

NOTRE OFFRE
MARIAGE



SOMMAIRE



PRÉSENTATION	03-13	STATIONS - STYLE COCKTAIL DINATOIRE	23-24
HORS D'OEUVRES - FROIDS	14	MENU ALLERGÈNE	26
HORS D'OEUVRES - CHAUDS	15	GOÛTER DE FIN DE SOIRÉE	25
STATIONS- LES-À-CÔTÉS	16	LISTE DES VINS	27
BANQUET - 3 SERVICES	17-18	OPTION BAR DÉCONTRACTÉ	28
BANQUET - 4 SERVICES	19-21	OPTION BAR STYLÉ	29
BANQUET - STYLE BUFFET	22	MENU ENFANT ET BOISSONS	30



HÔTEL HONEYROSE

SITUÉ AU COEUR DU QUARTIER DES SPECTACLES, L'HÔTEL HONEYROSE, MONTRÉAL PROPOSE DES ESPACES INSPIRÉS DES ANNÉES 1920 ET DE L'ART DE VIVRE MONTRÉALAIS.

ADJACENT AU MÉTRO DE LA PLACE DES ARTS, À PROXIMITÉ DU PALAIS DES CONGRÈS, DU VIEUX-MONTRÉAL ET DE LA PLACE DES FESTIVALS, L'HÔTEL BOUTIQUE OFFRE 143 UNITÉS DES PLUS SPACIEUSES, 5 SALLES DE CONFÉRENCES TOTALISANT PLUS DE 7 000² PI D'ESPACE DE RENCONTRE, DES INSTALLATIONS SPORTIVES, UN STUDIO, DEUX BOUTIQUES EXCLUSIVES AINSI QU'UNE OFFRE CULINAIRE DIVERSIFIÉE.





OUI, JE LE VEUX !

«Le mariage est un voyage où les souvenirs d'hier rencontrent les rêves d'aujourd'hui, créant une histoire aussi intemporelle que l'amour qui vous unit.»

À L'HÔTEL HONEYROSE, NOUS TRANSFORMONS VOS RÊVES DE MARIAGE EN RÉALITÉ AVEC UNE TOUCHE DE SOPHISTICATION ET DE CHARME. NOTRE ÉQUIPE, DÉVOUÉE ET SPÉCIALISÉE, S'ENGAGE À FAIRE DE CHAQUE MOMENT DE VOTRE JOURNÉE UN SOUVENIR INOUBLIABLE.

REMONTÉZ LE TEMPS GRÂCE À NOTRE DESIGN VINTAGE INSPIRÉ ART DÉCO, TÉMOIN D'UNE ÉPOQUE RÉVOLUE, MAIS INTEMPORELLE. CONÇU POUR OFFRIR DES ESPACES CRÉATIFS, DES EXPÉRIENCES MÉMORABLES ET UN LUXE DÉCONTRACTÉ, L'HÔTEL BOUTIQUE EST UN ESPACE OÙ CHAQUE ASPECT DE VOTRE SÉJOUR EST PRIS EN CHARGE AVEC SOIN.



LORS DE VOTRE RÉSERVATION DE NOTRE SALLE DE RÉCEPTION
ET DU PLANCHER DE DANSE, VOUS BÉNÉFICIEREZ ÉGALEMENT
D'UN ACCÈS EXCLUSIF À:



2 NUITÉES EN SUITE
(LA VEILLE ET LE JOUR J)



CADEAU À LA SUITE
DES MARIÉS



REPAS DÉGUSTATION POUR
2 PERSONNES

IDÉAL POUR CRÉER DES SOUVENIRS INOUBLIABLES LORS DE VOS CÉLÉBRATIONS.



