



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



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

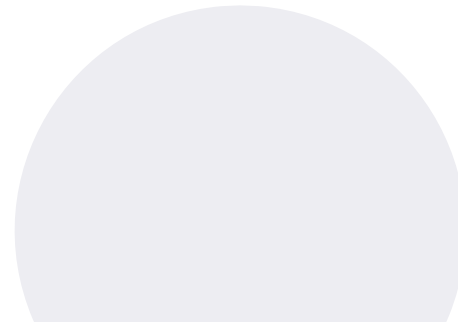
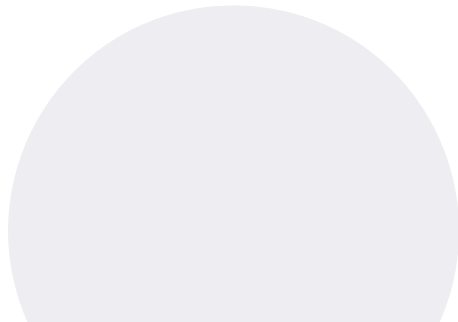
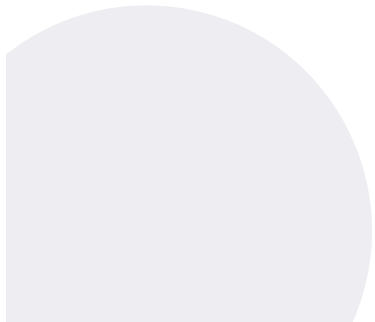
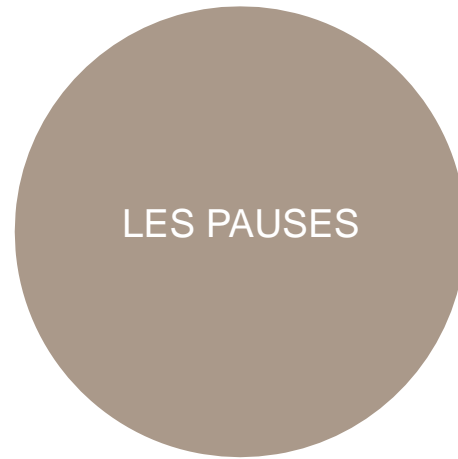
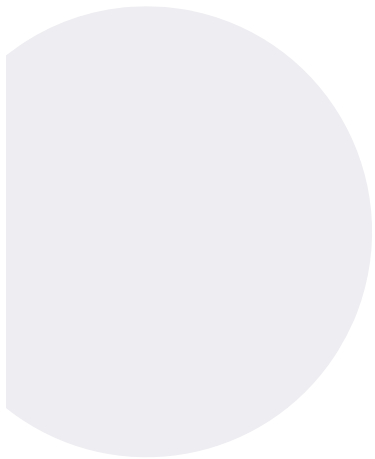
- Muffins
- Sandwichs oeufs sur muffin
avec fromage et jambon
- Confitures
- Panier de fruits de saison
- Jus de fruits
- Café, thé et tisanes

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



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

PAUSE VIENNOISERIES

10.00\$ / pers.

