



NOVOTEL

HOTELS & RESORTS

MONTREAL CENTRE



**OFFRE
BANQUET
2019**

CONVIVALITÉ
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

17.00\$ / pers.
Servi dans la salle

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

LE MONTRÉALAIS

18.00\$ / pers.
Servi dans la salle

- Muffins
- Sandwichs oeufs sur muffin
avec fromage et jambon
- 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

PETIT- DÉJEUNER BOÎTE À EMPORTER

16.00\$ / pers.

- Un oeuf cuit dur
- Deux mini-viennoiseries
- Un fruit entier
- Un jus de fruits



2

LES PAUSES

LA BISCUITERIE

11.00\$ / 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 (*pause AM*)
- Liqueurs douces (*pause PM*)
- Café, thé et tisanes

LA VIENNOISERIE

11.00\$ / pers.

Servie dans la salle

- Assortiment de mini-viennoiseries
- Assortiment de jus de fruits
- Café, thé et tisanes

PAUSE DOUCEUR

12.00\$ / pers.

Servie dans la salle

- Tartelettes de saison (*2 variétés*)
- Assortiment de jus de fruits (*pause AM*)
- Liqueurs douces (*pause PM*)
- Café, thé et tisanes

PAUSE NEW-YORK

11.00\$ / pers.
Servie dans la salle

- Cheesecake en bouchées (3 variétés)
- Assortiment de jus de fruits (pause AM)
- Liqueurs douces (pause PM)
- Café et Thé

LA MEXICAINE

10.00\$ / pers.
Servie dans la salle

- Nachos
- Guacamole
- Crème sure
- Salsa
- Liqueurs douces
- Café et Thé

LA NORDIQUE

14.00\$ / pers.
Servie dans la salle

- Bagel au saumon fumé (version bouchées)
- Fromage à la crème
- Câpres et Oignons à côté
- Liqueurs douces
- Café et Thé

LA SALÉE

12.00\$ / pers.

Servie dans la salle

- Popcorn aromatisés
- Croustilles maison
- Mélange de riz soufflé asiatique
- Assortiment de jus de fruits (*pause AM*)
- Liqueurs douces (*pause PM*)
- 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

LA FRANÇAISE

10.00\$ / pers.
Servie dans la salle

- Madeleines faite maison
- Chaussons aux pommes
- Assortiments de jus de fruits (*pause AM*)
- Liqueurs douces (*pause PM*)
- Café, thé et tisanes

LA SANTÉ

13.00\$ / pers.
Servie dans la salle

- Crudités et trempettes
- Mélange de fruits séchés et de noix
- Panier de fruits frais entiers
- Eaux vitaminées aromatisées
- Assortiments de jus de fruits
- 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 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 12 pers.

- Antipasto (courgettes, poivrons, artichauts)
- Tomate et bocconcini
- Salade de pâtes, pesto, tomates séchées et capicollo
- Bruschetta
- Prosciutto et melon
- 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

- Pain style Bretzel au prosciutto, *beurre et laitue* **Nouveauté**
- Bagel au saumon fumé, *fromage à la crème, câpres et oignons*
- Viande fumée sur pain style Bretzel, *cornichons et moutarde* **Nouveauté**
- Baguette, dinde fumée et fromage Suisse
- Wrap à l'émincé de poulet, *mayonnaise, laitue et tomate*
- ✓ • Wrap aux légumes grillés et pesto
- ✓ • Ciabatta aux fines herbes avec tomates, bocconcini et basilic **Nouveauté**
 - 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 ou dans
le salon Alsace
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
- Charcuterie et viande froide du jour
 - Avec petits cornichons et olive*
- Plateau de fromages fins
- Assortiment de mignardises
- Liqueurs douces
- Café, thé et tisanes

LE TRIO EXPRESS

25.00\$ / pers.

Servi au restaurant
12 pers. maximum

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

LA BOITE À LUNCH*

19.50\$ / pers.

À emporter

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

* 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 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
- 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 ou dans
le salon Alsace
Minimum 15 pers.

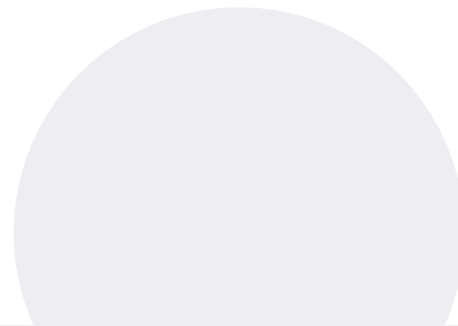
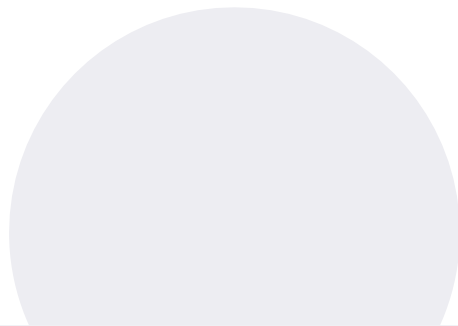
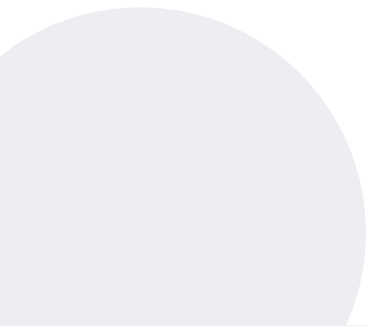
- Soupe du jour maison
- Une salade verte
- Deux salades composées
- Trois plats principaux, choix du chef
 - Un plat de pâtes*
 - Un plat de viande*
 - Un plat de poisson*
- Trois accompagnements, choix du chef
- Charcuterie et viande froide du jour
 - Avec petits cornichons et olives variées*
- Plateau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

LE MENU 3 SERVICES

38.00\$ / pers.

Servi au restaurant ou dans
la salle Alsace

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

SANTÉ

Suppléments par
personne

• Barre Granola	2.25 \$
• Cruautés 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 \$
• Viennoiseries	4.50 \$
• Muffins	3.75 \$

SALÉ

Suppléments par
personne

• Bagel / Fromage à la crème	3.75 \$
• Croustilles maison	3.00 \$
• Fromage en cubes et craquelins	3.75 \$
• 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 \$

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 '6', and a dark blue circle on the right containing the text 'RÉCEPTIONS ET COCKTAILS'. The bottom row consists of three light gray circles. The background is white.

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

FRAIS DE BOUCHON

Vin : 12\$ la bouteille
Champagne : 15\$ la bouteille
Par bouteille, 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 + mixeur	7.00 \$
Gin Beefeater + mixeur	7.00 \$
Jack Daniel's + mixeur	8.00 \$
Eau minérale	2.50 \$
Liqueur douce	3.75 \$
Jus de fruits	3.00 \$
Cocktail Classique	11,00\$
Cocktail Premium	14,00\$



7

AUDIOVISUEL

AUDIOVISUEL

• Barre multiprises	5.00 \$
• Changeur de diapositives	30.00 \$
• Chevalet à feuilles mobiles	15.00 \$
• Hauts-parleurs pour ordinateur portable	30.00 \$
• Micro sans fil (disponible dans Toscane et Alsace)	25.00 \$
• Micro-Cravate (disponible dans Toscane et Alsace)	40.00 \$
• Projecteur LCD	150.00 \$
• Écran de projection	150.00 \$
• Rallonge électrique	5.00 \$
• Tableau blanc	35.00 \$
• Téléphone conférence	65.00 \$
• Internet haute vitesse (15 participants et plus)	50.00 \$

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	---	---



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



MERCI!

