Vos réunions en toute simplicité

Réunion @ Novotel

Vos réunions chez Novotel

À partir de vos attentes, le Novotel Montréal Centre s'engage à vos côtés au succès de vos réunions.

Afin d'y arriver, nous avons construit une offre basée sur ce qui compte réellement pour vous.

Forfaits	**Page 03-04**
Menus	**Page 05-09**
Boissons	**Pages 10-13**
Capacité des salles de réunions	**Page 14**
Equipment	**Page 15**
Informations générales	**Page 16**
Pour nous joindre	**Page 17**

Forfaits Multimedia	MULTIMEDIA PLUS	MULTIMEDIA	Équipement intégré & inclus dans le forfait multimédia
	Frais de location de la salle + Équipement audiovisuel intégré + Internet haute vitesse pour chaque participant + Petit-déjeuner + Pause AM + Lunch Buffet + Pause PM	Frais de location de la salle + Équipement audiovisuel intégré + Petit-déjeuner + Pause AM + Lunch Buffet + Pause PM	• Projecteur vidéo data LCD • Écran • 1 chevalet à feuilles mobiles • Stylos, bloc-notes, menthes, eau en bouteille • Vidéo S-VHS • Lecteur DVD • Lecteur de disques compacts • Prise électrique devant chaque participant • Système de contrôle sans fil, sur écran tactile qui contrôle l'audiovisuel, l'éclairage et les stores. **Équipement intégré & disponible sur demande** • Ligne Téléphonique • Internet Haute Vitesse pour chaque participant • Lignes RNIS permettant les vidéoconférences Autre équipement audiovisuel disponible (voir section « Équipement »)
PRIX PAR PERSONNE	À partir de **89.50$**	À partir de **75.50$**	

Conditions de ventes des forfaits

MULTIMEDIA PLUS	• Dépôt **non-remboursable** équivalent à **30% de la facture totale** exigé à la signature du contrat • Possibilité d'annulation sans frais supplémentaires **jusqu'à 30 jours** avant la première date de l'événement. Si l'annulation survient moins de trente jours avant l'événement, une pénalité équivalente à 100% des revenus estimés sera applicable
MULTIMEDIA	• Dépôt **non-remboursable** équivalent à **50% de la facture totale** exigé à la signature du contrat • Possibilité d'annulation sans frais supplémentaires **jusqu'à 30 jours** avant la première date de l'événement. Si l'annulation survient moins de trente jours avant l'événement, une pénalité équivalente à 100% des revenus estimés sera applicable.

Forfaits Conventionels	CONVENTIONEL PLUS	CONVENTIONEL	
	Frais de location de la salle + Projecteur LCD + Petit-déjeuner + Pause AM + Lunch Buffet + Pause PM	Frais de location de la salle + Petit-déjeuner + Pause AM + Lunch Buffet + Pause PM	**Équipement intégré & inclus dans le forfait conventionnel** • Écran • 1 chevalet à feuilles mobiles • Stylos, bloc-notes, menthes, eau en bouteille **Équipement intégré & disponible sur demande** • Projecteur vidéo data LCD (inclus dans le forfait OR) • Ligne Téléphonique • Internet Haute Vitesse Autre équipement audiovisuel disponible (voir section « L'équipement »)
PRIX PAR PERSONNE	À partir de **79.50$**	À partir de **65.50$**	

Conditions de ventes des forfaits

CONVENTIONEL PLUS	• Dépôt **non-remboursable** équivalent à **30% de la facture totale** exigé à la signature du contrat • Possibilité d'annulation sans frais supplémentaires **jusqu'à 30 jours** avant la première date de l'événement. Si l'annulation survient moins de trente jours avant l'événement, une pénalité équivalente à 100% des revenus estimés sera applicable
CONVENTIONEL	• Dépôt **non-remboursable** équivalent à **50% de la facture totale** exigé à la signature du contrat • Possibilité d'annulation sans frais supplémentaires **jusqu'à 30 jours** avant la première date de l'événement. Si l'annulation survient moins de trente jours avant l'événement, une pénalité équivalente à 100% des revenus estimés sera applicable.