Servie dans la salle

- Assortiment de viennoiseries
- Jus de fruits
- Café, thé et tisanes



PAUSE D'ÉTÉ

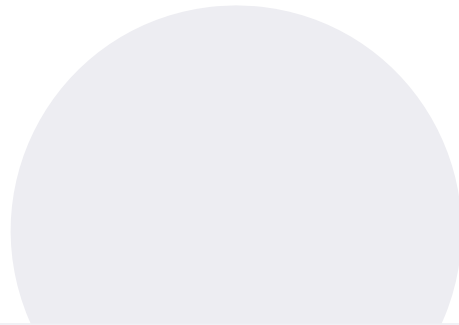
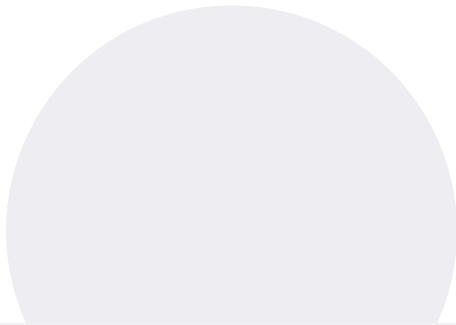
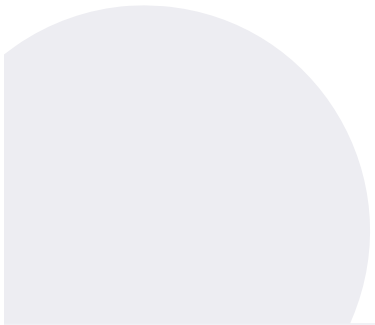
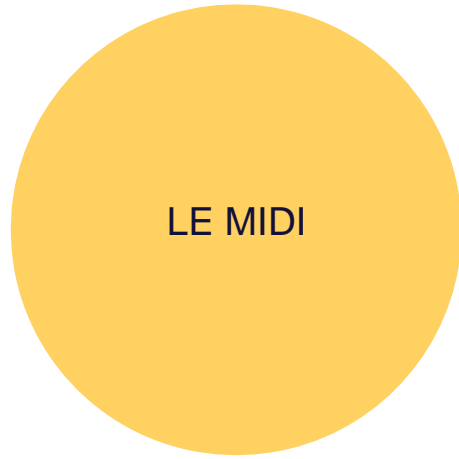
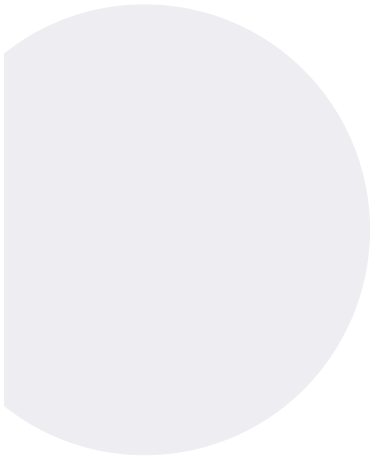
15.00\$ / pers.
Servie dans la salle

- Crème glacée Haagen dazs
- Panier de fruits frais
- Thé glacé maison
- Café, thé et tisanes

PAUSE APÉRO

14.00\$ / pers.
Servie dans la salle

- Plateau de fromages et pain
- Fruits frais tranchés
- Liqueurs douces
- Café, thé et tisanes



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 3
- Légumes et trempette
- Assortiment de mignardises
- Liqueurs douces
- Café, thé et tisanes

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

BUFFET ITALIEN

30.50\$ / pers.

Servi dans la salle
Minimum 15 pers.

- Antipasto (courgettes, poivrons, artichauts)
- Tomate et bocconcini
- Salade de pâtes, pesto, tomates séchées et capicollo
- Bruschetta
- Prosciutto et melon
- Charcuteries
- Crevettes cocktail
- Pizza servie froide
Choix entre végétarienne ou avec viande
- Assortiment de mignardises
- Liqueurs douces
- Café, thé et tisanes

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

Ajoutez une soupe maison ou un 3^e choix de sandwich pour 3.00\$ par personne

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 style Pretzel, *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

