

HÔTEL
HONEYROSE
MONTRÉAL
—
TRIBUTE PORTFOLIO

MENU BANQUET 2025



SOMMAIRE

DÉJEUNERS - STYLE BUFFET	3	STATIONS - STYLE COCKTAIL DINATOIRE	13-14
PAUSES - STYLE STATION	4-5	STATIONS- LES-À-CÔTÉS	15
PAUSES - À LA CARTE	6	BANQUET - STYLE BUFFET (SOIR)	16
BRUNCH - STYLE BUFFET	7	BANQUET - 3 SERVICES (SOIR)	17-18
LUNCH FROID - STYLE BUFFET	8	BANQUET - 4 SERVICES (SOIR)	19-21
LUNCH CHAUD - STYLE BUFFET	9	MENU ALLERGÈNE	22
LUNCH CHAUD - À L'ASSIETTE	10	GOÛTER DE FIN DE SOIRÉE	23
HORS D'OEUVRES - FROIDS	11	LISTE DES VINS	24
HORS D'OEUVRES - CHAUDS	12	OPTION BAR DÉCONTRACTÉ	25
		OPTION BAR STYLÉ	26





DÉJEUNERS

STYLE BUFFET

LE CONTINENTAL

Variété de mini-viennoiseries
 • Chocolatines, croissants, danoises

Muffins du jour

Salade de fruits frais

Yogourts et granolas

Assortiment de pains tranchés
 • Blanc, blé, complet

Condiments
 • Beurre, beurre d'arachides, miel et confitures

Jus
 • Orange et pamplemousse

Brevages chauds
 • Café, thé, tisane

32.00\$ | Min. 10 personnes

LE HONEYROSE

Mini club sandwich
 • Fromage à la crème, légumes de saison et blanc d'œuf

Gruau d'avoine
 • Sirop d'érable, cassonade

Variété de mini-viennoiseries
 • Chocolatines, croissants, danoises

Plateau de fruits frais tranchés

Sélection de fruits des champs

Yogourts 0%

Granola, graines, noix et fruits secs

Condiments
 • Beurre, beurre d'arachides, miel et confitures

Jus
 • Smoothie santé, orange et pamplemousse

Brevages chauds
 • Café, thé, tisane

36.00\$ | Min. 10 personnes

LE COMPLET

Œufs brouillés, saucisses, bacon, pommes de terre rissolées

Bagels montréalais au saumon fumé,
 • Fromage à la crème, oignons rouges marinés, câpres

Variété de mini-viennoiseries
 • Chocolatines, croissants, danoises

Plateau de fruits frais tranchés

Assortiment de pains tranchés
 • Blanc, blé, complet

Condiments
 • Beurre, beurre d'arachides, miel et confitures

Jus
 • Orange et pamplemousse

Brevages chauds
 • Café, thé, tisane

38.00\$ | Min. 10 personnes



PAUSES

STYLE STATION

LA RÉCONFORT

Variété de biscuits et quatre-quarts maison

Plateau de fruits frais tranchés

Brevages chauds

- Café, thé, tisane

19.00\$ | Min. 10 personnes

★ Ajout stylé: Boissons gazeuses à 4.00\$/unité

LA CLASSIQUE

Variété de mini-viennoiseries

- Chocolatines, croissants, danoises

Salade de fruits frais

Smoothie inspiration du jour

Brevages chauds

- Café, thé, tisane

22.00\$ | Min. 10 personnes

★ Ajout stylé: Eau aromatisée à 20.00\$/gallon

LA SANTÉ

Barres céréalières

Variété de yogourts

Brochettes de fruits frais

Smoothie aux fruits et légumes de saison

Brevages chauds

- Café, thé, tisane

24.00\$ | Min. 10 personnes

★ Ajout stylé: Kombucha à 8.00\$/unité



PAUSES

STYLE STATION

LA MÉDITERRANÉENNE

Olives marinées

Focaccia aux légumes grillés

Crudités et trempettes

Boissons gazeuses

26.00\$ | Min. 10 personnes

★ Ajout stylé: Limonade rose Fentimans® à 8.00\$/unité

LA FRINGALE

Croustilles variées individuelles

Popcorn au caramel

Assortiment de fruits séchés

Barres chocolatées

Brevages chauds

- Café, thé, tisane

26.00\$ | Min. 10 personnes

★ Ajout stylé: Boissons gazeuses à 4.00\$/unité

PAUSES

À LA CARTE



CROUSTILLES VARIÉES INDIVIDUELLES	4.00\$/UNITÉ	ASSORTIMENT DE MINI-TARTELETTES	46.00\$/DZ
CAVIAR D'AUBERGINES	5.00\$/PERS.	VERRINES DU CHEF	44.00\$/DZ
OLIVES MARINÉES	6.50\$/PERS.	MACARONS SANS GLUTEN	48.00\$/DZ
CRUDITÉS ET TREMPETTES	7.00\$/PERS.	CAFÉ	75.00\$/GAL 40.00\$/ .5 GAL
HUMMUS AUX POIVRONS GRILLÉS	7.50\$/PERS.	THÉ, TISANE, EAU CHAUDE	40.00\$/ .5GAL
ASSORTIMENT DE NOIX SALÉES	9.50\$/PERS.	THÉ GLACÉ MAISON	18.00\$/L
ANTIPASTI DE LÉGUMES	17.50\$/PERS.	LIMONADE MAISON	18.00\$/L
FROMAGES FINS DU QUÉBEC	19.00\$/PERS.	SMOOTHIE INSPIRATION DU JOUR	28.00\$/L
CHARCUTERIES ET GARNITURES	19.00\$/PERS.	JUS DE FRUITS VARIÉS	4.00\$/UNITÉ
MINI-QUICHES CHOIX DU CHEF	48.00\$/DZ	BOISSON GAZEUSE	4.00\$/UNITÉ
MADELEINES SALÉES	39.00\$/DZ	EAU DE SOURCE	4.00\$/355ML 8.00\$/750ML
FOCACCIA AUX LÉGUMES GRILLÉS	45.00\$/DZ	EAU GAZÉIFIÉE	4.00\$/355ML 8.00\$/750ML
CANAPÉS CHOIX DU CHEF	52.00\$/DZ	BOISSON ÉNERGIE 355ML	7.00\$/UNITÉ
QUATRE-QUARTS	28.00\$/DZ	KOMBUCHA 414ML	8.00\$/UNITÉ
BROCHETTES DE FRUITS FRAIS	38.00\$/DZ	LIMONADE ROSE FENTIMANS®	8.00\$/UNITÉ
"BROWNIES" SANS GLUTEN	38.00\$/DZ		
BISCUITS MAISON VARIÉS	38.00\$/DZ		
VARIÉTÉ DE MINI-VIENNOISERIES	39.00\$/DZ		
• CHOCOLATINES, CROISSANTS, DANOISES			

