

*une évasion*  
romantique en ville.  
forfaits mariages

EXPERIENCES MATTER HERE

OMNI  
MONT-ROYAL





# Table *des* matières

03. INTRO

04. A PROPOS

06. SALLES

10. FORFAITS

15. MENU

*un mariage*

# Un jour de mariage rempli de joie de vivre.

Venez célébrer votre amour dans la ville romantique de Montréal. L'hôtel Omni Mont Royal est situé près de grands musées, de galeries d'art novatrices et de l'architecture étonnante des siècles passés, prêts à être à découverts. Cinq salles de cérémonie et de réception élégantes vous permettent d'organiser votre journée parfaite comme vous l'imaginez, que vous invitez des centaines de personnes ou seulement quelques amis proches. Nos spécialistes des mariages peuvent vous aider à organiser la fin de semaine idéale, des cocktails de bienvenue au brunch d'adieu, et tout ce qu'il y a entre les deux.



# *À propos* Hotel Omni Mont-Royal.

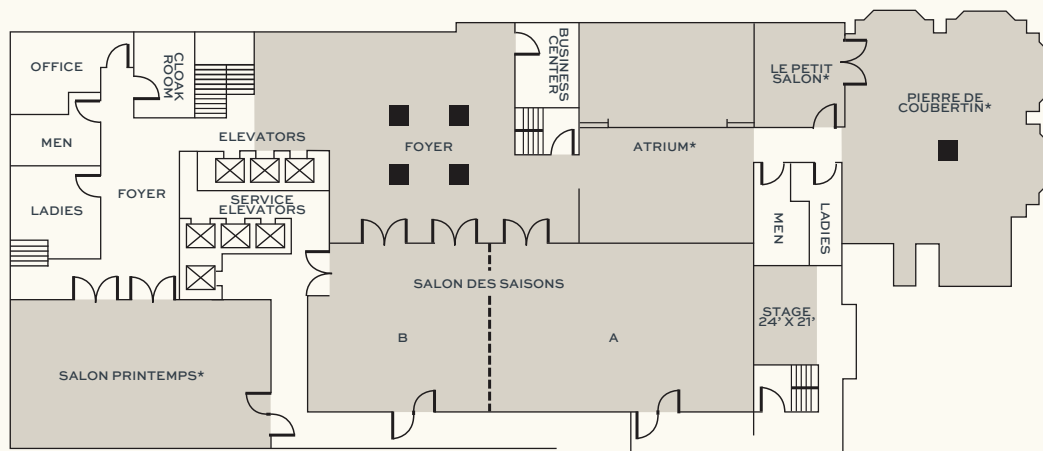
- 299 chambres et suites élégantes, au design chaleureux et sophistiqué, avec vue sur Montréal.
- Cinq salles de cérémonie, de réception et de cocktail pour les mariages, dont quatre élégantes salles de bal et un atrium baigné de lumière avec vue sur l'historique rue Sherbrooke.
- Deux restaurants uniques, dont le bar Alice, qui allie les années 1970 à la modernité, qui propose des recettes recueillies auprès d'artistes locaux.
- Alice Bar, qui propose des recettes recueillies par l'artiste locale Alice Winant, et le bistro français Le Petit Opus Café, qui propose des repas européens toute la journée.
- Un vaste centre de fitness à la fine pointe de la technologie, doté d'équipement Cybex, de poids libres et d'appareils cardiovasculaires, jacuzzi intérieur.





Votre histoire  
*commence* maintenant.

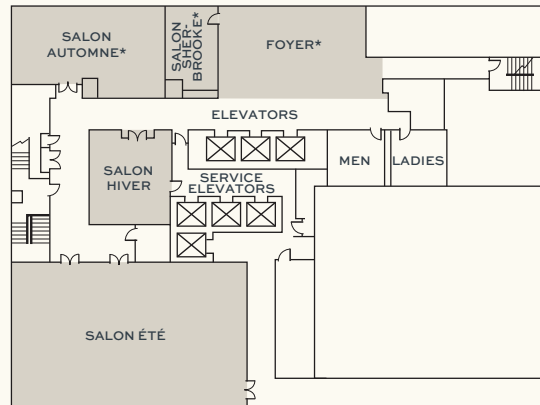
# Premier étage.