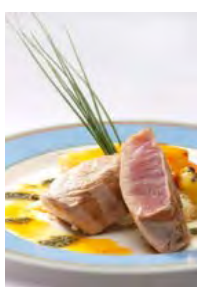
Menus

PETIT-DEJEUNERS

	CONTINENTAL DELUXE	BUFFET COMPLET AU RESTAURANT	BUFFET COMPLET DANS VOTRE SALLE
	Servi dans la salle de réunion	*Servi au Restaurant L'O*	*Servi dans la salle de réunion*
	• Muffins • Croissants • Viennoiseries • Salade de fruits frais • Yogourts • Confitures • Jus de fruits • Café, thé, tisanes	• Muffins • Croissants • Viennoiseries • Fruits frais tranchés • Fromages • Yogourts • Céréales • Oeufs brouillés • Pommes de terre • Saucisse, bacon et jambon • Pain doré • Crêpes • Variété de pains frais • Jus de fruits • Café, thé et tisane	• Muffins • Croissants • Viennoiseries • Fruits frais tranchés • Fromages • Yogourts • Céréales • Oeufs brouillés • Pommes de terre • Saucisse, bacon et jambon • Pain doré • Crêpes • Variété de pains frais • Jus de fruits • Café, thé et tisane
PRIX PAR PERSONNE	**13.50$**	**16.50$**	**18.50$**

Disponibilités pour les forfaits-réunion			
FORFAIT PLUS	✓	✓	✓
FORFAIT RÉGULIER	✓	+2.00$/ personne	+4.00$/ personne

Menus



PAUSES

	LA PETITE PAUSE	PAUSE TROPICALE	L'ÉNERGIQUE	IMAGINEZ VOTRE PAUSE
	Servi dans la salle de réunion	*Servi dans la salle de réunion*	*Servi dans la salle de réunion*	*Servi dans la salle de réunion*
	• Café, thé et tisanes • Jus de fruits • boissons gazeuses • Madeleines • Biscuits	• Café, thé et tisanes • Jus de fruits • Boissons gazeuses • Brochettes de fruits frais • Croustilles maison • Mais soufflé	• Café, thé et tisanes • Jus de fruits • Boissons gazeuses • Jus de légumes • Fruits secs • Barres granola • Birscher Muesli • Salade de fruits frais	• Café, thé et tisanes • Jus de fruits • Boissons gazeuses Choisissez trois items parmi les petits extras.
PRIX PAR PERSONNE	**7.50$**	**8.50$**	**9.50$**	**12.50$**

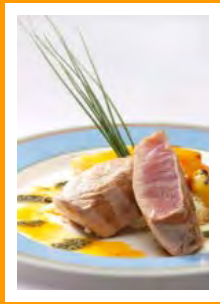
Disponibilités pour les forfaits-réunion

FORFAIT PLUS	✓	✓	✓	+ 3.00$ / personne
FORFAIT REGULIER	✓	✓	+ 1.50$ / personne	+ 5.00$ / personne

Les petits extras

Assortiment de yogourts	3.00$	Panier de fruits entiers	2.00$	Eaux minérales (Perrier 330 ml, San-Pellegrino 250 ml)	3.00$
Mini sandwiches	4.50$	Truffes au chocolat	4.50$	Fromages et craquelins	7.00$
Barre granola	2.00$	Fruits frais tranchés	2.50$	Viennoiseries (croissants, pain au raisin, et muffins)	3.00$
Barre Haagen Dasz	6.00$	Fruits secs	3.00$	Bretzels, noix et croustilles maison	3.00$
Biercher muesli	5.00$	Nachos and salsa	4.00$	Biscuits, brownies maison	2.00$
Gallon de café (20 tasses)	30.00$	Jus de fruits	2.50$	Café régulier, thé, tisanes	2.50$
Boissons gazeuses	2.75$	Limonade maison	2.50$	Jus de fruits frais pressé	3.00$
Crudités et trempette	4.00$	Maïs Soufflé	2.50$	Gâteau aux fruits maison	3.00$
Brochette de fruits	3.50$	Mini Pizzas	4.50$	Bagels et fromage à la crème	3.00$

Prix sujets à changement sans préavis. Les prix sont applicables par personne, par jour, plus taxes et service.

