



**NOVOTEL**

HOTELS & RESORTS

MONTREAL CENTRE



**OFFRE  
BANQUET  
2018**

CONVIVIALITÉ  
PROFESSIONALISME

# SOMMAIRE

---

1 LES PETITS DÉJEUNERS

2 LES PAUSES

3 LE MIDI

4 REPAS DU SOIR

5 EXTRAS

6 RÉCEPTIONS ET COCKTAILS

7 AUDIOVISUEL

8 LES SALLES DE RÉUNION

9 INFORMATIONS IMPORTANTES

10 COORDONNÉES

A decorative graphic consisting of six circles arranged in two rows of three. The top row has a light gray circle on the left, a medium blue circle in the center containing the number '1', and a dark blue circle on the right containing the text 'LES PETITS DÉJEUNERS'. The bottom row consists of three light gray circles. The background is white.

1

LES PETITS  
DÉJEUNERS

## LE CONTINENTAL

16.00\$ / pers.

Servi dans la salle

- Muffins
- Viennoiseries  
*Croissants et chocolaines*
- Yogourts assortis
- Confitures
- Panier de fruits de saison
- Jus de fruits
- Café, thé et tisanes

## LE MONTRÉALAIS

17.00\$ / pers.

Servi dans la salle

- Muffins
- Sandwichs oeufs sur muffin  
*avec fromage et jambon*
- Confitures
- Panier de fruits de saison
- Jus de fruits et smoothies
- Café, thé et tisanes

## LE BUFFET COMPLET

19.50\$ / pers.

Servi au restaurant

- Muffins, viennoiseries
- Fruits frais tranchés
- Fromage en cubes
- Yogourts assortis
- Céréales, option sans gluten
- Oeufs brouillés
- Pommes de terre
- Saucisses et bacon
- Jambon cuit, jambon de dinde
- Cretons
- Crêpes ou pain doré
- Variété de pains frais
- Jus de fruits
- Café, thé et tisanes



2

LES PAUSES

## LA BISCUITERIE

10.00\$ / pers.

Servie dans la salle

- Sélection de biscuits, choix du chef
  - Avoine et raisins*
  - Chocolat blanc et noix de macadam*
  - Pépites de chocolat*
  - Double chocolat*
- Fruits frais tranchés
- Assortiment de jus de fruits
- Liqueurs douces
- Café, thé et tisanes

## LA FRANÇAISE

11.00\$ / pers.

Servie dans la salle

- Madeleines faites maison
- Chaussons aux pommes
- Nutella
- Confitures
- Panier de fruits entiers
- Assortiment de jus de fruits
- Liqueurs douces
- Café, thé et tisanes

## LA SALÉE

12.00\$ / pers.

Servie dans la salle

- Mélange de la Louisiane
- Popcorn aromatisé
- Croustilles maison
- Assortiment de jus de fruits
- Liqueurs douces
- Café, thé et tisanes

## LA SANTÉ

13.00\$ / pers.

Servie dans la salle

- Crudités et trempette
- Mélange de fruits séchés et de noix
- Panier de fruits frais entiers
- Eaux vitaminées aromatisées
- Assortiment de jus de fruits
- Café, thé et tisanes

## LA COCKTAIL

15.00\$ / pers.

Servie dans la salle  
Minimum 15 pers.

- Assortiment de canapés  
*Trois par personne*
- Un verre de vin ou une bière locale par personne
- Liqueurs douces
- Eaux minérales

## L'ANGLAISE

17.00\$ / pers.

Servie dans la salle

- Scones et crème fouettée
- Sandwichs triangulaires
- Petites pâtisseries
- Liqueurs douces
- Café, thé et tisanes



3

LE MIDI



## BUFFET SANDWICH

27.50\$ / pers.

Servi dans la salle  
Minimum 10 pers.