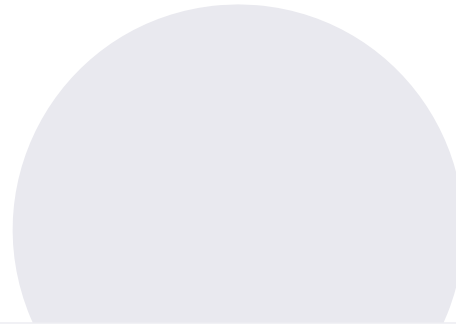
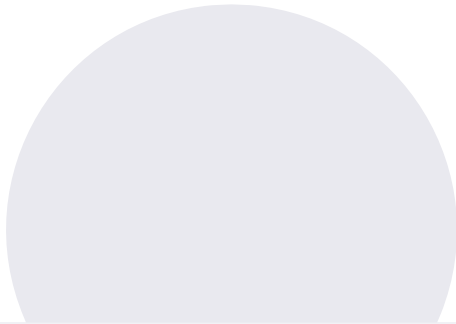
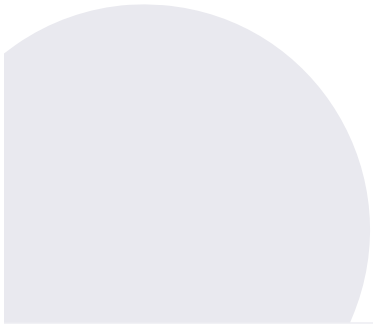
LA BOITE À LUNCH*

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.



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 3
- Légumes et trempette
- Assortiment de mignardises
- Liqueurs douces
- Café, thé et tisanes

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

BUFFET ITALIEN

30.50\$ / pers.

Servi dans la salle
Minimum 15 pers.

- Antipasto (courgettes, poivrons, artichauts)
- Tomate et bocconcini
- Salade de pâtes, pesto, tomates séchées et capicollo
- Bruschetta
- Prosciutto et melon
- Charcuteries
- Crevettes cocktail
- Pizza servie froide
Choix entre végétarienne ou avec viande
- Assortiment de mignardises
- Liqueurs douces
- Café, thé et tisanes

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

Ajoutez une soupe maison ou un 3^e choix de sandwich pour 3.00\$ par personne

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

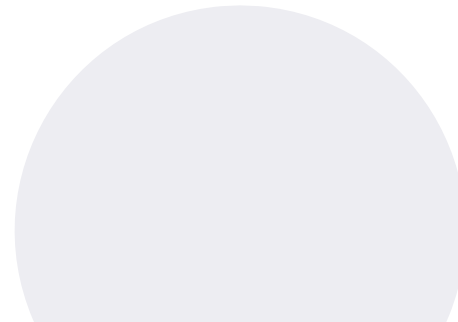
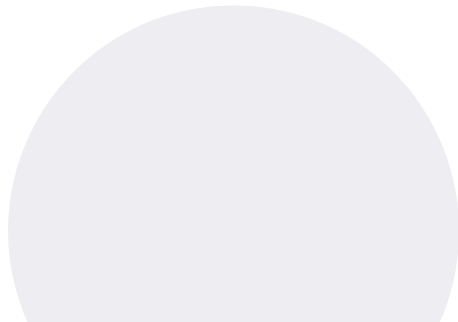
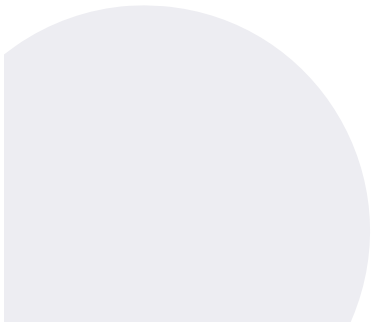
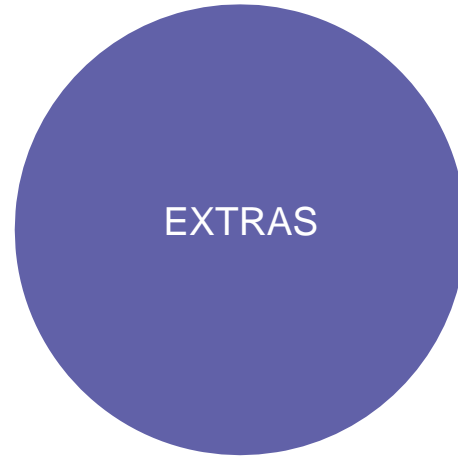
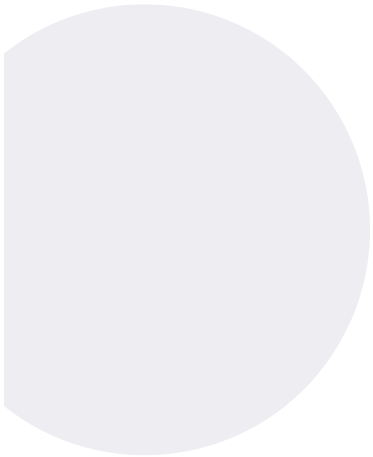
LE MENU 4 SERVICES