BRUNCH

STYLE BUFFET

57.00\$ | Min. 50 personnes

Œufs brouillés

Saucisses, bacon

Jambon à l'os fumé, rôti au sirop d'érable

Pommes de terre rissolées

Variété de mini-viennoiseries

- Chocolatines, croissants, danoises

Assortiment de pains tranchés

- Blanc, blé, complet

Condiments

- Beurre, beurre d'arachides, miel et confitures

Plateau de fruits frais tranchés

Yogourts et granolas

Charcuteries et fromages

Bagels montréalais au saumon fumé

- Fromage à la crème, oignons rouges marinés, câpres

"Pancakes" | Sans gluten

- Sirop d'érable, cassonade

Pain doré

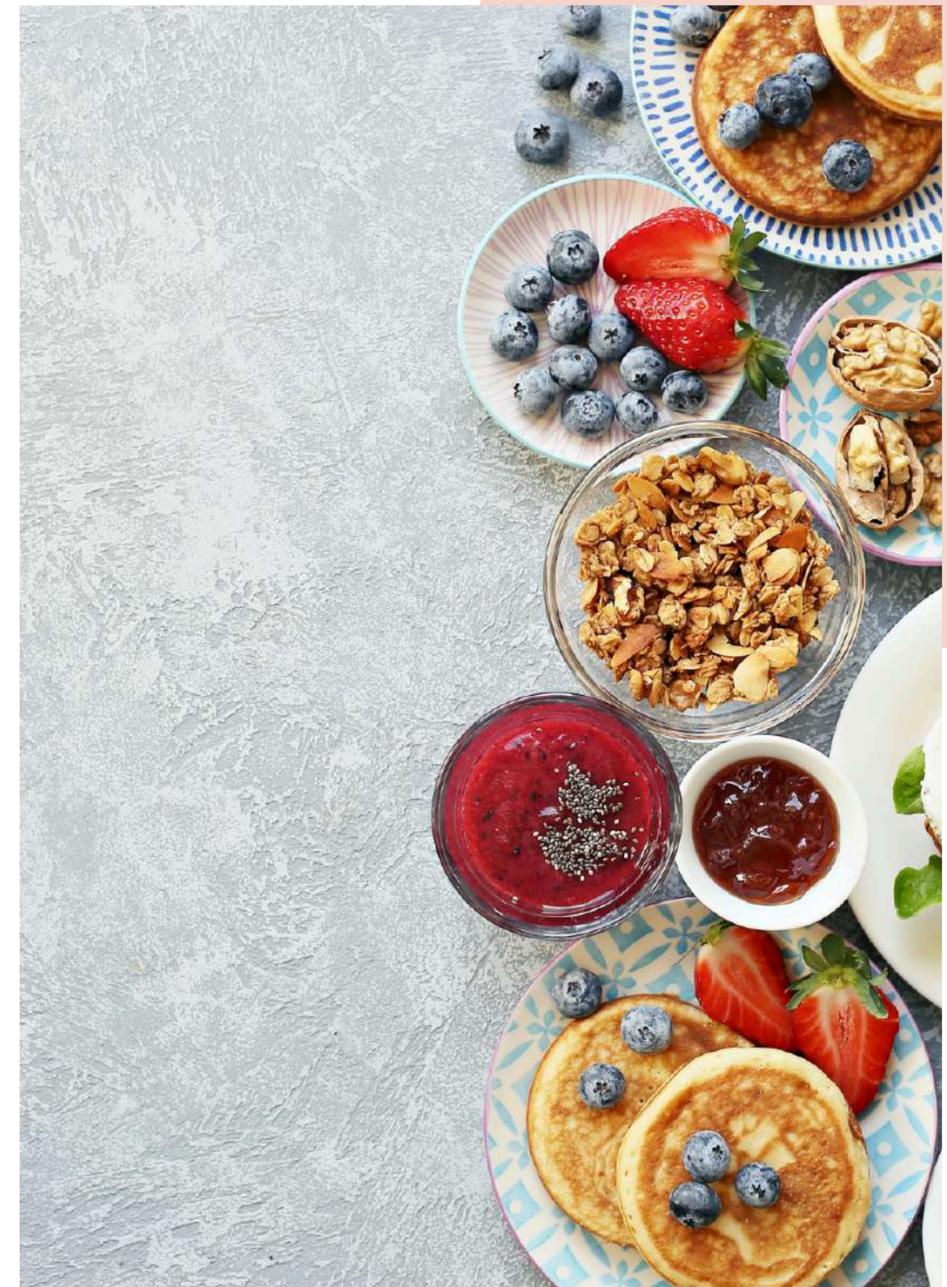
- Sirop d'érable, cassonade

Jus

- Orange et pamplemousse

Breuvages chauds

- Café, thé, tisane



STYLE BUFFET

LUNCH FROID

2 SÉLECTIONS D'ENTRÉES
2 SÉLECTIONS DE SANDWICHS
DOUCEUR SUCRÉE DU CHEF
CAFÉ, THÉ, TISANE, BOISSONS GAZEUSES

47.00\$ | Min. 10 personnes

SÉLECTION ENTRÉES

Potage inspiration du Chef | Sans gluten

Salade mesclun aux légumes croquants, vinaigrette cidre et érable | Végan, Sans gluten