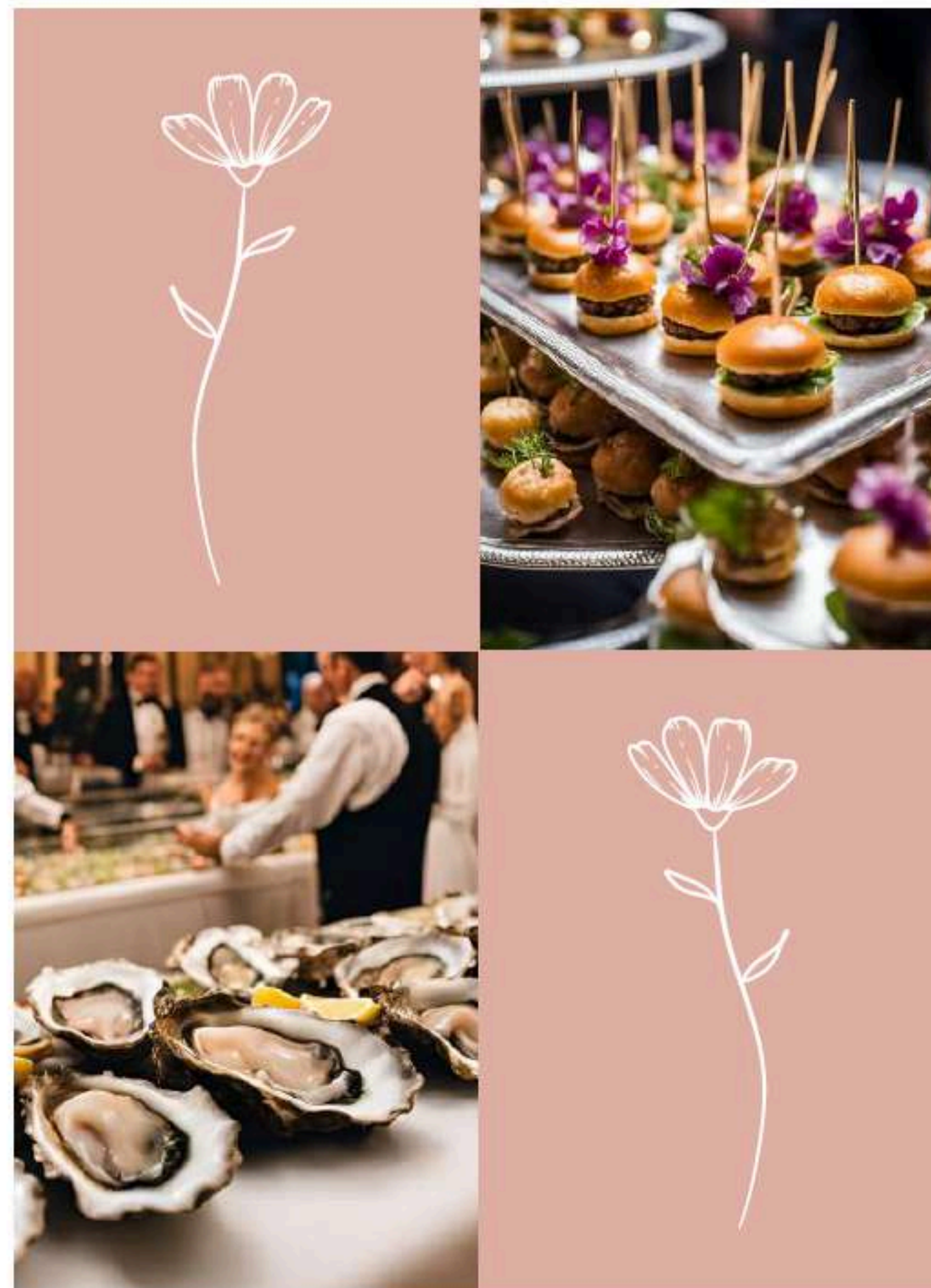
SÉLECTION CANAPÉS



AJOUTEZ À NOTRE OFFRE:

✦ UNE SÉLECTION DE CANAPÉS CHAUDS OU FROID

À PARTIR DE 48\$ LA DOUZAINES





SÉLECTION REPAS

CHOISISSEZ VOTRE REPAS IDÉAL:

