

Event Menu

A long table set for a banquet with white linens, glassware, and colorful floral centerpieces. The table is set with white linens, glassware, and silverware. The centerpieces are made of colorful flowers in wooden crates. The background is a blurred outdoor setting with greenery and more tables.

OMNI MONT-ROYAL HOTEL
MENU BANQUET



TABLE OF CONTENTS

Click on link below to be directed to that section of the menu

[PETIT-DÉJEUNER](#)

[PAUSE](#)

[BOÎTES À LUNCH](#)

[BUFFETS](#)

[REPAS À L'ASSIETTE](#)

[RÉCEPTION](#)

[STATIONS](#)

[CARTE DES VINS](#)

[BAR À LA CARTE](#)

[BAR OUVERT](#)

des frais de service de 19% s'ajoutent aux tarifs indiqués.

les taxes fédérales de 5% et provinciales de 9,975% s'appliqueront par la suite. tous les prix et menus sont sujets à changement.



BUFFET PETIT-DÉJEUNER

minimum de 25 personnes
(pour un groupe de moins de 25 personnes, un supplément de 200 sera ajouté à la facture).

tous les petits-déjeuners comprennent du café, une variété de thé et de tisane, du jus d'orange et du jus de pamplemousse purs à 100 %, du beurre et de la confiture.

MONT-ROYAL

assortiment de mini-viennoiseries
(muffins, chocolatines, croissants et danoises)

tranches de pain blanc et brun

choix de yogourts

plateau de fruits frais tranchés de saison

28 par personne

OUTREMONT

assortiment de mini-viennoiseries
(muffins, chocolatines, croissants et danoises)

tranches de pain blanc et brun

pommes de terre croustillantes

crêpes arrosées de sirop d'érable

choix de yogourts

plateau de fruits frais tranchés de saison

CHOISIR UN ACCOMPAGNEMENT

œufs brouillés

tranches de bacon

38 par personne

WESTMONT SANTÉ

smoothie maison

bar à yogourts avec garnitures
(céréales riches en fibres, granola, noix, fruits secs, coulis de fruits)

pain au blé entier et grains germés de la boulangerie première moisson mc

pommes de terre du québec, rôties et assaisonnées aux fines herbes

œufs brouillés aux pois chiches, tomates et poivrons

plateau de fruits frais tranchés de saison

39 par personne



PETITS-DÉJEUNERS - À LA CARTE

pour l'accompagnement en chambre avec un serveur ou un chef, un supplément de 200 pour deux heures par serveur.

CHOIX FROIDS

assortiment de mini-viennoiseries et muffins | 44 par douzaine

jus d'orange et jus de pamplemousse purs à 100 % | 21 par litre

smoothie maison | 26 par litre

choix de yogourts | 6 par unité

yogourt parfait | 9 par personne

bagel de la boulangerie fairmont bagel mc servi avec fromage à la crème | 6 par personne

fruits frais entiers | 4 par personne

plateau de fruits frais tranchés de saison | 12 par personne

œufs cuits durs | 24 par douzaine

plateau de fromages cheddar et suisse (56 g par personne) | 12 par personne

plateau de charcuteries variées (28 g par personne) | 12 par personne

saumon fumé avec garnitures (56 g par personne) | 12 par personne

CHOIX CHAUDS

gruau avec garnitures (sirop d'érable, noix, fruits secs) | 6 par personne

choix de saucisses, tranches de bacon ou tranches de jambon (80 g par personne) | 8 par personne

choix de crêpes, de gaufres belges ou de pains dorés avec garnitures (sirop d'érable, baies, crème fouettée) | 12 par personne

sandwich sur muffin anglais, œuf, tranches de bacon et de fromage | 14 par personne

café, variété de thé et de tisane | 99 par gallon



PAUSES SUCRÉES

minimum de 25 personnes
(pour un groupe de moins de 25 personnes, un supplément de 200 sera ajouté à la facture).

toutes les pauses comprennent du café, une variété de thé et de tisane.