- Une salade verte
- Une salade composée
- Deux sandwichs au choix  
*Voir sélection à la page 10*
- Légumes et trempette
- Assortiment de mignardises
- Liqueurs douces
- Café, thé et tisanes

Ajoutez une soupe ou un sandwich pour 3.00\$ par personne

Obtenez un sandwich végétarien ou végétalien pour 3.00\$ par personne

## BUFFET SANDWICH DELUXE

30.50\$ / pers.

Servi dans la salle  
Minimum 10 pers.

- Une salade verte
- Une salade composée
- Deux sandwichs au choix  
*Voir sélection à la page 10*
- Plateau de charcuteries  
*Avec petits cornichons et olives variées*
- Plateau de fromages fins  
*Avec craquelins*
- Légumes et trempette
- Assortiment de mignardises
- Liqueurs douces
- Café, thé et tisanes

# SÉLECTION DE SANDWICHES

- Bagel au saumon fumé, *fromage à la crème, câpres et oignons* **Nouveauté**
  - Baguette, dinde fumée et fromage Suisse **Nouveauté**
  - Wrap nature, émincé de poulet, *mayonnaise, laitue et tomate*
  - Wrap à la tomate, légumes grillés et pesto (végétarien)
  - Viande fumée sur pain varié, *cornichons et moutarde*
  - Ciabatta, pesto, capocollo, *tomate, laitue*
  - Panini, tomates, bocconcini et basilic (végétarien)
  - Baguette, jambon, brie, *laitue, mayonnaise moutardée*
  - Pain aux olives, émincé de poulet, *bacon, mayonnaise, laitue et tomate*
- *D'autres variétés de pains peuvent être utilisées lors de la confection des sandwiches.*
- *Pain sans gluten disponible sur demande, un supplément peut s'appliquer.*

## LE BUFFET CHAUD

32.00\$ / pers.

Servi au restaurant  
Minimum 15 pers.

- Soupe du jour maison
- Une salade verte
- Deux salades composées
- Trois plats principaux, choix du chef
  - Un plat de pâtes*
  - Un plat de viande*
  - Un plat de poisson*
- Trois accompagnements, choix du chef
- Plateau de charcuteries
  - Avec petits cornichons et olives variées*
- Plateau de fromages fins
  - Avec craquelins*
- Assortiment de mignardises
- Café, thé et tisanes

## LE TRIO EXPRESS

25.00\$ / pers.

Servi au restaurant  
9 pers. maximum

- Soupe ou Salade
- Trois choix de plats principaux, choix du chef
  - Un plat de pâtes*
  - Un plat de viande*
  - Un plat de poisson*
- Café gourmand
  - Café avec 3 mignardises

*Breuvages non inclus*

## LA BOITE À LUNCH\*

19.00\$ / pers.

À emporter

- Un sandwich
  - Voir sélection à la page 10*
- Une salade
- Un fruit entier
- Une barre tendre
- Une bouteille d'eau
- Ustensiles et serviette

*\* Merci de consommer la boîte à lunch à l'extérieur de l'hôtel et dans les 4 heures suivant l'heure de livraison afin d'assurer qualité et fraîcheur.*



4

REPAS DU SOIR

## BUFFET SANDWICH

27.50\$ / pers.

Servi dans la salle  
Minimum 10 pers.

- Une salade verte
- Une salade composée
- Deux sandwichs au choix  
*Voir sélection à la page 10*
- Légumes et trempette
- Assortiment de mignardises
- Liqueurs douces
- Café, thé et tisanes

Ajoutez une soupe ou un sandwich pour 3.00\$ par personne

Obtenez un sandwich végétarien ou végétalien pour 3.00\$ par personne

## BUFFET SANDWICH DELUXE

30.50\$ / pers.

Servi dans la salle  
Minimum 10 pers.