Salade de betteraves du Québec, émietté de feta, amandes torréfiées, vinaigrette balsamique et miel | Végé, Sans gluten

Salade de pâtes, tomates, olives, bocconcini, pesto de basilic | Végé

Salade césar, croûtons, copeaux de parmesan | Végé

Salade de quinoa, poivrons, tomates, herbes fraîches, vinaigrette miel et épices | Végé

★ +5.00\$ | Par sélection(s) additionnelle(s)

SÉLECTION SANDWICHS

Baguette jambon fromage suisse, beurre, moutarde

Panini rose poulet fromage, sauce BBQ

Ciabatta tomate mozzarella, roquette, pesto de basilic | Végé

Wrap saumon fumé, concombres, carottes, crème à l'aneth

Wrap bacon, laitue, tomate

Wrap légumes de saison | Végé

★ +5.00\$ | Par sélection(s) additionnelle(s)



STYLE BUFFET

LUNCH CHAUD

2 SÉLECTIONS D'ENTRÉES
2 SÉLECTIONS DE PLATS
1 FÉCULENT AU CHOIX DU CHEF & LÉGUMES DE SAISON
DOUCEUR SUCRÉE DU CHEF
CAFÉ, THÉ, TISANE, BOISSONS GAZEUSES

56.00\$ | Min. 10 personnes

SÉLECTION ENTRÉES

Potage inspiration du Chef | Sans gluten

Salade mesclun aux légumes croquants, vinaigrette cidre et érable | Végan, Sans gluten

Salade de betteraves du Québec, émietté de feta, amandes torrifiées, vinaigrette balsamique et miel | Végé, Sans gluten

Salade de pâtes, tomates, olives, bocconcini, pesto de basilic | Végé

Salade César, croûtons, copeaux de parmesan | Végé

Salade de quinoa, poivrons, tomates, herbes fraîches, vinaigrette miel et épices | Végé

★ +5.00\$ | Par sélection(s) additionnelle(s)

SÉLECTION PLATS

Lasagne à la ricotta et épinards, sauce tomate et béchamel | Végé

Filet de saumon grillé, condiments verts

Suprême de poulet rôti, sauce demi-glace aux champignons | Sans gluten

Lasagne aux légumes, sauce tomate | Végé

Morue poêlée, émulsion aux poivrons rouges et balsamique blanc | Sans gluten

Chili aux lentilles, edamames, poivrons, maïs, tomates, épices, herbes fraîches | Végan

Joue de bœuf braisée, bok choy, sauce demi-glace +8.00\$/pers

★ +7.00\$ | Par sélection(s) additionnelle(s)



À L'ASSIETTE

LUNCH CHAUD

1 SÉLECTION D'ENTRÉE

2 SÉLECTIONS DE PLATS - INCLUANT L'OPTION VÉGÉTALIENNE

DOUCEUR SUCRÉE DU CHEF

CAFÉ, THÉ, TISANE

59.00\$ | Min. 10 personnes

SÉLECTION ENTRÉE

Potage inspiration du Chef | Sans gluten

Salade mesclun aux légumes croquants, vinaigrette cidre et érable | Végan, Sans gluten

Salade de betteraves du Québec, émietté de feta, amandes torréfiées, vinaigrette balsamique et miel | Végé, Sans gluten

Salade de pâtes, tomates, olives, bocconcini, pesto de basilic | Végé

Salade César, croûtons, copeaux de parmesan | Végé

Salade de quinoa, poivrons, tomates, herbes fraîches, vinaigrette miel et épices | Végé

SÉLECTION PLATS

Filet de saumon grillé, condiments verts

Suprême de poulet rôti, sauce demi-glace aux champignons | Sans gluten

Morue poêlée, émulsion aux poivrons rouges et balsamique blanc | Sans gluten

Chili aux lentilles, edamames, poivrons, maïs, tomates, épices, herbes fraîches | Végan

Joue de bœuf braisée, bok choy, sauce demi-glace +8.00\$/pers



HORS D'OEUVRES

SÉLECTION - FROID

Panna cotta au lait de coco et légumes Végan	48.00\$/dz
Brochette de bocconcini, tomate, olives Kalamata, pesto de basilic Végé, Sans gluten	49.00\$/dz
Rillettes de saumon, algue wakamé	56.00\$/dz
Tartelette fromagère, figue, noix Végé	56.00\$/dz
Tartare de saumon, pomme Granny Smith, caviar de poisson	58.00\$/dz
Tartare de bœuf condimenté, parmesan, croustille	59.00\$/dz
Foie gras au torchon, chutney aux fruits de saison sur brioche	98.00\$/dz
Mini guédille de homard	98.00\$/dz

Min. 4 douzaines par sélection

★ Manque d'inspiration pour la sélection?
Laissez notre Chef vous proposer sa sélection du moment
52.00\$ / DOUZAINES | MIN. 10 DOUZAINES