GOURMANDE

assortiment de macarons
maïs soufflé au chocolat et caramel
brownies aux pacanes et au caramel
20 par personne

HEURE DU THÉ

brioche faites maison
scones aux bleuets
crème de mascarpone
22 par personne

ITALIENNE

mini-cannoli à la ricotta et au nutella md
biscottis
tiramisu
22 par personne

MONTRÉALAISE

bar à beignets avec garnitures
mini-beignets au sucre et à la cannelle
roussettes glacées au miel
20 par personne

BAR À CRÈME GLACÉE

crème glacée à la vanille
crème glacée au chocolat
garnitures
21 par personne

BAR À MAÏS SOUFFLÉ

machine à maïs soufflé
maïs soufflé au caramel
16 par personne

ÉNERGISANTE

barres granola « grandma emily »
plateau de fruits frais tranchés de saison
18 par personne





PAUSES SALÉES

minimum de 25 personnes
(pour un groupe de moins de 25 personnes, un supplément de 200 sera ajouté à la facture).

toutes les pauses comprennent du café, une variété de thé et de tisane.

QUÉBÉCOISE

assortiment de fromages fins du québec
(42,5 g/personne)

craquelins aux noisettes et canneberges

baguette

23 par personne

RÉCONFORTANTE

fougasse, prosciutto et tomates confites

soupe de tomate au paprika fumé

croustilles maison assaisonnées au parmesan et à
l'huile de truffe

23 par personne

SANTÉ

légumes crus croquants coupés

houmous

pain pita

croustilles maison

20 par personne





PAUSE À LA CARTE

SÉLECTION DE BOISSONS

variété de jus de fruits (355 ml) | 7 par bouteille

variété de boissons gazeuses ou bouteille d'eau eska (355 ml) | 7 par bouteille

bouteille d'eau eska pétillante (1 l) | 9 par bouteille

café, une variété de thé et de tisane | 99 par gallon

limonade ou thé glacé | 23 par litre

SÉLECTION DE COLLATIONS

choix de yogourts | 6 par unité

plateau de fruits frais tranchés de saison | 12 par personne

fruits frais entiers | 4 par unité

barres granola « grandma emily » | 7.5 par unité

sacs de croustilles ou de mini-bretzels | 6 par unité

assortiment de biscuits | 28 par douzaine

gâteau quatre-quarts | 38 par douzaine

assortiment de mini-viennoiseries et muffins | 44 par douzaine

scones aux bleuets | 44 par douzaine

assortiment de mignardises | 45 par douzaine

croustilles maison cajun (56 g par personne) | 7 par personne



BOÎTES À LUNCH

pour une consommation sur place, un supplément de 450 sera ajouté à la facture.

toutes les boîtes à lunch comprennent une bouteille d'eau minérale.

SALADE REPAS

salade de quinoa avec tomates cerises et feta
houmous avec légumes crus et craquelins

AU CHOIX:

steak de saumon grillé | 44 par personne
poitrine de poulet grillée | 42 par personne
tofu grillé | 40 par personne

gâteau au fromage, pistaches et baies rouges

SANDWICHES

salade de pommes de terre nouvelles avec oignons
verts, bacon, mayonnaise et moutarde à l'ancienne

AU CHOIX:

baguette avec saucisse italienne grillée, aubergine
marinée, parmesan et sauce romesco

ou

fougasse de légumes grillés avec romarin, confit de
tomates, roquette, parmesan, et mayonnaise

chips

fruits frais entiers

choux à la crème chocolat
framboises | 42 par personne





BUFFETS - GROUPE DE 10 À 25 PERSONNES

et pour les réservations effectuées moins de 15 jours avant l'événement.

tous les buffets sont servis avec du café, une variété de thé et de tisane, du pain et du beurre.

supplément de 14 par personne pour un buffet souper.

MONTROYAL FROID

soupe du jour

salade verte et vinaigrette

salade composée du chef

sandwichs au choix du chef

(une option viande et une option végétarienne)

sélection de desserts du chef

48 par personne

MONTROYAL CHAUD

soupe du jour

salade verte et vinaigrette

salade composée du chef

repas chaud choix du chef

(une option viande et une option végétarienne)

repas servi avec un féculent et des légumes

sélection de desserts du chef

58 par personne

JEAN DRAPEAU

BAR À SALADE

laitue romaine, mesclun, roquette, orge, quinoa

assortiment de vinaigrettes

GARNITURES

fromage bleu, tomates, concombre, poivrons, pois chiches, œufs cuits durs, feta émietlée, cheddar râpé, avocats, radis, édamames

PROTÉINES

effiloché de poulet

saumon rôti

falafel

DESSERT

sélection de dessert du chef

55 par personne



BUFFET FROID

les buffets nécessitent un minimum de 25 personnes. si ce nombre est inférieur, un supplément de 200 sera appliqué.

tous les buffets sont servis avec du café et du thé, des petits pains avec du beurre et une sélection de desserts du chef.

ajustement de 14 par personne pour le service du dîner.