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	2,50 \$
• Jus de fruits	3,00 \$
• Liqueurs douces	3,75 \$

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 \$





6

RÉCEPTIONS ET
COCKTAILS

CANAPÉS FAITS MAISON

**Faites-nous
confiance, nous
saurons vous
surprendre !**

**HORS
D'OEUVRES**

36.00\$ /la douzaine

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 être compris.

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

Chauds

Froids

Salés

Sucrés

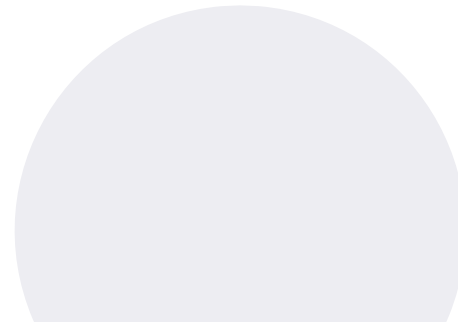
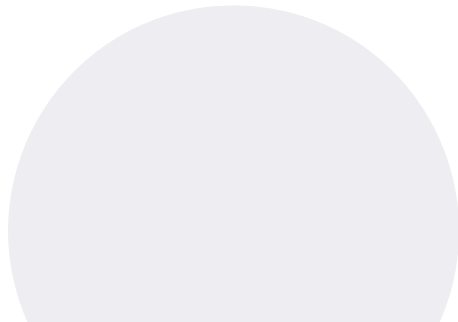
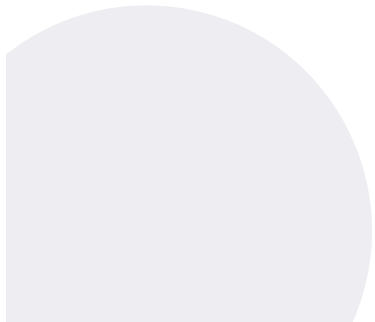
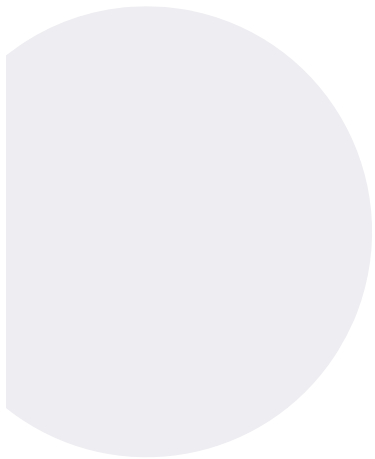
PRIX DU BAR

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	2.50 \$
Liqueur douce	3.75 \$
Jus de fruits	3.00 \$
Cocktail Classique	11,00\$





AUDIOVISUEL

• Barre multiprises	5.00 \$
• Changeur de diapositives	30.00 \$
• Chevalet à feuilles mobiles	15.00 \$
• Hauts-parleurs pour ordinateur portable	30.00 \$
• Haut-parleur Bluetooth	30.00 \$
• Internet avec fil (câblé)	25.00 \$
• Micro sans fil (disponible dans Toscane et Alsace)	15.00 \$
• Micro-Cravate (disponible dans Alsace)	40.00 \$
• Projecteur LCD	150.00 \$
• Écran de projection	150.00 \$
• Rallonge électrique	5.00 \$
• Tableau blanc	25.00 \$
• Téléphone conférence	65.00 \$
• Internet haute vitesse (15 participants et plus)	50.00 \$
• 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.