HORS D'OEUVRES

SÉLECTION - CHAUD

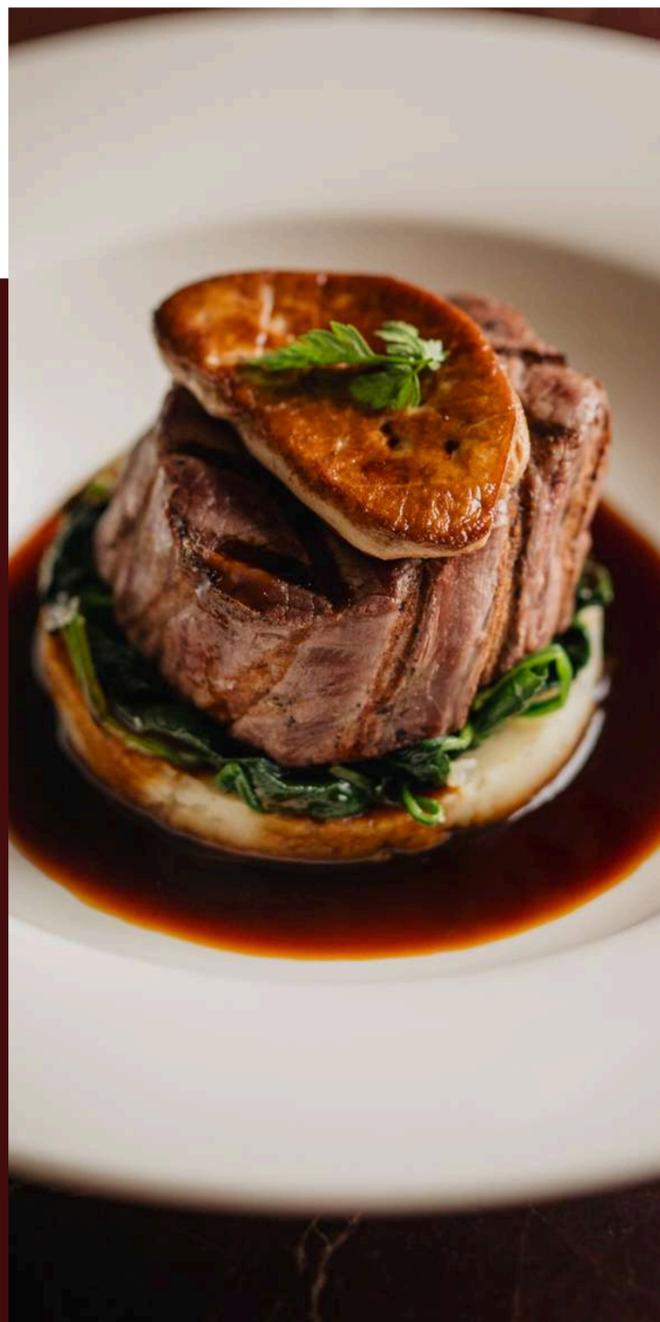
Mini-quiche Lorraine	48.00\$/dz
Mini-quiche Florentine Végé	48.00\$/dz
Samoussa de légumes Végé	48.00\$/dz
Dumpling de légumes Végé	48.00\$/dz
Spanakopita, épinards et chèvre Végé	48.00\$/dz
Gyoza poulet et légumes	48.00\$/dz
"Grilled cheese" Végé	50.00\$/dz
Satay de poulet, sauce BBQ	51.00\$/dz
Arancini aux champignons Végé	52.00\$/dz
Nem de légumes, sauce aigre douce Végé	55.00\$/dz
Mini-burger de bœuf, compotée d'oignons, fromage suisse, tomate	58.00\$/dz
Satay de saumon, sauce wasabi et aneth Sans gluten	58.00\$/dz
Crevette tigrée tempura et panko, sauce aigre-douce	62.00\$/dz

Min. 4 douzaines par sélection



STATIONS

STYLE COCKTAIL DINATOIRE



LA STATION MONTRÉLAISE

Sandwich à la viande fumée, choux marinés, moutarde jaune

Poutine

Mini-burger de bœuf, compotée d'oignons, fromage suisse, tomate

Guédille de homard, mayonnaise au Kalamansi, herbes fraîches
+15.00\$

30.00\$ | Min. 20 personnes

LA STATION RÔTISSEUR - (AVEC CUISINIER EN SALLE)

STATION ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES DE SAISON ET D'UN FÉCULENT
AU CHOIX DU CHEF

Suprême de poulet rôti, jus de volaille

Haut de côte de bœuf, jus demi-glace au romarin

Filet mignon de porc, chutney de fruits à l'érable

Tomahawk de bœuf + 15.00\$

Carré d'agneau et sa viennoise en croûte d'herbes + 20.00\$

43.00\$ | Min. 20 personnes

LA STATION CRUE - (AVEC CUISINIER EN SALLE)

Sashimi de thon, sauce sésame

Ceviche de crevettes aux agrumes

Tartare de bœuf condimenté, parmesan

Tartare de saumon frais à l'aneth, croquant de pomme

46.00\$ | Min. 20 personnes

STATIONS

STYLE COCKTAIL DINATOIRE



LA STATION BAOS

Baos légumes marinés, julienne de choux, carottes, pois gourmands, pousses de soja, oignons, herbes fraîches

Baos au porc épicé caramélisé, julienne de légumes marinés

Baos à l'effiloché de volaille confite maison, julienne de légumes marinés

Baos au poisson tempura, julienne de légumes marinés, sauce tartare

27.00\$ | Min. 20 personnes

LA STATION FRUIT DE MER - (AVEC CUISINIER EN SALLE)

Crevettes fraîches | 3/pers.

Tataki de thon au sésame

Huîtres | 3/pers.

Plateau de saumon fumé, blinis et crème acidulée à l'aneth

Garnitures

- Citron frais, sauce cocktail, sauce ponzu crémeuse

61.00\$ | Min. 20 personnes

LA STATION SUCRÉE

Verrines chocolatées

Mini-tartelettes citron meringuée

Verrines pomme érable

Macarons | Sans gluten

20.00\$ | Min. 20 personnes

STATIONS

LES À-CÔTÉS

NOS PLATEAUX

AGRÉMENTEZ VOTRE SÉLECTION DE STATIONS AVEC NOS DÉLICIEUX PLATEAUX À PARTAGER :

Plateau d'antipasti de légumes et condiments

16.00 \$/pers. | Min. 10 personnes

Oignons chipolini, courgettes, poivrons, aubergines marinées et tomates, vinaigrettes et huiles variées

Plateau de fromages fins

19.00\$/pers. | Min. 10 personnes

Assortiment de fromages fins du Québec, chutney aux fruits, gressins, pains du jour, noix, craquelins

Plateau de charcuteries

19.00\$/pers. | Min. 10 personnes

Calabraise, pancetta, prosciutto, salami Danois, cornichons marinés, oignons grelots, gressins, pains du jour