✦ REPAS 3 SERVICES

À PARTIR DE 79\$ PAR PERSONNE

✦ REPAS 4 SERVICES

À PARTIR DE 99\$ PAR PERSONNE

✦ CHOIX DE STATIONS DE STYLE COCKTAIL DINATOIRE

ENTRE 20\$ ET 80\$ PAR PERSONNE



SÉLECTION BAR

CHOISISSEZ LA DURÉE ET LE STYLE DE BAR



BAR OUVERT OPTION DÉCONTRACTÉ

Durée de 3 heures

58\$ par personne

Durée de 9 heures

118\$ par personne



BAR OUVERT OPTION STYLÉ

Durée de 3 heures

83\$ par personne

Durée de 9 heures

143\$ par personne



OPTION COUPON DISPONIBLE

Option bar décontracté

15\$ par coupon

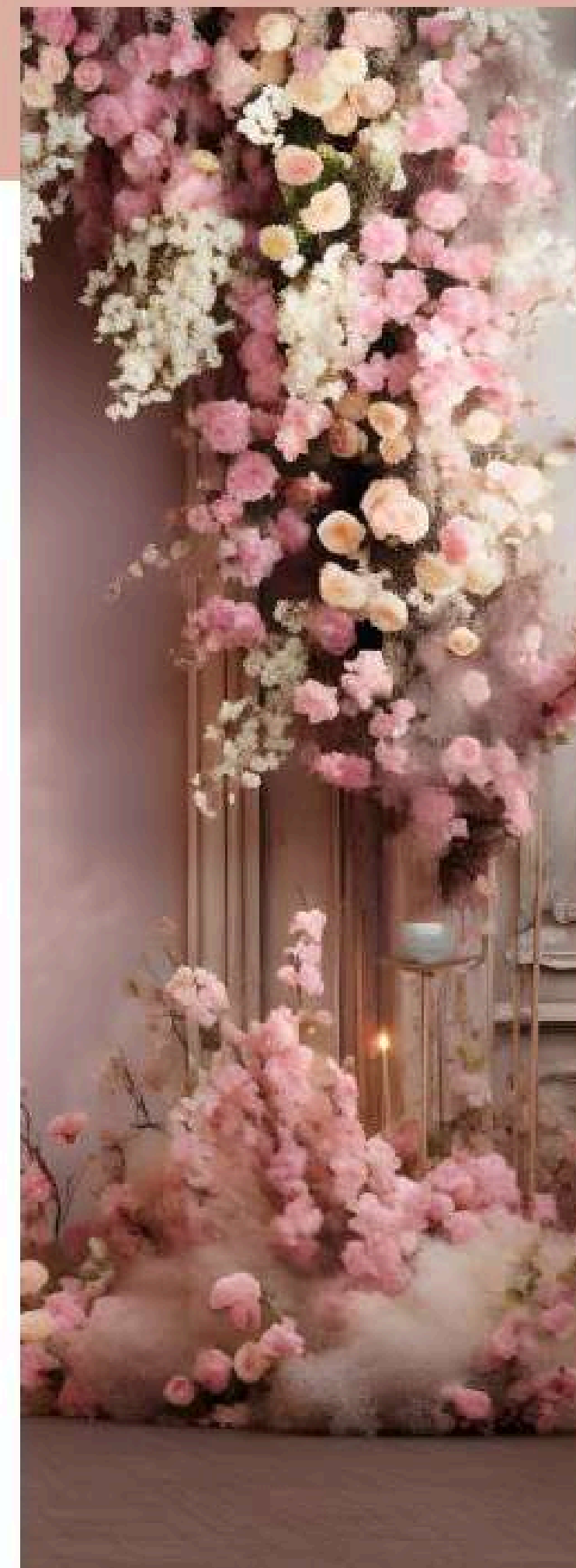
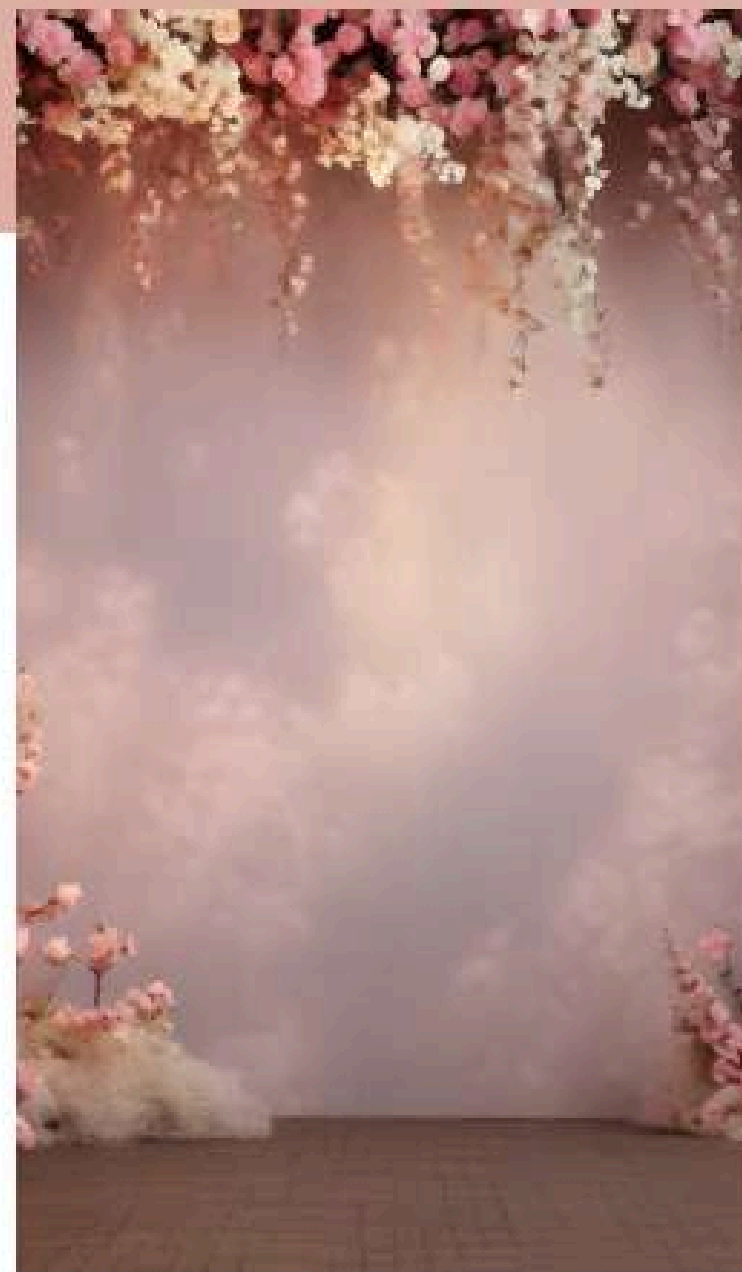
Option bar stylé