	SURFACE		CEILING HEIGHT		U-SHAPE		HOLLOW SQUARE	THEATRE	CONFERENCE	CLASSROOM		ROUNDS 8-10 PERS	1/2 ROUNDS/ CRESCENT ROUNDS 4-5 PERS	EXHIBITS			RECEPTION
	METERS	SQUARE FEET	METERS	FEET	2 PER/6'	3 PER/6'				2 PER/6'	3 PER/6'			6' X 6'	8' X 8'	10' X 10'	
<b>FIRST FLOOR</b>																	
SAISONS A&B	410	4410	4.27	14	68	97	114	480	80	192	288	320/400	160/200	27	32	22	484
SAISONS A	242	2610	4.27	14	38	63	80	300	40	108	130	160/200	80/100	19	17	10	284
SAISONS B	163	1755	4.27	14	30	45	60	180	34	48	72	188/160	94/80	8	9	16	189
PRINTEMPS	185	1972	3	10	36	54	65	180	48	72	110	144/180	72/90	13	10	6	211
PIERRE DE COUBERTIN	251	2700	4.27	14	38	44	56	180	40	100	144	200/250	100/125	19	17	11	316
PETIT SALON	37	400	4.27	14	10	15	20	20	14	12	18	24/30	15	-	1	1	25
ATRIUM	152	1638	7.01	23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	6	4	174
FOYER 1	249	2680	2.77	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	285

Les capacités des salles de réunion ont été déterminées en utilisant des tables rondes de 72 pouces de 10 chaises, trois chaises par table de 6'X30" (capacité en forme de U) et trois chaises par table de 6'X18 (capacité d'une salle en format classe) en tenant compte d'un équipement audiovisuel minimal.

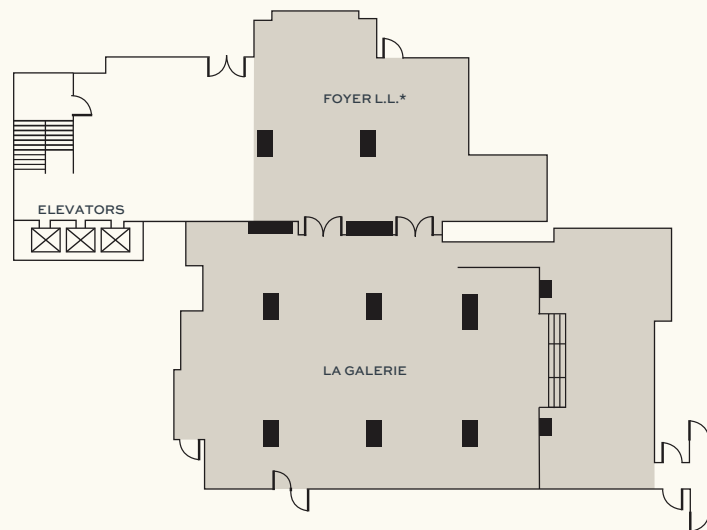
# Deuxième étage.



	SURFACE		CEILING HEIGHT		U-SHAPE		HOLLOW SQUARE	THEATRE	CONFERENCE	CLASSROOM		ROUNDS 8-10 PERS	1/2 ROUNDS/ CRESCENT ROUNDS 4-5 PERS	EXHIBITS			RECEPTION
	METERS	SQUARE FEET	METERS	FEET	2 PER/6'	3 PER/6'				2 PER/6'	3 PER/6'			6' X 6'	8' X 8'	10' X 10'	
<b>SECOND FLOOR</b>																	
ETE	177	1904	3.07	10	36	54	65	180	48	72	110	136/170	68/85	15	10	6	205
AUTOMNE	69	738	3.07	10	20	26	30	55	25	20	28	40/50	20/25	-	2	-	79
HIVER	37	396	3.07	10	10	15	20	20	18	12	18	24/30	12/15	-	-	-	-
SHERBROOKE	22	241	3.07	10	-	-	-	-	10	-	-	-	-	1	-	-	-
FOYER 2	107	1152	3.07	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	76

Les capacités des salles de réunion ont été déterminées en utilisant des tables rondes de 72 pouces de 10 chaises, trois chaises par table de 6'X30" (capacité en forme de U) et trois chaises par table de 6'X18 (capacité d'une salle en format classe) en tenant compte d'un équipement audiovisuel minimal.