SAINTE-CATHERINE

SOUPE DU JOUR

UNE SALADE VERTE AU CHOIX

salade romaine, bacon, croûtons et vinaigrette César

salade de légumes verts mélangés et vinaigrette balsamique

CHOIX DE 2 SALADES MÉLANGÉES

quinoa, tomates cerises, salade de feta

salade caprese, tomates, fromage fior di latte, basilic et réduction balsamique

salade grecque avec tomates cerises, concombre et feta

salade de pommes de terre, de cornichons, de céleri et d'oignons croustillants, avec mélange de mayonnaise et de moutarde à l'ancienne

salade de betteraves, fromage de chèvre et vinaigrette balsamique blanche

salade de pois chiches et de coriandre, assaisonnée au cumin

SANDWICHES AU CHOIX

baguette de jambon forêt-noire avec laitue romaine, fromage suisse et mayonnaise à la moutarde de dijon

mini-pain brioché de poulet avec roquette, cheddar et mayonnaise chipotle

roulé de légumes grillés, houmous et mesclun

48 par personne

baguette de rôti de bœuf avec oignons caramélisés, cheddar vieilli, roquette et mayonnaise aromatisée au raifort

bagel fairmount de saumon fumé avec fromage à la crème

petits pains vapeur de tofu avec concombres et coriandre

50 par personne

plateau de fromages fins du québec servis avec craquelins, noix, fruits secs et baguette | 5 par personne en extra

sélection de desserts du chef

BUFFET CHAUD

les buffets nécessitent un minimum de 25 personnes. si ce nombre est inférieur, un supplément de 200 sera appliqué.

tous les buffets sont servis avec du café et du thé, des petits pains avec du beurre et une sélection de desserts du chef.

ajustement de 14 par personne pour le service du dîner.

PEEL

SOUPE DU JOUR UNE SALADE VERTE AU CHOIX

salade romaine, bacon, croûtons et vinaigrette César

salade de légumes verts mélangés et vinaigrette balsamique

CHOIX DE 2 SALADES MÉLANGÉES

quinoa, tomates cerises, salade de feta

salade caprese, tomates, fromage fior di latte, basilic et réduction balsamique

salade grecque avec tomates cerises, concombre et feta

salade de pommes de terre, de cornichons, de céleri et d'oignons croustillants, avec mélange de mayonnaise et de moutarde à l'ancienne

salade de betteraves, fromage de chèvre et vinaigrette balsamique blanche

salade de pois chiches et de coriandre, assaisonnée au cumin

orzo crémeux, basilic, poivrons et salade de tomates

salade de tomates et de fromage bocconcini

PLATS CHAUDS

servis avec féculents et légumes du marché

saumon grillé, fenouil et émulsion de citron et de beurre blanc

filet de morue, chorizo et coulis de poivrons rouges

suprême de poulet, olives, câpres et sauce à l'orange

filet de porc aromatisé à l'érable avec sauce à la moutarde

raviolis au bœuf avec bacon, sauce crémeuse aux champignons et fromage parmesan

bœuf braisé avec pleurotes et bacon | 5 par personne en extra

option végétarienne :

gnocchis avec sauce primavera et fromage parmesan

option végétarienne et sans gluten:

sauté de tofu aux légumineuses avec sauce au lait de coco et cari

ACCOMPAGNEMENT

féculents et légumes de saison

FROMAGE

plateau de fromages fins du québec servis avec craquelins, noix, fruits secs et baguette

5 par personne en extra

sélection de desserts du chef

deux choix | 58 par personne

trois choix | 63 par personne





REPAS À L'ASSIETTE

déjeuner | le prix du repas à 3 plats est basé sur une soupe ou une salade, un plat principal et un dessert.
dîner | le prix du repas à 3 plats avec un supplément de 14 par personne est basé sur l'ajout d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert.
dîner | 4 plats avec un supplément de 8 par personne est basé sur l'ajout d'une soupe ou d'une salade.