- Une salade verte
- Une salade composée
- Deux sandwichs au choix  
*Voir sélection à la page 10*
- Plateau de charcuteries  
*Avec petits cornichons et olives variées*
- Plateau de fromages fins  
*Avec craquelins*
- Légumes et trempette
- Assortiment de mignardises
- Liqueurs douces
- Café, thé et tisanes

## LE BUFFET CHAUD

32.00\$ / pers.

Servi au restaurant  
Minimum 15 pers.

- Soupe du jour maison
- Une salade verte
- Deux salades composées
- Trois plats principaux, choix du chef
  - Un plat de pâtes*
  - Un plat de viande*
  - Un plat de poisson*
- Trois accompagnements, choix du chef
- Plateau de charcuteries
  - Avec petits cornichons et olives variées*
- Plateau de fromages fins
  - Avec craquelins*
- Assortiment de mignardises
- Café, thé et tisanes

## LE MENU 3 SERVICES

38.00\$ / pers.

Minimum 15 pers.

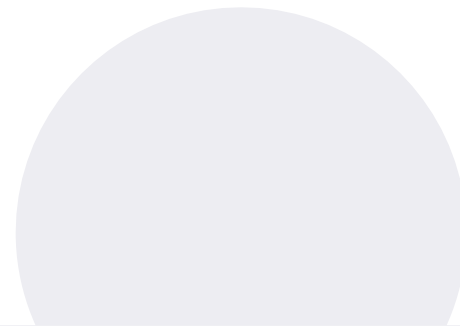
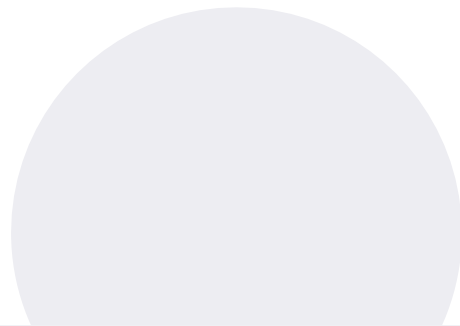
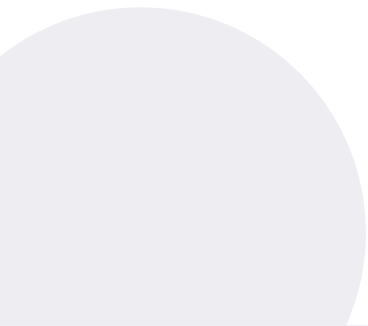
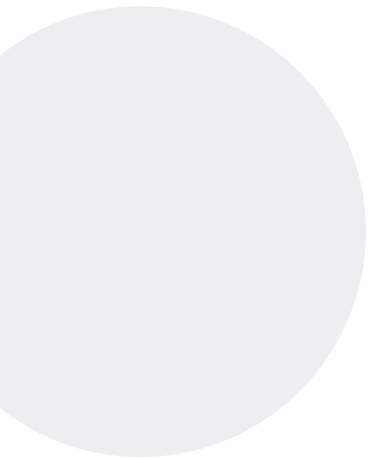
- Entrée
- Plat principal
- Dessert
- Café, thé et tisanes

## LE MENU 4 SERVICES

44.00\$ / pers.

Minimum 15 pers.

- Soupe ou salade
- Entrée
- Plat principal
- Dessert
- Café, thé et tisanes



## BOISSONS

Suppléments par  
personne

• Café (15 tasses)	15.00 \$
• Café (30 tasses)	30.00 \$
• Café, thé et tisanes	3.00 \$
• Chocolat chaud	3.50 \$
• Eau minérale	3.75 \$
• Jus de fruits ou liqueur douce	2.50 \$

## SANTÉ

Suppléments par  
personne

• Barre Granola	2.25 \$
• Crudités et trempette	3.75 \$
• Fruits frais tranchés	3.00 \$
• Maïs soufflé	3.00 \$
• Fruits secs et noix	4.00 \$
• Yogourts assortis	2.50 \$

## SUCRÉ

Suppléments par  
personne

• Biscuits	3.00 \$
• Chaussons aux pommes	3.00\$
• Crêpes	3.00 \$
• Pain doré	2.25 \$