Menus	BUFFETS		
	**BUFFET COMPLET**	**BUFFET SANDWICHS**	**BUFFET AFFAIRES**
	Servi au Restaurant L'O	*Servi dans la salle de réunion*	*Servi dans la salle de réunion*
	• Soupe du Chef • 3 plats principaux du Chef • Légumes de saison • Variété de viandes froides • 4 Salades du Chef • Plateau de fromages • Plateau de desserts miniatures • Boissons gazeuses • Café, thé et tisanes	• 1 Choix de soupe ou salade* • 3 Choix de sandwichs* • Crudités et trempette • Plateau de desserts miniatures • Boissons gazeuses • Café, thé et tisanes	• 1 Choix de soupe* • 3 choix de salades* • 2 choix de plats principaux* • Plateau de desserts miniatures • Boissons gazeuses • Café, thé et tisanes *à partir d'un minimum de 15 personnes*
PRIX PAR PERSONNE	**24.50$**	**25.50$**	**29.50$**

Disponibilités pour les forfaits-réunion			
FORFAIT PLUS	✓	✓	✓
FORFAIT REGULIER	+ 2.00$ / personne	✓	+ 2.50$ / personne

Souper			
PRIX PAR PERSONNE	**28.50$/ personne** **si le restaurant est disponible**	**29.50$/ personne**	**33.50$/ personne**

* Merci de choisir parmi les items de la page 8.

Prix sujets à changement sans préavis. Les prix sont applicables par personne, par jour, plus taxes et service.

Choix de plats des buffet pour forfaits

Entrées et Soupes

Salades

- Mesclun de salade
- Taboulé
- Salade grecque
- Tomates mozzarella
- Salade César
- Salade asiatique

Soupes

- Velouté Dubarry (choux-fleur)
- Bisque de tomates de vigne, écume de basilic et huile vierge
- Soupe à la courge musquée, patate douce, & gingembre

Sandwichs

- Baguette ouverte au saumon fumé, chipotle d'oignons
- Baguette au jambon, brie et salade verte
- Club-sandwich toasté bacon, laitue, tomates
- Panini au fromage et légumes grillés
- Wrap au poulet et cornet de frite
- Wrap de bœuf & confit d'oignons

Plats principaux , servis avec riz ou pommes de terre et légumes de saison

Poissons

- Tilapia, Salsa Tropicale
- Saumon grillé façon teriyaki

Pâtes

- Raviolis aux champignons, sauce cardinale
- Penne Primavera

Viandes

- Araignée de Veau grillé, sauce romarin
- Onglet de bœuf sauce au poivre vert
- Filet mignon de porc poêlé aux pommes et Calvados
- Poitrine de poulet farci façon Florentine.

Plateau de desserts

Assortiments de plateau de miniatures

Prix sujets à changement sans préavis. Les prix sont applicables par personne, par jour, plus taxes et service.

Les repas à l'assiette	**MENU RESTAURANT L'O** **SERVI AU RESTAURANT * OU DANS LA SALLE DE BANQUET** Faites votre choix directement avec notre carte du restaurant. *Repas à l'assiette non disponibles dans les forfaits* **Selon disponibilité du restaurant*
PRIX PAR PERSONNE	Trois choix : • Repas trois service : 36$ par personne, plus taxes et service. • Repas quatre service: 41$ par personne, plus taxes et service. • À la carte : prix en vigueur **.** Nous vous serions reconnaissants de bien vouloir nous communiquer les choix de vos invites au plus tard 7 jours ouvrables avant l'événement. **Choix le jour-même :** Un frais de 3.00$ par personne sera applicable. Nous vous demanderons de faire une pré-sélection d'au plus trois plats principaux.

Canapés (à la douzaine)	
	Choix de Canapés Froids (à la douzaine) **23.00$** • Thon cajun, Salsa tropicale • Mini pizza au proscuitto,& pesto de tomates • Bouchée de fromage Oka & coulis de tomates • Roulade de saumon fumé au poivre rose • Concombre farci aux crevettes • Bruschetta de tomates confites, basilic & olives
	Choix de Canapés Chauds (à la douzaine) **23.00$** • Satay Thaï de poulet, sauce aux arachides épicées • Brie fondant aux canneberges • Dattes au bacon • Feuilleté d'escargots • Brochette de bœuf pimenté • Emincé de canard Teriyaki

Forfait *Bar* sans digestifs
(tarif horaire)

Service charge & taxes non comprises

Forfait de Base (1 heure) — 15.00$/ personne

- Apéritif *(Martini Blanc, Martini rouge, Campari, crème de cassis)*
- Alcool de base *(Vodka Wyborowa, Gin Gordon, Rhum Havana Club, Scotch Aberlour, Rye Ballantines)*
- Bière locale *(Budweiser, Molson Export, Molson Dry, Labatt Blue, Bud légère)*
- Bière importée *(Heineken, Stella Artois, Stella légère, Brahma)*
- Vin au verre *(sélection du moment)*
- Eaux minérales *(Perrier, Evian)*
- Boissons gazeuses & jus