# Niveau inférieur.



	SURFACE		CEILING HEIGHT		U-SHAPE		HOLLOW SQUARE	THEATRE	CONFERENCE	CLASSROOM		ROUNDS 8-10 PERS	1/2 ROUNDS/ CRESCENT ROUNDS 4-5 PERS	EXHIBITS			RECEPTION
	METERS	SQUARE FEET	METERS	FEET	2 PER/6'	3 PER/6'				2 PER/6'	3 PER/6'			6' X 6'	8' X 8'	10' X 10'	
LOWER LEVEL																	
LA GALERIE	316	3400	2.74	9	34	51	54	144	48	48	72	192/240	96/120	14	14	10	229
FOYER LL	184	1981	2.48	8.15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	14	14	134

Les capacités des salles de réunion ont été déterminées en utilisant des tables rondes de 72 pouces de 10 chaises, trois chaises par table de 6'X30" (capacité en forme de U) et trois chaises par table de 6'X18 (capacité d'une salle en format classe) en tenant compte d'un équipement audiovisuel minimal.





*vo*  
votre  
histoire  
début

# histoire début

ici.

Qu'il s'agisse d'une réception de mariage, d'un dîner de répétition ou d'un brunch de célébration, nous réunirons ce qu'il y a de mieux.

Lieux distinctifs, cuisine exceptionnelle, hébergement luxueux, service légendaire. Tout est réuni pour que votre journée spéciale soit vraiment sensationnelle. Notre équipe de mariage expérimentée sera à vos côtés à chaque étape, de la première réunion d'organisation au dernier toast. Vous pouvez ainsi vous concentrer sur ce qui compte le plus : créer des souvenirs qui dureront toute une vie.

# Forfaits mariage.

*Tous les prix et menus sont sujets à changement.*

## **INCLUSIONS**

*Des exceptions peuvent s'appliquer pour certaines dates.*

- La coordination professionnelle et personnalisée avant et pendant votre évènement
- Des chaises et tables avec nappes blanches
- Des bougies décoratives pour les tables de cocktail et de repas
- Une dégustation du menu pour 2 personnes, entrée et plat uniquement\*
- Un menu enfant pour les 12 ans au tarif de 50 CAD par enfant
- Un menu fournisseur sur demande
- Une chambre offerte la nuit du mariage avec petit déjeuner pour 2 personnes au Petit Opus\*
- Un tarif préférentiel pour les chambres de vos invités, selon la disponibilité\*
- Des installations sur place pour le repas de répétition et le brunch d'après mariage\*