## SALÉ

Suppléments par  
personne


• Bagel / Fromage à la crème	3.75 \$
• Croustilles maison	3.00 \$
• Fromage en cubes et craquelins	3.75 \$
• Jambon	2.00 \$
• Sandwich oeuf sur muffin (avec jambon et fromage)	4.25 \$
• Plateau de charcuteries <i>Avec petits cornichons et olives variées</i>	8.00 \$
• Plateau de fromages fins <i>Avec craquelins</i>	8.00 \$
• Saumon fumé	5.00 \$



The page features a decorative arrangement of six circles. The top row consists of three circles: a light gray circle on the left, a medium blue circle in the center containing the white number '6', and a dark blue circle on the right containing the white text 'RÉCEPTIONS ET COCKTAILS'. The bottom row consists of three light gray circles. The circles are arranged in a staggered pattern.

6

RÉCEPTIONS ET  
COCKTAILS



Faites-nous confiance, nous saurons vous  
surprendre !

Nous vous proposons des hors d'œuvres faits maison, au gré  
des choix du chef.

Toutes nos bouchées sont servies à la douzaine et peuvent  
comprendre un assortiment de canapés chauds et froids.

Des canapés sucrés (version dessert) peuvent également  
êtres compris.

Nous vous invitons à partager vos demandes spéciales et à  
nous communiquer toutes allergies ou restrictions alimentaires.

## HORS D'OEUVRES

36.00\$ /la douzaine  
*Faits maison*

## PRIX DU BAR

Par consommation,  
plus taxes et service

---

Verre de vin maison (blanc ou rouge), 6 oz	8.00 \$
Bière locale (en bouteille)	8.00 \$
Bière importée (en bouteille)	10,00\$
Bière locale (en fut), pinte de 500ml	9.25 \$
Bière locale (en fut), verre de 330ml	7.50 \$
Bière importée (en fut), pinte de 500ml	9.75 \$
Bière importée (en fut), verre de 330ml	8.00 \$
Vodka Absolut	5.00 \$
Gin Beefeater	5.00 \$
Jack Daniel's	6.00 \$
Eau minérale	3.75 \$
Jus de fruits ou liqueur douce	2.50 \$
Cocktail	11,00\$



7

AUDIOVISUEL

• Barre multiprises	5.00 \$
• Changeur de diapositive	30.00 \$
• Chevalet à feuilles mobiles	15.00 \$
• Hauts-parleurs pour ordinateur portable	30.00 \$
• Internet avec fil (disponible dans Paris et Alsace)	25.00 \$
• Micro sans fil (disponible dans Toscane et Alsace)	15.00 \$
• Projecteur LCD	150.00 \$
• Rallonge électrique	5.00 \$
• Tableau blanc	25.00 \$
• Téléphone conférence	65.00 \$
• Internet haute vitesse (15 participants et plus)	50.00 \$
• Micro-Casque (disponible dans Alsace seulement)	150.00 \$
• Boitier multi appareils pour connexion Internet (max 6)	75.00 \$

Merci de noter que les items sont sujets à disponibilité et qu'un frais de 100\$ par item non retourné sera chargé au compte maitre.

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 tout autre type de matériel audiovisuel, votre responsable banquets coordonnera vos besoins avec la collaboration du fournisseur audiovisuel de l'hôtel.

The page features a decorative arrangement of six circles. In the top row, there is a light gray circle on the left, a medium purple circle in the center containing a white number '8', and a dark blue circle on the right containing the text 'LES SALLES DE RÉUNION'. In the bottom row, there are three light gray circles. The background is white, and the bottom of the page has a light gray footer.