Heure supplémentaire — **6.00$ / personne**

Forfait de Luxe (1 heure) — 17.00$/ personne

- Apéritif *(Martini Blanc, Martini rouge, Campari, crème de cassis)*
- Alcool de luxe *(Vodka Absolute, Gin Beefeater, Rhum Bacardi, Scotch Glenlivet, Rye Jack Daniels)*
- Bière locale *(Budweiser, Molson Export, Molson Dry, Labatt Blue, Bud légère)*
- Bière importée *(Heineken, Stella Artois, Stella légère, Brahma)*
- Vin au verre *(sélection du moment)*
- Eaux minérales *(Perrier, Evian)*
- Boissons gazeuses & jus

Heure supplémentaire — **8.00$/ personne**

Si les ventes hors-taxes sont inférieures à 250$, un coût additionnel de 75$ s'applique.

Forfait
Bar avec
digestifs
(tarif horaire)

Service charge & taxes non comprises

Forfait de Base (1 heure) — 17.00$/ personne

- Apéritif *(Martini Blanc, Martini rouge, Campari, crème de cassis)*
- Alcool de base *(Vodka Wyborowa, Gin Gordon, Rhum Havana Club, Scotch Aberlour, Rye Ballantines)*
- Liqueur (*Amaretto, Baileys, Drambuie, Grand Marnier, Crème de Menthe, Sambucca, Schnapps, Tia Maria, Triple sec, Porto Taylor Fladgate, Cognac Brandy d'Eaubonne)*
- Bière locale *(Budweiser, Molson Export, Molson Dry, Labatt Blue, Bud légère)*
- Bière importée *(Heineken, Stella Artois, Stella légère, Brahma)*
- Vin au verre *(sélection du moment)*
- Eaux minérales *(Perrier, Evian)*
- Boissons gazeuses & jus

Heure supplémentaire — **6.00$/ personne**

Forfait de Luxe (1 heure) — 19.00$/ personne

- Apéritif *(Martini Blanc, Martini rouge, Campari, crème de cassis)*
- Alcool de luxe *(Vodka Absolute, Gin Beefeater, Rhum Bacardi, Scotch Glenlivet, Rye Jack Daniels)*
- Liqueur (*Amaretto, Baileys, Drambuie, Grand Marnier, Crème de Menthe, Sambucca, Schnapps, Tia Maria, Triple sec, Porto Taylor Fladgate, Cognac Brandy d'Eaubonne)*
- Bière locale *(Budweiser, Molson Export, Molson Dry, Labatt Blue, Bud légère)*
- Bière importée *(Heineken, Stella Artois, Stella légère, Brahma)*
- Vin au verre *(sélection du moment)*
- Eaux minérales *(Perrier, Evian)*
- Boissons gazeuses & jus

Heure supplémentaire — **8.00$/ personne**

Si les ventes hors-taxes sont inférieures à 250$, un coût additionnel de 75$ s'applique.

Bar à la consommation

Service charge & taxes non compris

Apéritif **6.50$**

- White Martini, Red Martini, Campari, Cream of blackcurrant

Alcool de Base **6.50$**

- Wyborowa Vodka, Gordon's Gin, Havana Club Rum, Aberlour Scotch, Rye Ballantines

Alcool de Luxe **7.50$**

- Absolute Vodka, Beefeater Gin, Bacardi Rum, Glenlivet Scotch, Jack Daniels Rye

Bière Locale **5.50$**

- Budweiser, Molson Export, Molson Dry, Labatt Blue, Bud légère

Bière importée **6.00$**

- Heineken, Stella Artois, Stella légère, Brahma

Vin au Verre **7.00$**

- *sélection du moment*

Liqueurs **7.50$**

- *Amaretto, Baileys, Drambuie, Grand Marnier, Cream of mint, Sambucca, Schnapps, Tia Maria, Triple sec, Porto Taylor Fladgate, Cognac Brandy d'Eaubonne*

Eaux Minérales

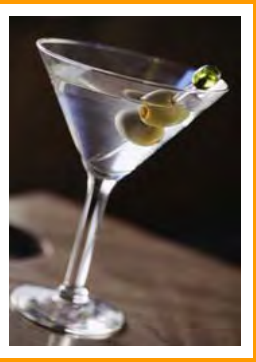
- Perrier 330m **2.50$**
- Evian **3.00$**
- Fiji **3.50 $**

Boissons gazeuses & jus **2.00$**

Si les ventes hors-taxes sont inférieures à 250$, un coût additionnel de 75$ s'applique.

