AND GALA
APPLES*





ENTRÉES

APPETIZERS

RAVIOLIS GÉANTS AU FROMAGE DE CHÈVRE ET FINES HERBES, NOIX GRENOBLE RÔTIES ET TOMATES SECHÉES

GIANT GOAT CHEESE RAVIOLIS WITH FINE HERBS, ROASTED WALNUTS AND DRIED TOMATOES

RISOTTO CRÉMEUX AUX CRUSTACÉES, RÉDUCTION DE BISQUE ET CAVIAR DE TOBIKO

SEAFOOD CREAMY RISOTTO, BISQUE RÉDUCTION AND TOBIKO CAVIAR

FINE TARTE TIÈDE AUX POMMES DE TERRE DOUCE, SHIITAKE ET ASPERGES, VINAIGRETTE AUX TOMATES FUMÉES

SWEET POTATO FLATBREAD, SHIITAKE AND ASPARAGUS TIPS, DRIED TOMATOES VINAIGRETTE

DUO DE PROSCIUTTO ET CREVETTES TIGRÉES MARINÉES, FOCCACIA AUX TOMATES RÔTIES

ROASTED TOMATO FOCCACIA WITH PROSCIUTTO AND TIGER PRAWNS

DÉGUSTATION D'OMBLE D'ARCTIQUE FUMÉE, ARTICHAUTS GRILLÉS ET PETITES POUSSÉS

SMOKED ARTIC CHAR AND GRILLED ARTICHOKE TASTING





PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSE

BALLOTTINE DE DINDE FARCIE À LA BRIOCHE ET FINES HERBES,
SAUCE AU PORTO

STUFFED TURKEY BALLOTTINE, PORTO SAUCE

59 \$

POITRINE DE VOLAILLE À L'ÉRABLE FUMÉE, COUSCOUS PARFUMÉ
À LA CORIANDRE, MEDLEY DE FRUITS SÉCHÉS

MAPLE SMOKED CHICKEN BREAST, CORIANDER COUSCOUS, DRIED FRUITS MÉLANGE

62\$

MAGRET DE CANARD POÊLÉ, CHOU SAVOIE CRÉMEUSE À L'ÉRABLE
ET PACANES TOASTÉES

*PAN FRIED DUCK MAGRET, CREAMY MAPLE SAVOY CABBAGE
WITH ROASTED PECANS*

65\$

MACREUSE DE BŒUF EN CUISSON LENTE, GARNITURE DE
CHAMPIGNONS ET FLEURS DE RAPINI

SLOW ROASTED BEEF SHOULDER, WITH MUSHROOMS AND RAPINI FLOWERETTE

65\$

MÉDAILLON DE LONGE DE VEAU RÔTI, CIPOLINIS CARAMELISÉES
ET PURÉE DE CÉLERI RAVE À LA MUSCADE

*ROASTED VEAL MEDALLION, CARAMALIZED CIPOLINIS, CELERiac
PURÉE WITH NUTMEG*

67\$

FILET DE BŒUF ANGUS, BEURRE FOUETTÉ À LA TRUFFE,
PURÉE DE POMME DE TERRE À L'AIL

ANGUS BEEF FILLET, TRUFFLE BUTTER, GARLIC MASHED POTATOES

72\$



CHOIX DE DESSERTS *CHOICE OF DESSERTS*

IGLOO À LA VANILLE ET MOUSSE DE BLEUET
VANILLA IGLOO AND BLUEBERRY MOUSSE

RUDOLPH AU CHOCOLAT CRÉMEUX ET FRAMBOISE
CREAMY CHOCOLATE RUDOLPH AND RASPBERRY

HORLOGE AUX NOISETTES CARAMELISÉES ET MOUSSE GIANDUJA
CARAMELIZED HAZELNUT CLOCK AND GIANDUJA MOUSSE

BÛCHETTE AU 3 CHOCOLATS
VANILLE, CHOCOLAT OU CHOC/FRAISE
3 CHOCOLATE BUCHETTE
VANILLA, CHOCOLATE OR CHOCOLATE/STRAWBERRY

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE
VANILLA CREME BRULEE

MINI ST HONORÉ
ST HONORE MINI CAKE



DÉTAILS DE L'ÉVÉNEMENT ET POLITIQUES

EVENT INFORMATION & POLICIES

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 5 jours ouvrables avant l'événement. Dans le cas où nous n'obtiendrions pas ces détails dans les temps requis, l'hôtel se réserve le droit de choisir par défaut le menu banquet du jour et de finaliser de manière définitive les feuilles de fonction internes concernant votre événement avec les seules informations que vous aurez mises à notre disposition préalablement.

Garantie finale: La garantie finale du nombre de convives doit être envoyée au Service des Banquets et Congrès au moins 72 heures à l'avance (3 jours ouvrable - lundi au vendredi, excluant les congés fériés). Dans l'éventualité où le nombre de personnes présentes serait inférieur au nombre confirmé, nous vous facturerons le nombre confirmé. Si le nombre de personnes servi était supérieur au nombre confirmé, vous serez facturé pour le nombre de convives servis. L'hôtel peut préparer jusqu'à 5 % de plus que le nombre garanti, et ce, pour un maximum de 10 couverts supplémentaires. Le client sera donc facturé le montant garanti ou le nombre de convives servis, le plus haut des deux. Dans l'éventualité où l'hôtel ne reçoit pas le nombre garanti, le dernier chiffre reçu sera considéré comme nombre final garanti.

Service de nourriture et main d'œuvre: Dans l'éventualité où un petit déjeuner ou un déjeuner excéderait deux (2) heures et de trois (3) heures pour un dîner, des frais de main d'œuvre de 3 \$ par personne peuvent s'appliquer.