*\*Valable pour un groupe de 25 personnes et plus*

*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.*





# Forfait Classique.

## **COCKTAIL**

Canapés | Quatre par personne

Verre de Prosecco

## **REPAS | TROIS SERVICES**

Choix de soupe ou salade

Plat principal | Choix de deux protéines

Vin maison | Une demi bouteille par personne

Dessert ou service de gâteau de mariage

Café et thé

## **BAR OUVERT APRÈS LE REPAS**

Bar ouvert Classique | Deux heures

*165 par personne*

# Forfait Mont-Royal.

## **COCKTAIL**

Canapés | Quatre par personne

Bar ouvert Classique | Une heure

## **TOAST D'HONNEUR**

Verre de Prosecco

## **REPAS | QUATRE SERVICES**

Choix de soupe

Choix de salade

Plat principal | Choix de deux protéines

Vin maison | Une demi bouteille par personne

Dessert ou service de gâteau de mariage

Café et thé

## **BAR OUVERT APRÈS LE REPAS**

Bar ouvert Classique | Deux heures

*205 par personne*



# Forfait Carré Doré.

## **COCKTAIL**

Canapés | Quatre par personne incluant deux choix signatures

Bar ouvert Premium | Une heure

## **TOAST D'HONNEUR**

Verre de Prosecco

## **REPAS | QUATRE SERVICES**

Choix de soupe ou salade incluant des choix signatures

Entrée

Plat principal | Choix de deux protéines

Vin Premium | Une demi bouteille par personne

Dessert ou service de gâteau de mariage

Café et thé

## **BAR OUVERT APRÈS LE REPAS**

Bar ouvert Premium | Deux heures

## **TABLE DE MINUIT**

Sélection du Chef | Trois pièces par personne

*239 par personne*



# Forfait Omni Signature.

## **COCKTAIL**

Canapés | Quatre par personne incluant des choix signatures

Bar ouvert Premium | Une heure

## **TOAST D'HONNEUR**

Verre de Prosecco

## **REPAS | QUATRE SERVICES**

Choix de soupe ou salade incluant des choix signatures

Entrée | Incluant des choix signatures

Plat principal | Choix de deux protéines incluant des choix signatures

Vin Premium | Une demi bouteille par personne

Dessert ou service de gâteau de mariage

Café et thé

## **BAR OUVERT APRÈS LE REPAS**

Bar ouvert Premium | Deux heures

## **TABLE DE MINUIT**

Sélection du Chef | Cinq pièces par personne incluant des choix signatures

*265 par personne*



# Menu mariage.

*Tous les prix et menus sont sujets à changement.*

## CANAPÉS

### CANAPÉS FROIDS

Betterave et fromage de chèvre avec chips de bagel

Tataki de bœuf, graines de sésame

Asperge, crème sure, fromage bleu

Melon prosciutto, réduction de balsamique

### CANAPÉS CHAUDS

Brochette de poulet, sauce aux arachides

Arancini aux champignons

Crevette tempura, mayonnaise épicée

Spanakopita aux épinards

### CANAPÉS SIGNATURE FROIDS

Tartare de thon, cône au sésame noir

Asperge, prosciutto croustillant

### CANAPÉS SIGNATURE CHAUDS

Crevette grillée soya et miel

Gâteau de crabe, mayonnaise à l'avocat



# Entrees.

## SOUPES

Velouté de courge butternut, crème montée, graines de citrouille grillées

Velouté de courgettes à l'anis étoilé, ricotta et graines de tournesol

## SIGNATURE

Bisque de homard, crevette poêlée, crème montée - *Extra - 3 par personne*

## SALADES

Salade de betteraves, jeunes pousses d'épinard, crumble de fromage de chèvre

Carpaccio de tomates ancestrales, Fior Di Latte, basilic, réduction de vinaigre balsamique

## OPTION VÉGÉTARIENNE

Salade de betteraves, jeunes pousses d'épinard, graines de tournesol et pignons de pin

## SIGNATURE

Salade de pommes de terre ratte, canard fumé, suprêmes d'orange, tomates cerises - *Extra - 3 par personne*

## ENTRÉES VARIÉES

Gravlax de saumon à la betterave, blinis maison, crème sure au sapin, suprême de pamplemousse

Parmentier de canard confit, tombé de poireaux, mousseline de céleri rave et pommes de terre

## OPTION VÉGÉTARIENNE

Parmentier de tempeh, tombé de poireaux, mousseline de céleri rave et pommes de terre

## SIGNATURE

Foie gras de canard au torchon, pain brioché torché, figue fraîche,

chutney d'oignons à la framboise - *Extra - 6 par personne*





# Plats principaux.

Suprême de volaille rôtie, mousse de foie gras truffé, jus corsé au thym, purée de pommes de terre à l'ail confit

Bœuf braisé, lardons croustillants, purée de panais, carottes tournées, asperges, pleurotes, sauce vin rouge

Jarret d'agneau, risotto, légumes du marché, sauce vin rouge au romarin

Pavé de saumon poêlé, haricots blancs, tomates cerises confites, sauce vierge aux agrumes et petits fruits

## **OPTION VÉGÉTARIENNE**

Céleri rave rôti, purée de noix de cajou, asperges, tomates cerises

## **SIGNATURE**

Filet mignon de bœuf 7oz, gratin de pommes de terre, champignons King Érigé, oignons cipolini, sauce au poivre crémeuse - *Extra - 15 par personne*

## **SIGNATURE**

Longe de morue noire, chorizo, céleri rave à l'encre de seiche, chou-fleur frit, confit de tomates cerises - *Extra - 15 par personne*