Bar Payant

Service charge & taxes non compris



Apéritif **6.16$**

- Martini Blanc, Martini Rouge, Campari, Crème de cassis

Alcool de Base **6.16$**

- Vodka Wyborowa, Gin Gordon's, Rhum Havana Club, Scotch Aberlour, Rye Ballantines

Alcool de Luxe **6.93$**

- Vodka Absolute, Gin Beefeater, Rhum Bacardi, Scotch Glenlivet, Jack Daniels Rye

Bière Locale **5.00$**

- Budweiser, Molson Export, Molson Dry, Labatt Bleue, Bud légère

Bière Importée **5.39$**

- Heineken, Stella Artois, Stella Légère, Brahma

Vin au Verre **6.16$**

- *Sélection du moment*

Liqueurs **6.54$**

Amaretto, Baileys, Drambuie, Grand Marnier, Crème de menthe, Sambucca, Schnapps, Tia Maria, Triple sec, Porto Taylor Fladgate, Cognac Brandy d'Eaubonne

Eaux Minérales

- Perrier 330m **2.31$**
- Evian **2.69$**
- Fiji **3.08$**

Boissons gazeuses, et jus **1.92$**

Si les ventes hors-taxes sont inférieures à 250$, un coût additionnel de 75$ s'applique

Capacités des salles

Salle	Dimensions	Superficie	Hauteur	Théâtre	École	«U»	Conférence	½ lunes	Carré fermé	Cocktail	Banquet
Salles conventionnelles											
Alsace	7.6 m X 6.7 m (25' X 22')	51 m^2 (550 pi^2)	2.9 m (9.6')	40	30	15	20	30	20	40	40
Lorraine	7.6 m X 6.8 m (25' X 22')	51 m^2 (550 pi^2)	2.9 m (9.6')	40	30	15	20	30	20	40	40
Alsace-Lorraine	15.2 m X 6.7 m (50' X 22')	102 m^2 (1100 pi^2)	2.9 m (9.6')	100	64	40	40	60	42	120	80
Périgord A et B		96.7 m^2 (907 pi^2)	2.4 m (8.1')	55	30	20	20	30	20	80	50
Périgord A	13.9 m X 4.87 m (40' X 16')	68 m^2 (640 pi^2)	2.4 m (8.1')	55	30	20	20	24	20	40	40
Périgord B	9.08 m X 3.2 m (27' X 9.9')	29 m^2 (267 pi^2)	2.4 m (8.1')	15	---	---	10	---	---	---	---
Oxford	4.3 m X 5 m (14.2' X 16.7')	21.5 m^2 (237 pi^2)	2.1 m (7.1')	15	18	10	10	10	10	---	---
Cambridge	4.3 m X 5 m (14.2' X 16.7')	21.5 m^2 (237 pi^2)	2.1 m (7.1')	15	18	10	10	10	10	---	---
Oxford-Cambridge	8.6 m X 5 m (28.5' X 16.7')	43 m^2 (474 pi^2)	2.1 m (7.1')	30	20	20	18	18	20	40	24
Azur	TBA	TBA	TBA	10	---	---	10	---	10	---	---
Provence	5.7 m X 4.4m (18.8' X 14.7')	26 m^2 (276 pi^2)	2.1 m (7.1')	---	---	---	10	---	---	---	---
Salles multimédia											
Algarve	7.3 m X 11.5 m (23.1' X 37.8')	84 m^2 (873 pi^2)	3.1 m (10.2')	---	---	20	---	---	24	---	---
Picardie	7.3 m X 11.5 m (23.1' X 37.8')	84 m^2 (873 pi^2)	3.1 m (10.2')	---	---	20	---	---	24	---	---
Toscane	7.4 m X 15.9 m (24.4' X 52.2')	118 m^2 (1274 pi^2)	3.1 m (10.2')	---	---	40	---	---	44	---	---
Bavière	7.4 m X 8 m (24.4' X 26.4')	59 m^2 (644 pi^2)	3.8 m (12.7')	---	---	15	---	---	19	---	---

Équipement

Équipement Audiovisuel

Le Novotel Montréal Centre vous offre un équipement à la fine pointe de la technologie

• Projecteur vidéo data LCD	175.00$
• Support à feuilles mobiles sur roulettes	10.00$
• Vidéo S-VHS	25.00$
• Télévision	50.00$
• Lecteur DVD	25.00$
• Lecteur de disques compacts	25.00$
• Microphones avec fil	10.00$
• Speakers pour ordinateur portable	15.00$
• Téléphone conférence	55.00$
• Rallonge électrique	5.00$
• Barre multiprises	5.00$
• Internet Haute Vitesse (1ère connexion)	40.00$
• Internet Haute Vitesse (par connexion supplémentaire)	10.00$

- Le Novotel Montréal Centre permet à ses clients d'apporter leur propre équipement audiovisuel sous certaines conditions.