Plateau des douceurs

17.00\$/pers. | Min. 10 personnes

Macarons, tartelettes fruits rouges, Opéra





BANQUET

STYLE BUFFET - SOIR

ENTRÉES

3 SÉLECTIONS DE PLATS

1 FÉCULENT AU CHOIX DU CHEF & LÉGUMES DE SAISON

TABLE DES DOUCEURS

CAFÉ, THÉ, TISANE

68.00\$ | Min. 30 personnes

ENTRÉES

Potage du Chef

Assiettes de charcuteries et salade de légumes croquants

Gressins, crackers, raisins et noix

SÉLECTION PLATS

Volaille sautée chasseur OU Bœuf Stroganoff

Pavé de saumon à l'oseille OU Filet de morue mariné au miso

Dahl de lentilles rouges OU Paella d'orzo safrané aux petits légumes

BANQUET

3 SERVICES - SOIR

1 SÉLECTION D'ENTRÉE

2 SÉLECTIONS DE PLATS ET 1 PLAT VEGAN OU VÉGÉTARIEN

1 SÉLECTION DE DESSERT

CAFÉ, THÉ OU TISANE

79.00\$ | Min. 10 personnes

SÉLECTION ENTRÉE

Velouté de chou-fleur, poireaux, pommes de terre, chorizo grillé

Salade mesclun aux légumes croquants, vinaigrette cidre et érable | Végan

Tartare de betteraves du Québec, émietté de feta, amandes torréfiées, vinaigrette balsamique et miel | Végé, Sans gluten

Variation de tomates Heirloom, pesto de basilic, mozzarella, chips de focaccia | Végé

SÉLECTION PLATS

Suprême de volaille rôti, légumes de saison, gratin dauphinois, sauce demi-glace aux champignons

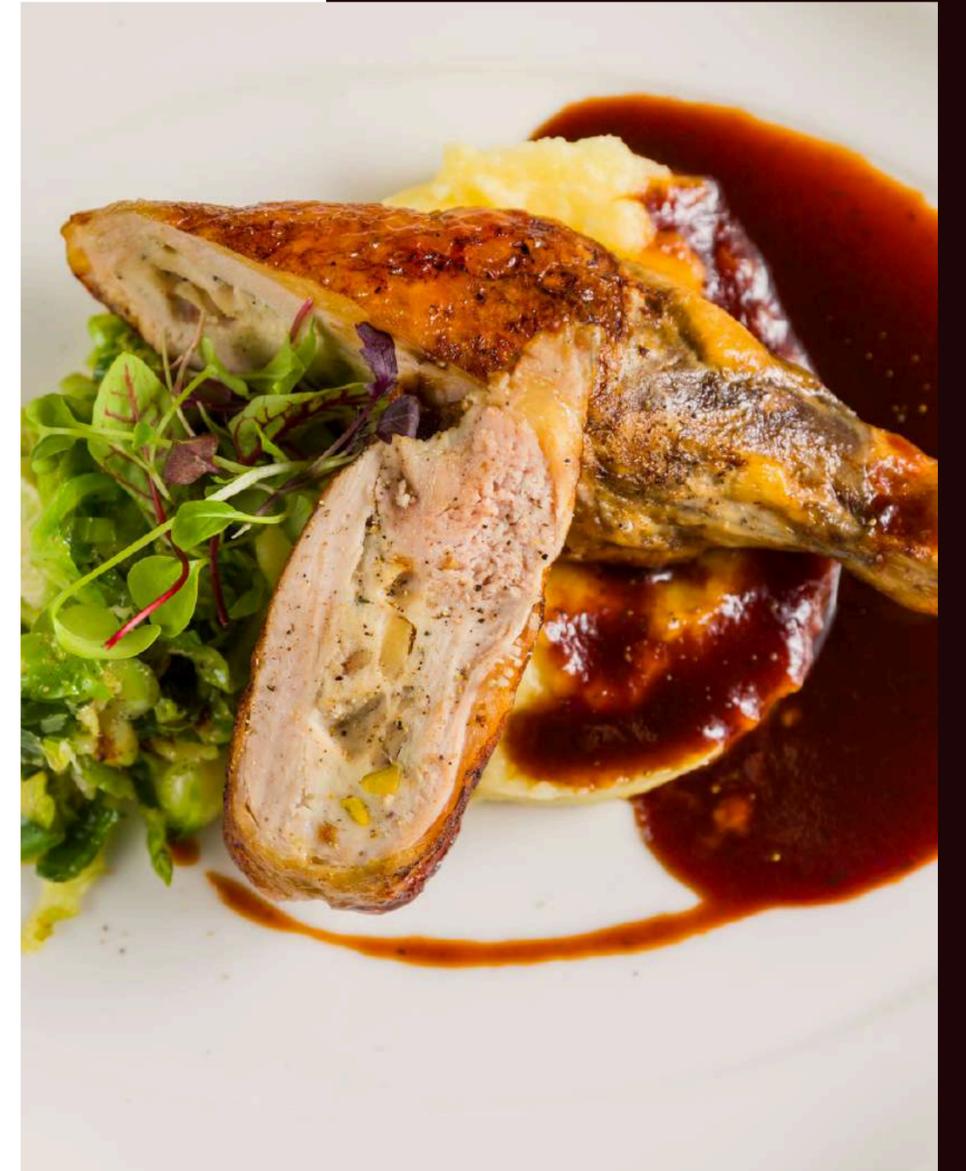
Joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre, bok choy, sauce demi-glace

Filet de morue, ratatouille de légumes, polenta aux herbes, coulis de poivrons rouges

Cavatelli sauce tomate, tomates confites, roquette | Végé

Curry de légumes aux pois chiches, aubergines, carottes, pommes de terre douces, courgettes, riz nature | Végan, Sans gluten