# Desserts.

## DESSERTS À L'ASSIETTE

Gâteau au fromage, gelée à la fraise, fraises confites au sirop

Royal choco noisette, caramel, praliné noisette

Découpe et service de votre gâteau

## TABLE DE MINUIT

Macarons assortis

Minis profiteroles au chocolat

Minis brownies pacane et caramel salée

Canollis à la ricotta

Guimauves maison

Minis beignets aux petits fruits

*3 choix - 18 par personne | 5 choix - 30 par personne*

## BAR À BONBONS

*100 grammes - 14 par personne - Pour un minimum de 50 personnes*

## OPTIONS SALÉES

Mini burger au fromage - 7 par pièce

Mini sandwich au fromage grillé au bacon - 6 par pièce

Mac and cheese - 6 par personne

Station de popcorn salé et ces assaisonnements - 5 par personne

## BAR À POUTINE

*14 par personne - pour un minimum de 25 personnes*

**EXTRA POUTINE:** Effiloché de bœuf ou de canard ou de viande fumée

18 *5 par personne - pour un minimum de 25 personnes*



# Menu enfant.

## ENTRÉES

Soupe du moment

Salade tomate, mozzarella, basilic

Crudités et hummus

## PLATS PRINCIPAUX

Tortellini au fromage, sauce rosée, parmesan

Pavé de saumon poêlé, légumes du marché, pomme de terre rôtie

Poitrine de poulet grillée, légumes du marché, pomme de terre rôtie

## DESSERTS

Crème glacée vanille, petits fruits de saison

Moelleux au chocolat, gel de fraise et petits fruits

*50 par enfant (maximum 12 ans)*



# Bar ouvert Classique.

*Inclus dans votre forfait.*

## APÉRITIFS

Martini Dry

Martini Rosso

Campari

St-Raphael doré

## ALCOOLS

Scotch: J&B Rare Blended Scotch

Whisky: Jack Daniel's Old No 7

Rye: Canadian Club 100% Rye

Vodka: Tito's Handmade Fifth Generation

Gin: Tanqueray

Rhum: Bacardi Superior

## DIGESTIFS

Amaretto Disaronno

Grand Marnier

Sambucca

Bailey's

Tia Maria

Drambuie

Courvoisier V.S.

Frangelico

## VINS ET BIÈRES

Vin blanc et rouge maison, bières locales et importées

## ASSORTIMENT DE BOISSONS GAZEUSES

*Heure supplémentaire | 10 par personne*





# Bar ouvert Premium.

## APÉRITIFS

Martini Dry

Campari

Martini Rosso

St-Raphael doré

## ALCOOLS

Scotch: Chivas Regal 12 Ans  
Blended Scotch Whisky

Rye: Crown Royal

Gin: Bombay Sapphire

Whisky: Jack Daniel's Tennessee Honey

Vodka : Grey Goose vodka

Rhum: Saint James Royal Ambré

## DIGESTIFS

Amaretto Disaronno

Sambucca

Tia Maria

Cognac Gautier VSOP

Grand Marnier

Bailey's

Drambuie

Frangelico

## VINS ET BIÈRES

Vin blanc et rouge maison, bières locales, importées et micro-brasserie

## ASSORTIMENT DE BOISSONS GAZEUSES

*Heure supplémentaire | 12 par personne*

# Vins.

*Servis au repas et au bar ouvert.*

## VINS MAISON

### BLANC

Le Cerf Blanc | France | Sauvignon de Touraine

### ROUGE

Croix St-Martin | Bordeaux, France | Cabernet Sauvignon

## VINS PREMIUM

### BLANC

Villa Maria | Marlborough, New Zealand | Sauvignon Blanc

Joel Gott | California, U.S. | Sauvignon Blanc

Domaine Lafage Cuvée Centenaire | France | Grenache

### ROUGE

Dos Cabezas BIO | Chili | Cabernet Sauvignon

Domaine Lafage Cuvée Nicolas | France | Grenache

Vidal-Fleury | France | Côtes-du-Rhône

Quinta das Carvalhas | Douro, Portugal





# Cocktails.

## **BLUE MARIE GIN-TO**

Gin Roméo, bleuet, romarin, sirop simple, jus de lime, tonic - 15

## **TROPICALI**

Cruzan Rum, purée de mangue, jus de citron vert, menthe - 15

## **GRAPEFRUIT BLOSSOM**

Ketel One, jus de pamplemousse et citron vert, bitter Peychaud's - 15

## **NAKED & PEATY**

Leblon Cachaca, Chartreuse Verte, Aperol, jus de citron vert - 15

## **MOCKTAILS**

Virgin Mojito à la framboise - 9

Sanguine au romarin - 9

# Termes et conditions.

## DÉTAILS DE L'ÉVÈNEMENT ET RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

Veuillez noter qu'il est primordial de nous fournir les détails utiles à la finalisation de votre événement au plus tard 10 jours ouvrables avant l'évènement : mise en place, agenda, menu et nombre d'invités.

Dans le cas où nous n'obtiendrons pas ces détails dans les temps requis, l'hôtel se réserve le droit de choisir par défaut le menu banquet du jour et de finaliser de manière définitive les feuilles de fonction internes avec les seules informations transmises préalablement.