- Dans le cas où vous auriez besoin de matériel audiovisuel, votre responsable banquets coordonnera vos besoins avec la collaboration du fournisseur audiovisuel de l'hôtel.

Informations générales – Service Banquet

Envoi de matériel

- Si vous faites parvenir des boîtes à l'hôtel en prévision de votre rencontre, il est important que vous nous en avisiez. Toutes les boîtes devront être adressées comme suit :

Novotel Montréal Centre
1180 rue de la Montagne
Montréal, H3G 1Z1
À l'attention : Département des banquets

Nom du groupe
Date de la réunion
Nom de la salle de réunion
Nom de votre délégué(e) commercial(e) ou coordonnateur(trice)

- Nous acceptons la livraison des marchandises 9 h 00 à 17 h 00, du lundi au vendredi. Il est à noter que des frais de manutention de 1,50$ par boîte vous seront facturés s'il y a plus de 10 boîtes (par exemple : 12 boîtes = 18 $). Si les boîtes ne sont pas identifiées tel qu'indiqué ci-dessus, le Novotel Montréal Centre ne pourra être tenu responsable d'aucune perte.

Garantie des participants

- Le nombre garanti de participants doit nous être communiqué **au minimum trois (3) jours ouvrables avant la réunion**. Dans le cas ou cette dernière est réservée pour un lundi ou un mardi, le nombre garanti de participants doit nous parvenir respectivement le mardi ou le mercredi précédent. En cas d'absence de nombre garanti, la facture sera préparée sur le nombre de participants confirmés dans la proposition la plus récente. Si le nombre garanti de participants et le nombre réel divergent, la facture sera élaborée à partir du nombre le plus élevé. Le Novotel Montréal Centre ne pourra servir plus de 5% du nombre de personnes garanties.

- Si le nombre de participants est **réduit de plus de 35% à moins de 30 jours de la date de l'événement**, des frais à titre de compensation d'une valeur de 35% du revenu estimé en nourriture et boissons vous seront facturés.

- Le Novotel Montréal Centre se réserve le droit de changer les salons mentionnés dans les pages qui suivent. Tout changement à votre demande initiale pourra modifier les frais de location du (des) salon(s). Tout changement de configuration survenant le jour de l'événement entraînera des frais de $80.

- Les taxes en vigueur et 15% de service (10% personnel de service, 5% frais administration) seront appliqués aux prix de la nourriture et des boissons y compris sur les forfaits.

- L'hôtel se réserve le droit de modifier les prix des menus et de la location des salles sans préavis. Les prix sont garantis pour une période de trente jours (30) à compter de la date du contrat.

Nourriture et boisson

- Le Novotel Montréal Centre n'autorise pas ses clients à apporter de la nourriture et des boissons dans les salles de réunion et le restaurant (excepté sous un permis d'alcool où des frais de bouchons seront appliqués).

Pour nous joindre

Contact	Titre	Ligne directe	Télécopieur	Courriel
Christina Mills	Déléguée commerciale, Banquets et réunions	(1) 514-871-2132	(1) 514-861-2295	christinamills@novotelmontreal.com
Patricia Ceciarelli	Déléguée commerciale, Groupes Affaires	(1) 514-871-2133	(1) 514-861-2295	patriciaceciarelli@novotelmontreal.com
Xich-Vê Hô	Déléguée commerciale, Groupes Affaires	(1) 514-871-2142	(1) 514-861-2295	xichveho@novotelmontreal.com
Marc-André Bouchard	Directeur des ventes	(1) 514-871-2136	(1) 514-861-2295	marcandrebouchard@novotelmontreal.com
Nicolas Duquairoux	Directeur Restauration	(1) 514-861-6000, # 109	(1) 514-861-0992	nicolasduquairoux@novotelmontreal.com

www.novotel.com