8

LES SALLES
DE RÉUNION



CAPACITÉ DES SALLES

Salles	Dimension	Superficie	Hauteur	Theatre	École	«U»	Conférence	Demi-lune	Carré ouvert	Cocktail	Banquet
Salles conventionnelles											
Alsace	15.2 m X 6.7 m (50' X 22')	102 m ² (1100 sq ²)	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 ² (474 sq ²)	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 ² (276 sq ²)	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 ² (782 sq ²)	2.1 m (7'")	40	30	20	20	30	24	40	40
Salles multimédias											
Algarve	7.3 m X 11.5 m (23.1' X 37.8')	84 m ² (873 sq 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 sq 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 sq ²)	3.1 m (10.2')	---	---	30	---	---	34	---	---
Bavière	7.4 m X 8 m (24.4' X 26.4')	59 m ² (644 sq ²)	3.8 m (12.7')	---	---	15	---	---	19	---	---

Des frais de location de salle s'appliquent.





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 de la (des) salle(s). Tout changement de configuration survenant à moins 48 heures avant l'événement entraînera des frais de 100\$ plus taxes.

• TARIFICATION

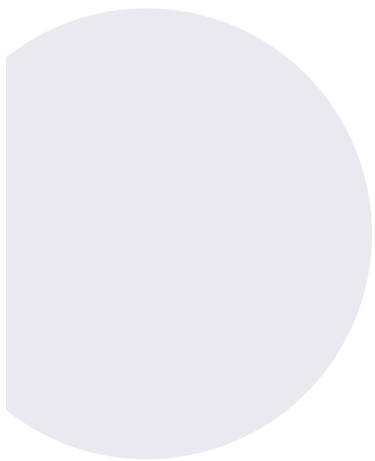
Les taxes en vigueur et 15% de service (10% service, 5% frais d'administration) seront appliqués aux prix de la nourriture et des boissons y compris sur les forfaits. Les frais d'administration (5% plus taxes) sont aussi applicables sur la location de salle de réunion et audiovisuel.

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.

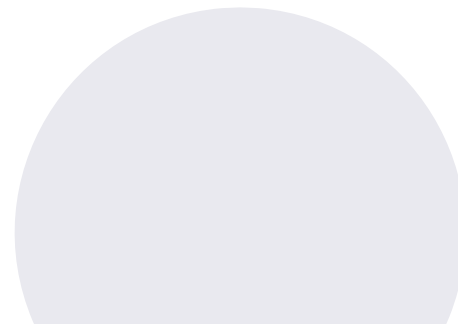
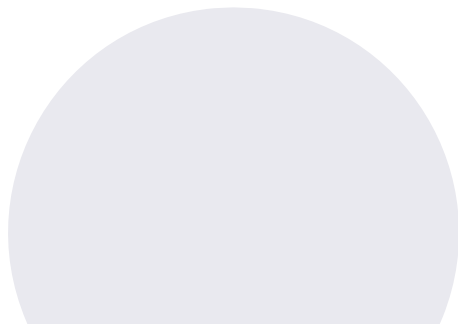
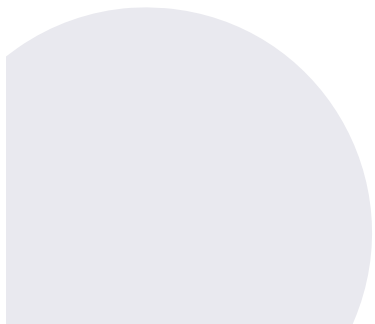
• NOURRITURE ET BOISSON

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

CONTACTEZ-NOUS!



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