## SALLES BANQUETS ET RÉUNIONS

Les salles banquets sont réservées aux heures indiquées sur 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'œuvre peuvent être exigés dans le cas où le montage de salle est modifié en cours d'évènement.

## GARANTIE FINALE

La garantie finale du nombre de convives doit être envoyée au Service des Banquets et Congrès au plus tard 72 heures avant le début de l'évènement. Dans l'éventualité où le nombre de personnes présentes serait inférieur au nombre confirmé, nous vous facturerons le nombre confirmé. Si le nombre de convives servi était supérieur au nombre confirmé, vous seriez facturé pour le nombre de convives servis. L'hôtel peut préparer jusqu'à 5% de plus que le nombre garanti, et ce, pour un maximum de 15 couverts supplémentaires.

Dans l'éventualité où l'hôtel ne reçoit pas le nombre garanti, le dernier chiffre reçu sera considéré comme nombre final garanti.

## PAIEMENTS

Pour garantir votre évènement, nous vous demanderons plusieurs acomptes avec des délais respectifs, à hauteur de 100% du montant estimé au contrat. Le premier acompte devra être versé à signature du contrat. Dans l'éventualité où des suppléments sont ajoutés, nous vous demanderons de les régler avant votre évènement.

## PRIX

Veuillez prendre note que les prix peuvent être sujet à changement.

## SERVICE ET TAXES

Des frais de service de 19% s'ajoutent aux tarifs indiqués. Les taxes fédérale et provinciale de 9.975% s'appliqueront par la suite.

## NOURRITURE ET BOISSONS

L'hôtel est le seul fournisseur de nourriture et de boissons et n'accepte pas d'autres traiteurs. Une exception est faite pour un gâteau de mariage au prix de service de 5 par personne.





# Termes et conditions.

## **BAR PAYANT**

La demande d'un bar payant devra être confirmée avant le jour de votre évènement. Un minimum de 500 doit être atteint sinon, la différence sera facturée.

## **AUDIOVISUEL**

Nous sommes fiers de confier nos besoins audiovisuels à notre partenaire. Si vous désirez utiliser leurs services professionnels, veuillez communiquer avec nous pour connaître leurs coordonnées.

## **SÉCURITÉ**

Pour l'ajout de sécurité, veuillez prévoir 55 par heure par agent, pour un minimum de 4 heures.

## **LIVRAISON DE MATÉRIEL**

Les informations telles que votre nom, celui de votre coordinateur à l'hôtel et la date de l'évènement doivent être indiqués sur chaque colis expédié. L'hôtel n'est pas responsable du contenu des colis.

## **SOCAN ET RÉSONNE**

Pour tout évènement 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 «  
Gilde des Musiciens. Pour tous renseignements supplémentaires, veuillez contacter un de nos spécialistes.

## **ÉLECTRICITÉ**

Un panneau électrique de 60 ampères est disponible au tarif de 175.

## **PIANO**

Un piano est disponible sans frais. Si l'instrument doit être accordé, un supplément de 200 est à prévoir.

## **STATIONNEMENT**

Un service de valet est proposé à partir de 23 la fin de semaine.

## **VESTIAIRE**

Disponible sur demande, au tarif de 3,48 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 en cas de perte ou de vol.

## **AFFICHAGE**

Tout affichage promotionnel ou directionnel doit être approuvé par votre personne ressource de l'hôtel. Aucune affiche ne doit être apposée sur les murs, colonnes, portes ou tout autre équipement immobilier de l'hôtel. L'hôtel se réserve le droit de facturer pour tout dommage causé.



A close-up photograph of a person's lower legs and feet. They are wearing dark navy blue or black trousers and dark brown leather brogue shoes with laces. The person is standing on a cobblestone pavement. The background is a blurred wall with a textured surface. The text "Se réjouir de chaque instant." is overlaid in white, with "de chaque" in a cursive font and "instant." in a serif font.

Se réjouir  
*de chaque* instant.





*L'éternité*  
commence ici.

[OMNIHOTELS.COM/MONTREAL](https://omnihotels.com/montreal)

CONTACTER UN SPÉCIALISTE DU MARIAGE

514.284.1110

[MONDTN.LEADS@OMNIHOTELS.COM](mailto:MONDTN.LEADS@OMNIHOTELS.COM)

**OMNI**  
MONT-ROYAL