18\$ par coupon



SÉLECTION DE BOUTEILLES DE VINS ET MOUSSEUX À LA CARTE





NOS COORDONNÉES

514.656.8629

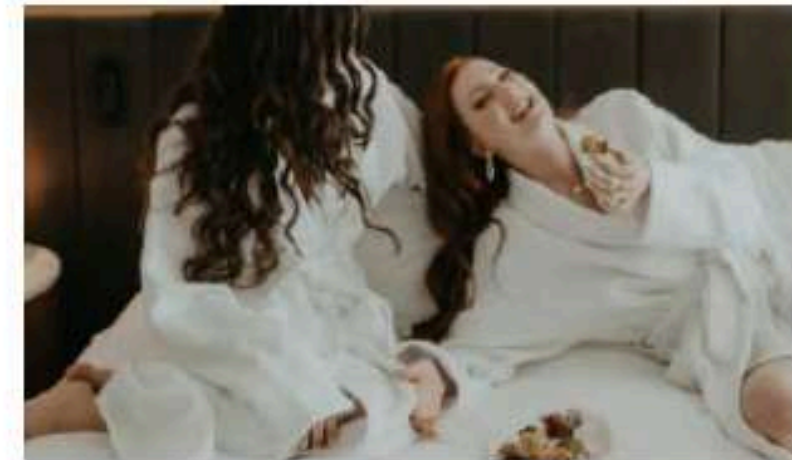
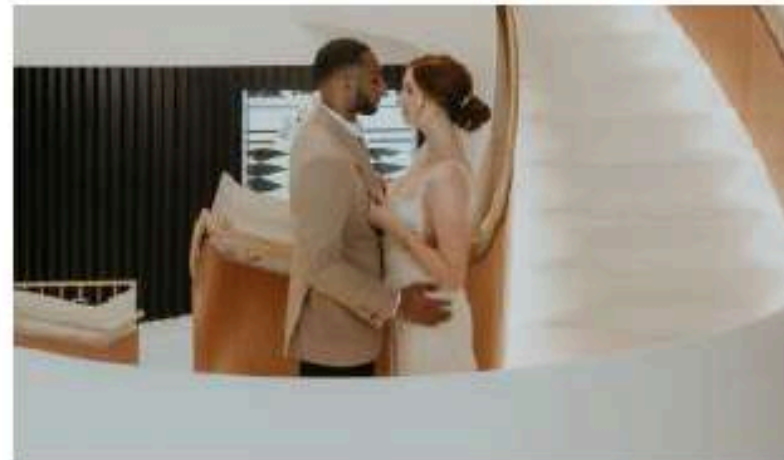
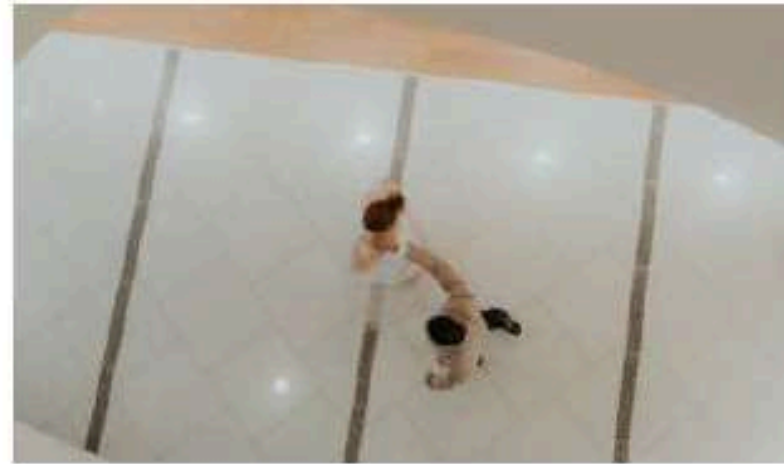
evenement@honeyrosemontreal.com