Dahl de lentilles rouges | Végan, Sans gluten





BANQUET

3 SERVICES - SUITE

SÉLECTION DESSERT

Crème brûlée à la vanille

Entremets mousse au chocolat et coulis de fruits rouges

Gâteau au chocolat et coulis exotique | Végan, Sans gluten et Sans lactose

79.00\$ | Min. 10 personnes

BANQUET

4 SERVICES - SOIR

1 CHOIX DE POTAGE

1 CHOIX D'ENTRÉE

2 CHOIX DE PLATS ET 1 PLAT VÉGAN OU VÉGÉTARIEN

1 CHOIX DE DESSERT

CAFÉ, THÉ OU TISANE

99.00\$ | Min. 20 personnes

SÉLECTION POTAGE

Velouté de carottes et d'oranges au lait de coco, carottes marinées, croûtons | Végan

Velouté de butternut, chapelure d'olives, huile verte végétale, croûtons | Végé

SÉLECTION ENTRÉE

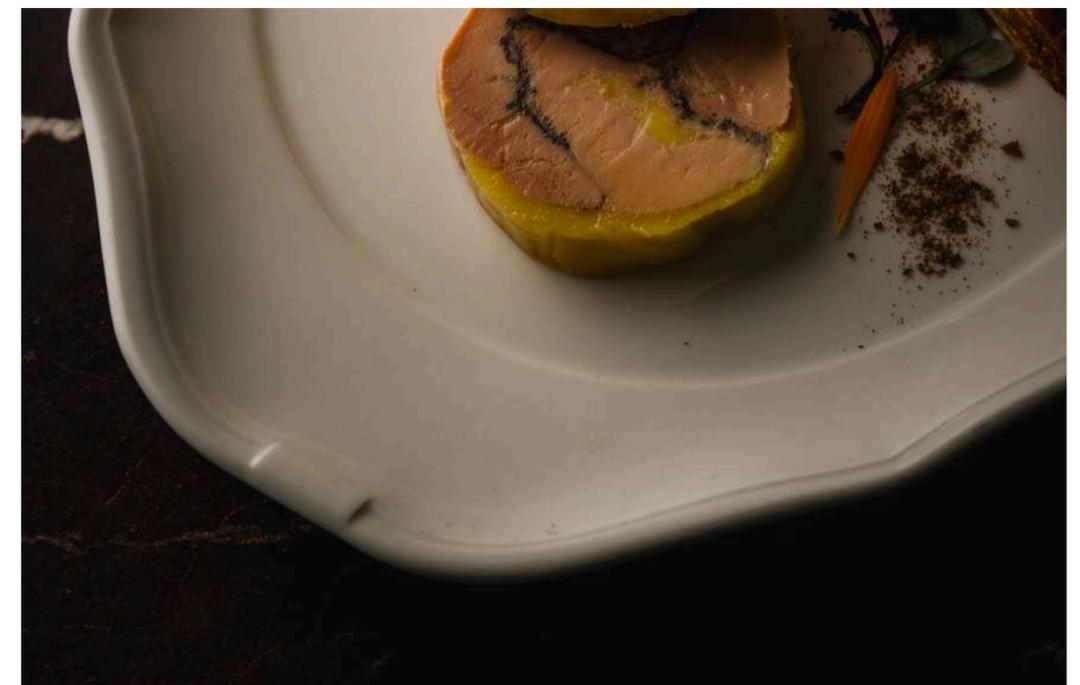
Salade de jambon de pays, mesclun Arcadien, asperges, vinaigre balsamique, tomates confites, croûtons

Saumon gravlax à la betterave, blinis, crème à l'aneth et citron Kalamansi

Tataki de thon rouge au sésame, julienne de légumes marinés au soja, algues wakamé

Féta croustillante au panko, mousse de chèvre frais, salade de jeunes pousses, chou kale frit, réduction d'érable, graines de courge | Végé

Foie gras torchon maison, chutney d'abricot, mélange de poivres, brioche toastée +8.00\$



BANQUET

4 SERVICES - SUITE



SÉLECTION PLATS

Suprême de volaille, déclinaison de pommes de terre douces en mousseline et rôties, sauce royale au foie gras | Sans gluten

Joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre, bok choy, sauce demi-glace

Gnocchis, mousseline de pommes de terre douces, crème de truffes, copeaux de parmesan, roquette | Végé

Saumon poêlé, fondue de poireaux, légumes de saison, beurre blanc yuzu

Dahl de lentilles rouges | Végan, Sans gluten

Morue à la plancha, variation de légumes racines en mousseline, rôties et chips, beurre Nantais au caviar de poisson | Sans gluten +10.00\$

Filet mignon de veau, mousseline de pommes de terre aux olives Taggiasche, carottes glacées au cumin, sauce Périgueux | Sans gluten +10.00\$

99.00\$ | Min. 20 personnes



BANQUET

4 SERVICES - SUITE

SÉLECTION DESSERT

Crème brûlée à la vanille

Entremets mousse au chocolat et coulis de fruits rouges

Gâteau au chocolat et coulis exotique | Végan, Sans gluten et Sans lactose

99.00\$ | Min. 20 personnes

MENU ALLERGÈNE

1 CHOIX D'ENTRÉE

1 CHOIX DE PLAT PRINCIPAL

1 CHOIX DE DESSERT

CAFÉ, THÉ OU TISANE

SÉLECTION ENTRÉE

Potage du chef | (VE) (SG) (SL) (SN)

Salade de légumes croquants | (VE) (SG) (SL) (SN)

SÉLECTION PLAT PRINCIPAL

Joue de bœuf, purée de pomme de terre aux olives Taggiasche, sauce demi-glace | (SG) (SL) (SN)

Filet de saumon, étuvé de poireaux, légumes de saison et émulsion de pousse d'épinard | (SG) (SL) (SN)