SOUPE OU SALADE

soupe de courge musquée avec lait de coco et huile de coriandre

crème de champignons sauvages avec huile de truffe

salade verte avec pois chiches de style marocain, tomates et yogourt à la coriandre

roquette avec réduction de vinaigre balsamique et huile d'olive, accompagnée de croûtons garnis de fromage de chèvre

ENTRÉES

(soir uniquement)

betteraves avec micropousses et croûtons garnis de fromage de chèvre

tomates anciennes, fromage burratini, pesto au basilic et crostini de pain aux olives

risotto d'asperges avec fromage mascarpone et champignons

parmentier avec œuf braisé, poireaux et cheddar

raviolis au homard avec tomates cerises confites et sauce à la crème aromatisée à l'huile de truffe | 5 par personne en extra

tataki de thon saupoudré de graines de sésame, avec gelée de sauce soya, concombre et galette de riz frit | 5 par personne en extra



PLAT PRINCIPAL

suprême de poulet avec asperges, fondue de poireaux et rattes | 48 par personne

saumon avec édamames, maïs grillé, mousseline de chou-fleur, beurre blanc et sauce soya | 50 par personne

côtelette de porc rôtie avec pommes de terre au cheddar | 51 par personne

raviolis au bœuf avec sauce crémeuse aux champignons, bacon et parmesan | 48 par personne

jarret d'agneau braisé et polenta arrosée de jus au romarin | 56 par personne

bœuf braisé avec mousseline de panais, pleurotes et sauce au vin rouge | 52 par personne

filet mignon de bœuf 200g avec pommes de terre au gratin et sauce au poivre vert | 85 par personne

filet de veau avec fromage oka, céleri-rave et sauce au vin de porto | 72 par personne

morue noire, chou-fleur, caviar et beurre blanc | 58 par personne

risotto à la courge musquée et graines de tournesol | 48 par personne

céleri-rave rôti, noix de cajou, graines de citrouille et légumes de saison | 48 par personne

DESSERTS

gâteau au fromage arrosé de dulce de leche et un fruit de saison

sablé choco- noisettes gianduja et framboises

tartelettes au citron



RÉCEPTION

minimum de deux douzaines par choix.

CANAPÉS FROIDS

saumon fumé sur blinis | 52 par douzaine

tartare de bœuf dans un cône de sésame | 58 par douzaine

tataki de thon avec sésame | 52 par douzaine

betterave et fromage de chèvre | 48 par douzaine

poitrine de canard fumée avec melon de saison | 50 par douzaine

option végétalienne et sans gluten :

bruschetta au basilic sur croûton d'olives | 48 par douzaine

CANAPÉS CHAUDS

spanakopita | 48 par douzaine

crevette tempura, mayonnaise épicée | 52 par douzaine

brochette de fromage halloumi et chorizo | 48 par douzaine

brochette de bœuf à la sauce teriyaki | 50 par douzaine

bouchée de poulet à la sauce aigre-douce | 48 par douzaine

option végétarienne :

rouleau printanier | 48 par douzaine

RÉCEPTION À LA CARTE

plateau de légumes croquants avec trempette | 9 par personne

noix mélangées avec des épices de montréal (56 g/personne) | 9 par personne

panier de croustilles maison assaisonnées à l'huile de truffe et parmesan | 16 pour 10 personnes

panier de tortillas avec salsa, crème sure et guacamole | 16 pour 10 personnes

plateau de fromages fins du québec servis avec fruits secs, craquelins et baguette (56 g par personne) | 20 par personne



STATIONS

les stations sont vendues en complément d'un repas ou d'un cocktail.

POUTINE

frites avec sauce et fromage en grains

bœuf effiloché - 5 par personne en extra

viande fumée de montréal - 5 par personne en extra

16 par personne

PÂTES

tortellini avec bacon, champignons, crème fraîche et fond de veau

mac and cheese classique

22 par personne

VIANDE FUMÉE

viande fumée de montréal 170 g, sur pain de seigle avec moutarde, salade de chou et frites

24 par personne

VIANDE

chef en salle à 280 par 50 personnes

carré de porc rôti à la moutarde et romarin, servi sur petit pain | 26 par personne

entrecôte de bœuf à la sauce vin rouge et au raifort, servi sur petit pain | 36 par personne

carré d'agneau rôti aux fines herbes et arrosé de jus au romarin (un demi-carré par personne) | 42 par personne