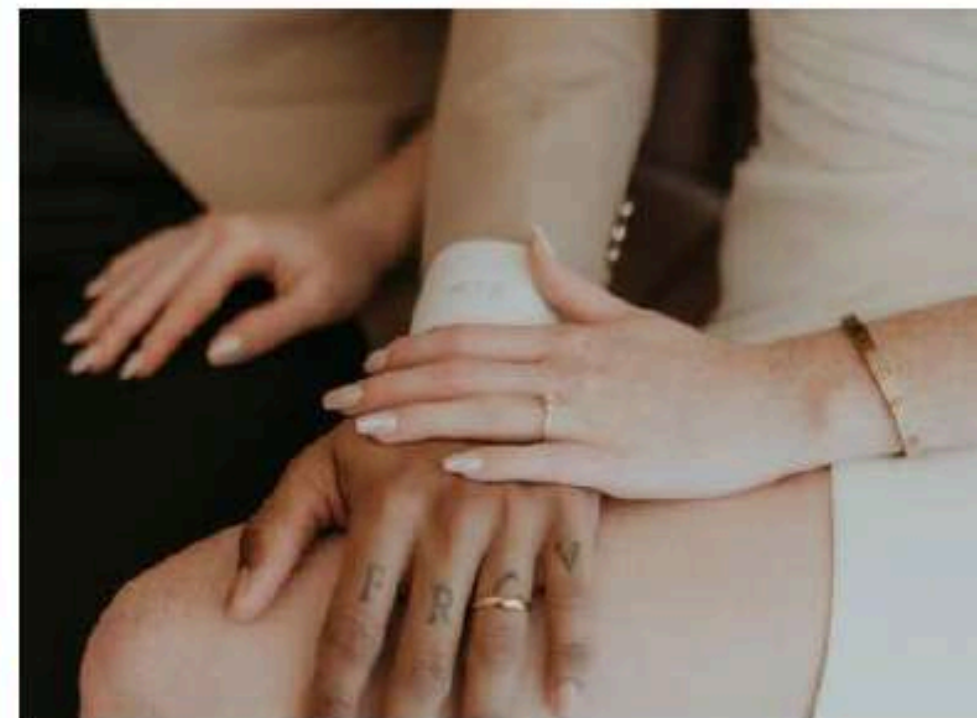
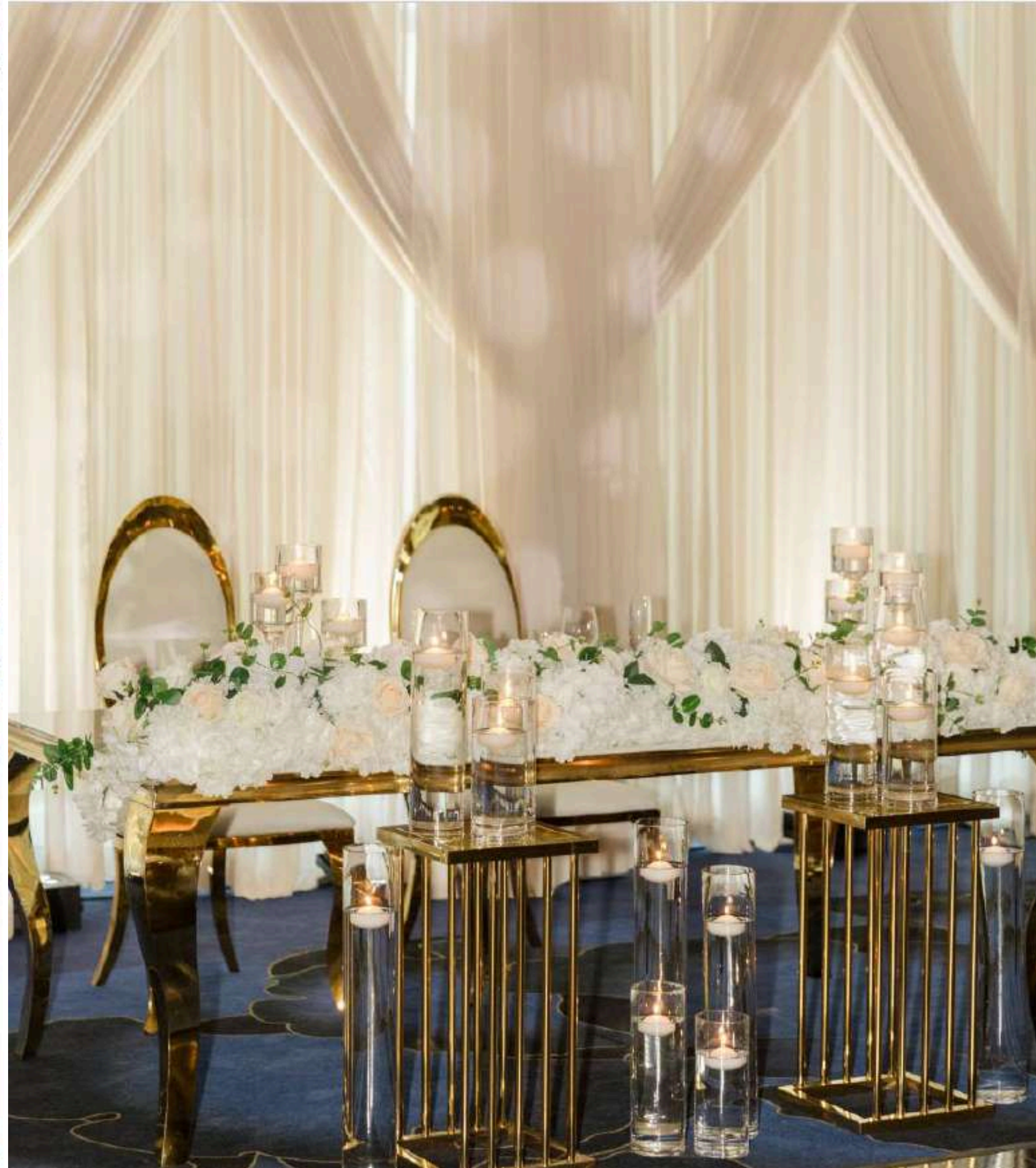
www.honeyrosemontreal.com