Frais de bar: Pour le montage d'un bar complet, un minimum de ventes de 500 \$ doit être atteint, sinon, un frais de 150 \$ sera facturé.

Électricité: Pour un panneau électrique de 60 ampères, un supplément de 150 \$ sera facturé.

Vestiaire: Disponible sur demande, au tarif de 2,50 \$ taxes incluses, par manteau. Un minimum de revenus de 125 \$ doit être atteint, sinon la différence sera facturée au compte maître. L'hôtel n'assume aucune responsabilité pour la perte ou le vol.

Confirmation of event detail and dietary restrictions: Please note that to ensure the best quality of service and to meet your expectations as well as respect Omni standards, it is essential that you provide us with all details necessary for the organization of your event 5 business days before the event at the latest. In the event that these details are not provided within the required time-frame, the hotel reserves itself the right to assign the standard banquet menu by default. All related internal documents will also be completed based solely on the information you've provided thus far.

Final Guarantee: The final guarantee for the number of attendants must be communicated to the Catering or Convention Services Office at least 72 hours (3 business days - Monday through Friday, excluding holidays) prior to the function. In the event that the number of attendants served is lower than expected, you will be charged based on the number of confirmed guests. If the number of attendants served is higher, you will be charged based on the number of guests served. The hotel will prepare for up to 5% allowance over the guaranteed numbers, for a maximum of 10 additional covers. Payment is made on the basis of the guaranteed number or the number of attendants served, whichever is greater. In the event that no guarantee was provided, the number of persons for which the event was originally booked will be considered as the final guarantee given. **Food**

Service and Labour: Labour charge of \$3 per person may apply in the event a breakfast or luncheon function exceeds two (2) hours and three (3) hours for a dinner function.

Bar fees: For set-up of a bar, a fee of \$150 is applicable if the sales do not reach \$500 per bar plus taxes and service (Based on 3 hours).

Electricity: For a 60 amp panel, a fee of \$150 will be added.

Cloakroom: Available upon request at \$2.50 per coat, taxes included. A minimum revenue of \$125 must be reached, if not, the difference will be charged to the master account. The hotel does not assume responsibility for loss or theft.



DÉTAILS DE L'ÉVÉNEMENT ET POLITIQUES

EVENT INFORMATION & POLITICIES

SOCAN & Résonne: Pour tout événements avec musique, SOCAN facturera des montants pouvant varier entre 20,56 \$ et 123,38 \$. 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 tous renseignements supplémentaires, veuillez contacter un de nos spécialistes.

Sécurité: Pour l'ajout d'agents de sécurité, prévoir 36\$/heure, par agent, pour un minimum de quatre (4) heures.

Service et Taxes: Des frais de service de 18 % s'ajoutent aux tarifs indiqués. Les taxes fédérale de 5 % et provinciale de 9,975 % s'appliqueront par la suite.

Salles Banquets et Réunions: Les salles banquets sont réservées aux heures indiquées sur la proposition et/ou 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 salle est modifié en cours d'événement.

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 où l'événement aura lieu
Nom de la personne responsable sur place
Nom de votre personne ressource des banquets de l'hôtel

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.

Affichage: Tout affichage promotionnel ou directionnel doit être approuvé par votre personne ressource de l'hôtel. Aucune affiche ne doit être apposée sur les murs, colonnes, portes ou tout autre équipement immobilier de l'hôtel. L'hôtel se réserve le droit de facturer pour tout dommage causé.

Audiovisuel: Nous sommes fiers de confier nos besoins audiovisuels à FREEMAN. Si vous désirez utiliser leurs services professionnels, veuillez communiquer avec notre représentant FREEMAN au 514-985-6289.

*Veuillez prendre note que les prix indiqués dans ce document peuvent être modifiés sans préavis.

SOCAN & Résonne: For events with music, fees vary between \$20.56 and \$123.38 for SOCAN and between \$9.25 and \$55.52 for Résonne. All musicians performing at the hotel must be members of the "Guilde des Musiciens". For additional information, please call one of our representatives.

Security: To add Security agents, please allow \$36/hour, per agent, for a minimum of four (4) hours.

Taxes and Service: Service charge of 18% will be added on the prices indicated above. Federal tax of 5% and provincial tax of 9.975% are applicable afterwards.

Banquet and Meeting Rooms: Banquet rooms are reserved at the specific times indicated on the proposal and/or contract. Please advise the Banquet & Catering team of the set-up and tear down times during the reservation process. Labor charges may apply should the set-up of a room be modified during an event.

Delivery of Material: The following information must be indicated on each box sent to the hotel, in order to prevent any loss or confusion :

Name of event
Name of company
Date of event
Name of the banquet room booked
Name of on-site organizer
Name of your Catering or Convention Services Manager

Due to limited space in our storage room, the delivery of material will be accepted only 48 hours prior to your event. Please contact your Banquet & Catering team for more information.

Posting: All promotional and directional posters must be approved by the hotel representative. Posters cannot be pinned on walls, columns, doors or other furniture belonging to the hotel. The hotel reserves the right to charge for any damages.

Audio-Visual: We proudly assign our audio-visual needs to FREEMAN. If you wish to use their professional services, please contact our FREEMAN representative at 514-985-6289

*All prices listed in the present document are subject to change without prior notice.



CONTACTEZ-NOUS DÈS AUJOURD'HUI POUR PARLER À UN SPECIALISTE DES ÉVÉNEMENTS BANQUETS

CALL TODAY TO SPEAK WITH A CATERING SPECIALIST

HÔTEL OMNI MONT-ROYAL • 514 284 1110

OMNIHOTELS.COM/MONTREAL

OMNI  HOTELS & RESORTS
mont-royal | montréal