FRUITS DE MER

un chef en salle 280 par 50 personnes

au choix:

crevettes cocktail dans une sauce au citron et au cognac

huîtres assaisonnées à la mignonnette, au citron et au tabasco

moules dans une sauce au vin blanc, au poivre, au beurre et au persil

matane shrimp roll

50 par personne

SUSHIS

minimum de 200 pièces

assortiment de sushis, servis avec de la sauce soya, du gingembre mariné et du wasabi

30 pour 5 pièces



CARTE DES VINS

BLANC

l on beyer | riesling | alsace,
france | 69 par bouteille

santa margherita | pinot grigio | valdadige,
italie | 66 par bouteille

le cerf blanc | sauvignon blanc | vallée de la loire,
touraine, france | 55 par bouteille

les allées du vignoble | chablis | bourgogne,
france | 82 par bouteille

joel gott | sauvignon blanc | californie,
 tats-unis | 61 par bouteille

château ste-michelle | chardonnay |  tat de
washington,  tats-unis | 65 par bouteille

celeste | verdejo | rueda, vallée du duero,
espagne | 67 par bouteille

domaine lafage cuvée centenaire | grenache |
france | 59 par bouteille

ROUGE

croix saint-martin | cabernet sauvignon, cabernet
franc, merlot | bordeaux, france | 56 par bouteille

dos cabezas | cabernet sauvignon | valle central, chili
| 55 par bouteille

la linda | malbec | mendoza,
argentine | 56 par bouteille

donovan parke | cabernet sauvignon | californie,
 tats-unis | 68 par bouteille

vidal fleury | côtes du rhône |
france | 56 par bouteille

domaine lafage, cuvée nicolas | grenache |
languedoc-roussillon, france | 61 par bouteille

albino arman | ripasso valpolicella | v n tie,
italie | 69 par bouteille

lamole dilamole | chianti classico |
italie | 68 par bouteille

erath | pinot noir | oregon,
 tats-unis | 72 par bouteille

CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX

proseco | santa margherita | italie | 66 par bouteille

champagne | drappier brut nature |
france | 139 par bouteille

champagne | veuve clicquot ponsardin brut |
france | 179 par bouteille





BAR À LA CARTE

COCKTAILS

cocktail maison | 12 par verre

cocktail haut de gamme | 16 par verre

BIÈRE LOCALE | 341 ML

coors light, 5% | 11 par bouteille

molson dry, 5% | 11 par bouteille

molson export, 5% | 11 par bouteille

BIÈRE IMPORTÉE | 330 ML

sol | 12 par bouteille

heineken | 12 par bouteille

heineken sans alcool, 0.0% | 12 par bouteille

VIN | 6 OZ

vin maison blanc | 12 par verre

vin maison rouge | 12 par verre

prosecco | 13 par verre

BOISSONS NON ALCOOLISÉES | 355 ML

eau minérale | 7 par bouteille

variété de boissons gazeuses | 7 par bouteille





BAR OUVERT

MONT-ROYAL

vodka | iceberg
gin | tanqueray
rhum | bacardi brun ou blanc
whisky | jack daniel's, canadian club, johnnie walker red label
martini rouge ou blanc
campari
st-raphaël doré
bière | locale et importée
choix du sommelier, rouge ou blanc
diverses boissons non alcoolisées
chaque heure supplémentaire | 10 par personne

PREMIUM

vodka | grey goose
gin | bombay
rhum | mount gay
whisky | crown royal
scotch | chivas regal 12 ans, johnnie walker black label
martini rouge ou blanc
campari
st-raphaël doré
bière | locale et importée
choix du sommelier, rouge ou blanc
diverses boissons non alcoolisées

LIQUEURS

tia maria
baileys irish cream
grand marnier
amaretto

COGNAC

gautier v.s
rémy martin v.s.o.p
chaque heure supplémentaire | 12 par personne





DÉTAILS

à l'hôtel omni mont-royal, nous choisissons des produits de haute qualité pour vous. en cuisine, de nouvelles idées sont constamment testées afin d'avoir une longueur d'avance sur vos besoins. ce menu offre un large éventail de choix adaptés à une multitude d'envies, mais sachez qu'il n'est pas limité et que des solutions personnalisées peuvent être créées.

CONFIRMATION DES DÉTAILS DE L'ÉVÉNEMENT ET DES 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 cinq jours ouvrables avant l'événement.

à défaut d'obtenir ces détails dans ce délai, l'hôtel se réserve le droit de choisir le menu banquet du jour et de finaliser les feuilles de fonction internes concernant votre événement avec les seules informations que vous aurez mises à notre disposition préalablement.