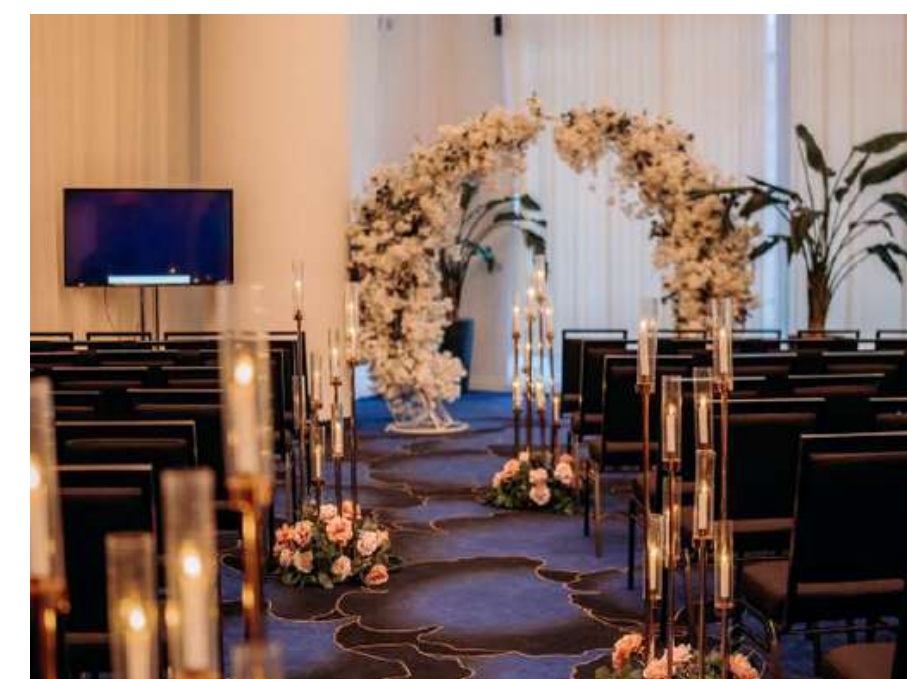
355 Boul. de Maisonneuve Ouest, Montréal, Québec, H3A 1L6



GALERIE PHOTOS









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
Mini guédille de homard	69.00\$/dz
Mini guédille de homard Foie gras au torchon, chutney aux fruits de saison sur brioche	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