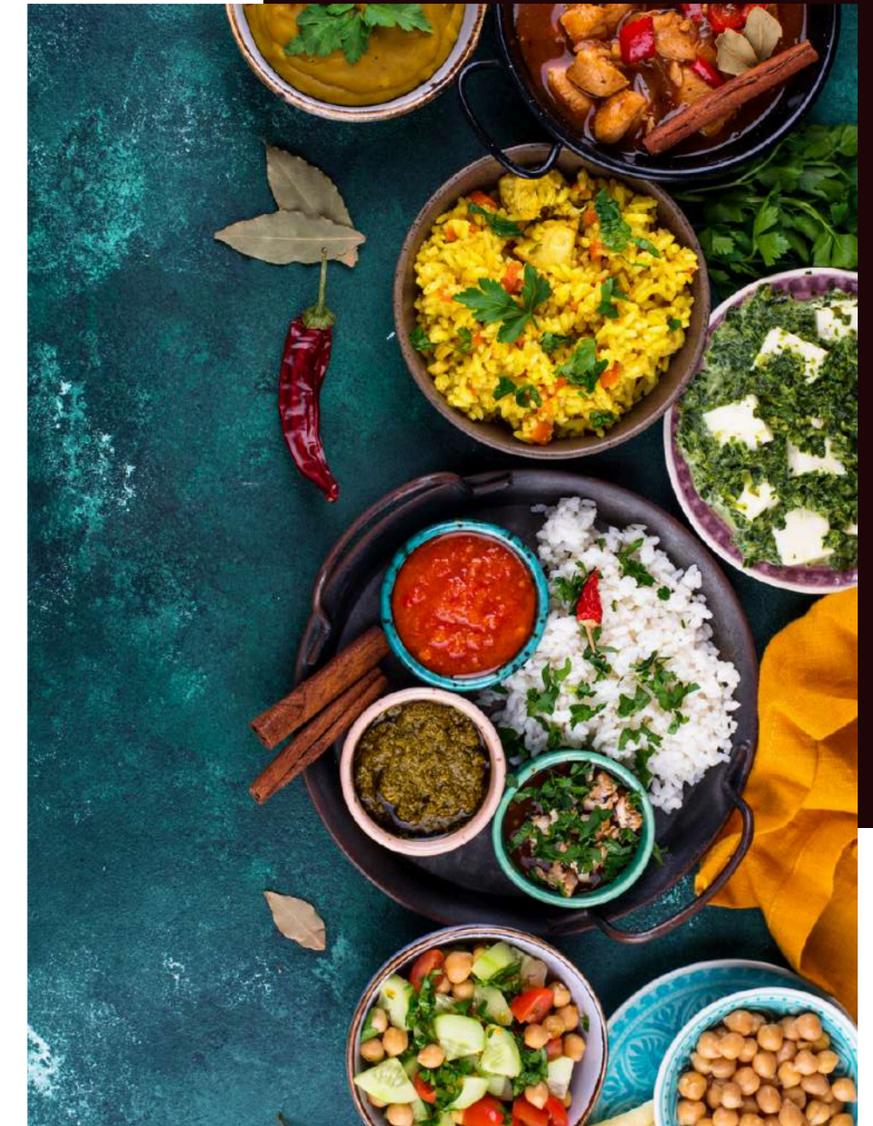
Curry de légumes aux pois chiches, aubergines, carottes, pomme de terre douces, courgettes et riz | (VE) (SG) (SL) (SN)

SÉLECTION DESSERT

Salade de fruits frais | (VE) (SG) (SL) (SN)

Gâteau au chocolat et coulis exotique | (VE) (SG) (SL) (SN)

(VE) Végan | (SG) Sans gluten | (SL) Sans lactose | (SN) Sans noix



59.00\$ |_personne pour le midi

79.00\$ |_personne pour le soir

89.00\$ |_personne pour le 4 services (potage + salade).

GOÛTER

DE FIN DE SOIRÉE

“Brownies” | Sans gluten

38.00\$/dz

Bouchées Opéra

38.00\$/dz

Assortiment de mini-tartelettes

46.00\$/dz

Verrines du Chef

44.00\$/dz

Macarons | Sans gluten

48.00\$/dz

“Grilled cheese” | Végé

50.00\$/dz

Mini-poutine

52.00\$/dz

Mini-burger de bœuf, compotée d'oignons, fromage suisse, tomate

58.00\$/dz

Min. 4 douzaines par sélection



LISTE

DES VINS

BULLES

Fiol, Prosecco, Vénétie, Italie	63.00\$
Champagne, GH Martel Victoire, Brut, France	115.00\$
Moët & Chandon Impéria Brut rosé, Champagne, France	195.00\$

BLANCS

Fuentesecca, Macabeo-Sauvignon blanc, Côte Méditerranéenne, Espagne - bio	46.00\$
Complices de Loire Touraine Pointes d'Agrumes, Vallée de la Loire, France	58.00\$
Belleruche, Chardonnay, Côtes-du-Rhône, France	64.00\$
Le Caillou, Grenache blanc/Viognier, Côte-du-Rhône, France	78.00\$
Joseph Drouhin Chablis, Chardonnay, Bourgogne, France	96.00\$

ROUGES

Marius by Michel Chapoutier, Grenache/Syrah, Languedoc-Roussillon, France	46.00\$
Les Vignes de Bila-Haut, Grenache/Syrah, Languedoc-Roussillon, France	60.00\$
Cheverny, 'Envol', Domaine des Huards, Gamay/Pinot noir, Vallée de la Loire, France - bio	65.00\$
Castellar di Castellina Chianti Classico, Sangiovese, Toscane, Italie	72.00\$
Fontanafredda Barolo, Nebbiolo, Piémont, Italie	99.00\$