SERVICE DE NOURRITURE ET MAIN-D'OEUVRE

un frais de service de 30 par serveur par heure s'applique pour toute fonction qui dépasse le temps alloué soit :

- petit déjeuner : maximum 2 heures
- pauses : maximum 30 minutes
- déjeuner : maximum 2.5 heures
- souper : maximum 3 heures
- réception : maximum 2 heures

GARANTIE FINALE

la garantie définitive du nombre d'invités doit être communiquée au bureau des services de restauration ou des congrès au moins 72 heures (trois jours ouvrables - du lundi au vendredi, sauf jours fériés) avant l'événement. dans le cas où le nombre d'invités servis est inférieur à celui prévu, vous serez facturé sur la base du nombre d'invités confirmés. si le nombre d'invités servis est supérieur, vous serez facturé sur la base du nombre d'invités servis. l'hôtel prévoit jusqu'à 5 % d'excédent par rapport aux nombres garantis, pour un maximum de 10 couverts supplémentaires. le paiement est effectué sur la base du nombre garanti ou du nombre de personnes servies, le plus élevé des deux étant retenu. dans le cas où aucune garantie n'a été fournie, le nombre de personnes pour lequel l'événement a été initialement réservé sera considéré comme la dernière garantie donnée. si le nombre de participants est supérieur à la garantie finale, un supplément de 17,25 par personne supplémentaire sera appliqué.

STATIONS DE NOURRITURE | CHEF EN SALLE

il est obligatoire d'avoir un préposé en salle pour les stations de viandes et fruits de mer. des frais de 280 pour deux heures seront chargés.

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 et de la compagnie
- date de l'événement
- nom de la salle réservée
- nom du responsable présent sur place
- nom de gérant des banquets assigné

dû à l'espace limité d'entreposage, la livraison de matériel sera acceptée 48 heures avant l'événement.



DÉTAILS

FRAIS DE BAR

pour le montage d'un bar complet, un minimum de ventes de 500 est requis. sinon, la balance sera facturée.

VESTIAIRE

disponible sur demande, au tarif de 4.00, taxes incluses (hors frais de service), par manteau. un minimum de revenus de 170 doit être atteint, sinon la différence sera facturée au compte maître. l'hôtel n'assume aucune responsabilité pour la perte ou le vol.

SOCAN & RÉSONNE

pour tout événement avec musique, socan facturera des montants pouvant varier entre 22,06 et 132,39. 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 tout renseignement supplémentaire, veuillez contacter l'un de nos spécialistes.

PIANO

un piano est disponible sans frais. si l'instrument doit être accordé, un supplément de 200 sera facturé.

ÉLECTRICITÉ

pour un panneau électrique de 100 ampères, un supplément de 450 sera facturé.

SÉCURITÉ

pour l'ajout d'agents de sécurité, prévoir 55 par heure, par agent, pour un minimum de quatre heures.

COMMUNICATION

la connexion internet avec ou sans fil est disponible sur demande avec un frais supplémentaire. une ligne téléphonique sans frais peut être mise à votre disposition pour les appels locaux et 1-800 seulement.

STATIONNEMENT

l'hôtel propose un service de voiturier.

SERVICE ET TAXES

des frais de service de 19 % s'ajoutent aux tarifs indiqués. les taxes fédérales de 5 % et provinciales de 9,975 % s'appliquent par la suite.

SALLES BANQUETS ET RÉUNIONS

les salles de banquets sont réservées aux heures indiquées sur la proposition et/ou le 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'oeuvre peuvent être exigés dans le cas où le montage de la/les salles est modifié en cours d'événement.

AFFICHAGE

tout affichage promotionnel ou directionnel doit être approuvé par votre gérant(e) au service des banquets et congrès. l'hôtel se réserve le droit de facturer pour tout dommage causé.



DÉTAILS

NOURRITURE ET BOISSONS

l'hôtel est le seul fournisseur d'aliments et de boissons et n'accepte pas d'autres traiteurs.

TARIFICATION

veuillez noter que tous les prix figurant dans ce document sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

AUDIOVISUEL

nous sommes fiers de confier nos besoins audiovisuels à notre partenaire. si vous souhaitez utiliser leurs services professionnels, veuillez nous contacter pour obtenir leurs coordonnées.