8

LES SALLES  
DE RÉUNION

# CAPACITÉ DES SALLES

Salles	Dimension	Superficie	Hauteur	Theatre	École	«U»	Conférence	Demi-lune	Carré ouvert	Cocktail	Banquet
<b>Salles conventionnelles</b>											
Alsace	15.2 m X 6.7 m (50' X 22')	102 m <sup>2</sup> (1100 sq <sup>2</sup> )	2.9 m (9.6')	100	64	40	32	40	42	120	70
Oxford-Cambridge	8.6 m X 5 m (28.5' X 16.7')	43 m <sup>2</sup> (474 sq <sup>2</sup> )	2.1 m (7.1')	30	20	20	18	18	20	40	24
Provence	5.7 m X 4.4m (18.8' X 14.7')	26 m <sup>2</sup> (276 sq <sup>2</sup> )	2.1 m (7.1')	---	---	---	8	---	---	---	---
Paris (son de la TV) (Terrasse 19' X 24')	10.3 m X 7m (34' X 23')	72.6 m <sup>2</sup> (782 sq <sup>2</sup> )	2.1 m (7")	40	30	20	20	30	24	40	40
<b>Salles multimédias</b>											
Algarve	7.3 m X 11.5 m (23.1' X 37.8')	84 m <sup>2</sup> (873 sq <sup>2</sup> )	3.1 m (10.2')	---	---	20	---	---	24	---	---
Picardie	7.3 m X 11.5 m (23.1' X 37.8')	84 m <sup>2</sup> (873 sq <sup>2</sup> )	3.1 m (10.2')	---	---	20	---	---	24	---	---
Toscane	7.4 m X 15.9 m (24.4' X 52.2')	118 m <sup>2</sup> (1274 sq <sup>2</sup> )	3.1 m (10.2')	---	---	30	---	---	34	---	---
Bavière	7.4 m X 8 m (24.4' X 26.4')	59 m <sup>2</sup> (644 sq <sup>2</sup> )	3.8 m (12.7')	---	---	15	---	---	19	---	---



9

INFORMATIONS  
IMPORTANTES



# INFORMATIONS IMPORTANTES

---

- 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, Québec, Canada H3G 1Z1  
À l'attention du Département du Banquet

**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 2,00\$ par boîte vous seront facturés s'il y a plus de 10 boîtes (par exemple : 12 boîtes = 24 \$). Si les boîtes ne sont pas identifiées tel qu'indiqué ci-dessus, le Novotel Montréal Centre ne pourra être tenu responsable d'aucune perte.

# INFORMATIONS IMPORTANTES

---

## • SALLE DE RÉUNION

Le Novotel Montréal Centre se réserve le droit de changer les salles réservées. Tout changement à votre demande initiale pourra modifier les frais de location du (des) salle(s). Tout changement de configuration survenant à moins de 24 heures de l'événement entraînera des frais de 80\$. Tout changement de configuration survenant entre 48 et 24 heures avant l'événement entraînera des frais de 45\$.

## • TARIFICATION

Les taxes en vigueur et 15% de service (10% service, 5% frais d'administration) seront appliqués aux prix de la nourriture et des boissons y compris sur les forfaits. Les frais d'administration (5%) sont aussi applicables sur la location de salle de réunion et audiovisuel.

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 bouchon seront appliqués).



10

COORDONNÉES

PERSONNE RESSOURCE	TITRE	LIGNE DIRECTE	COURRIEL
Marine Termignon	DÉLÉGUÉE COMMERCIALE, BANQUETS ET SÉMINAIRES	+1 (514) 871-2132	<a href="mailto:marine@novotelmontreal.com">marine@novotelmontreal.com</a>
Carolina Rodegher	COORDONNATRICE, BANQUETS ET GROUPES	+1(514) 871-2133	<a href="mailto:carolina@novotelmontreal.com">carolina@novotelmontreal.com</a>
Jany Gauthier	DIRECTRICE DES VENTES ET MARKETING	+1 (514) 871-2145	<a href="mailto:janygauthier@novotelmontreal.com">janygauthier@novotelmontreal.com</a>



MERCI!