BAR DÉCONTRACTÉ

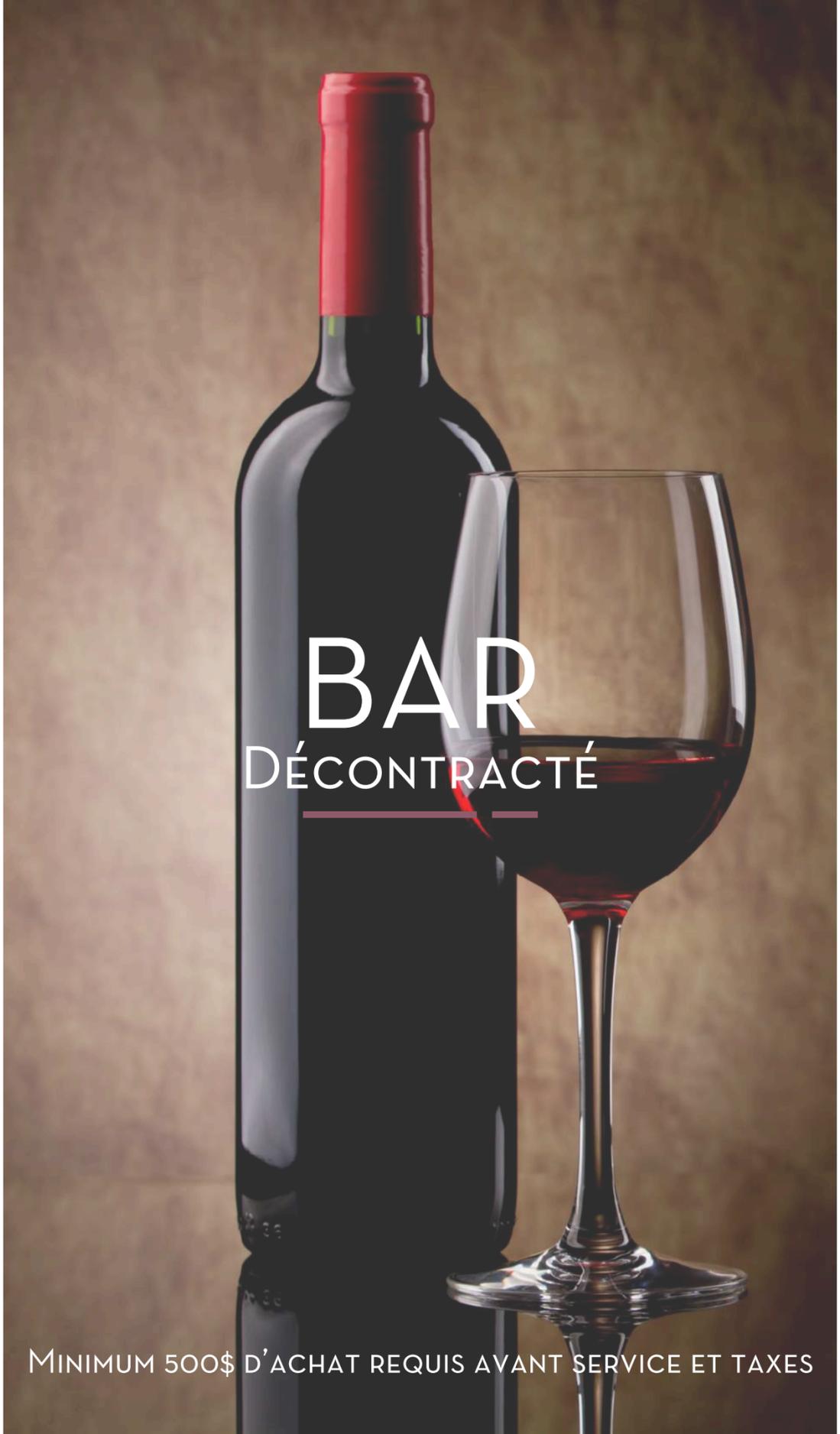
Vodka Skyy
Gin Beefeater
Bacardi Silver
Captain Morgan rhum épicé
Bulleit
Canadian Club
Tequila Jose Cuervo Silver
Baileys
Liqueur de café
Liqueur d'orange
Amaretto
Frangelico
Bières locales
Vin blanc et vin rouge au verre
Variété de jus et boissons gazeuses

FORMULE COUPON

14.00\$ / coupon

FORMULE BAR OUVERT

30.00\$ par personne | 1 heure
45.00\$ par personne | 2 heures
57.00\$ par personne | 3 heures
67.00\$ par personne | 4 heures*
*Ajoutez des heures additionnelles
consécutives à 10.00\$/heure



BAR
DÉCONTRACTÉ

BAR DÉCONTRACTÉ

1 CHOIX DE COCKTAIL SIGNATURE

MARGARITA

Tequila Jose Cuervo Silver, jus de citron vert,
liqueur d'orange

NEGRONI

Gin Beefeater, Campari, Vermouth

BAR STYLÉ

Vodka Grey Goose
Gin Romeo
Bacardi Silver
Rhum Diplomatico
Capitain Morgan Private stock
Maker's Mark
Johnnie Walker Black
Crown Royal
Tequila Jose Cuervo Silver
Baileys
Liqueur de café
Liqueur d'orange
Amaretto
Frangelico
Bières locales
Vin blanc et vin rouge au verre
Prosecco
Variété de jus, boissons gazeuses et
boissons énergisantes
Mocktail

FORMULE COUPON

17.00\$ / coupon

FORMULE BAR OUVERT

48.00\$ par personne | 1 heure
65.00\$ par personne | 2 heures
82.00\$ par personne | 3 heures
92.00\$ par personne | 4 heures*
*Ajoutez des heures additionnelles
consécutives à 10.00\$/heure



MINIMUM 500\$ D'ACHAT REQUIS AVANT SERVICE ET TAXES

BAR STYLÉ

2 CHOIX DE COCKTAIL SIGNATURE

COSMOPOLITAN

Vodka Grey Goose, liqueur d'orange, jus de citron vert,
jus de canneberge

MIMOSA

Prosecco, jus d'orange

OLD FASHIONED

Bourbon Crown Royal, sirop simple, bitter d'Angostura

ST-GERMAIN SPRITZ

St-Germain, Prosecco, eau pétillante



MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU INTOLÉRANCE, S'IL Y A LIEU
FRAIS DE SERVICE (15% SERVICE + 3% ADMINISTRATION) ET TAXES EN SUS. MENUS ET TARIFS SUJETS À CHANGEMENTS SANS PRÉAVIS