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



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

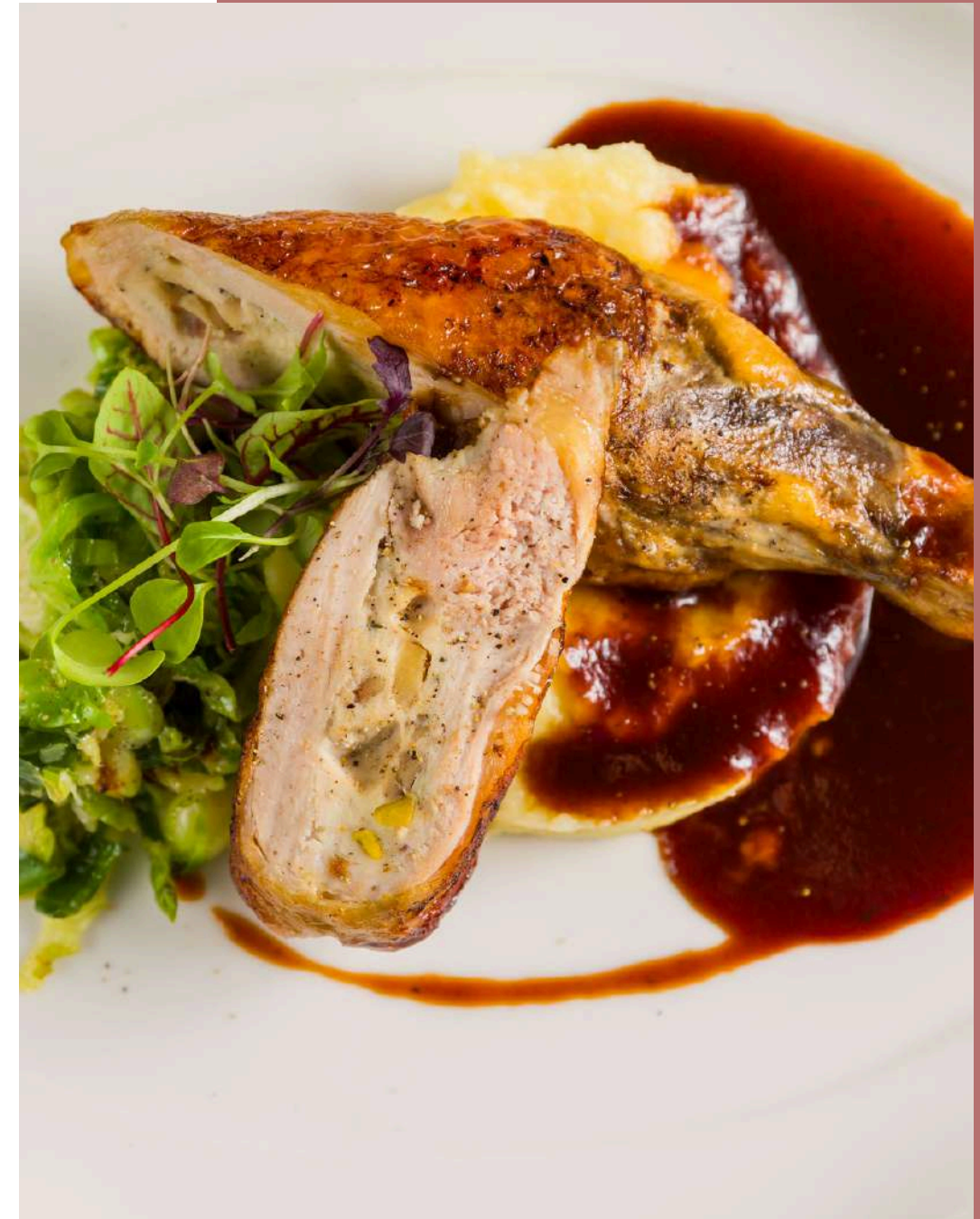
Joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre, bok choy, sauce demi-glace

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

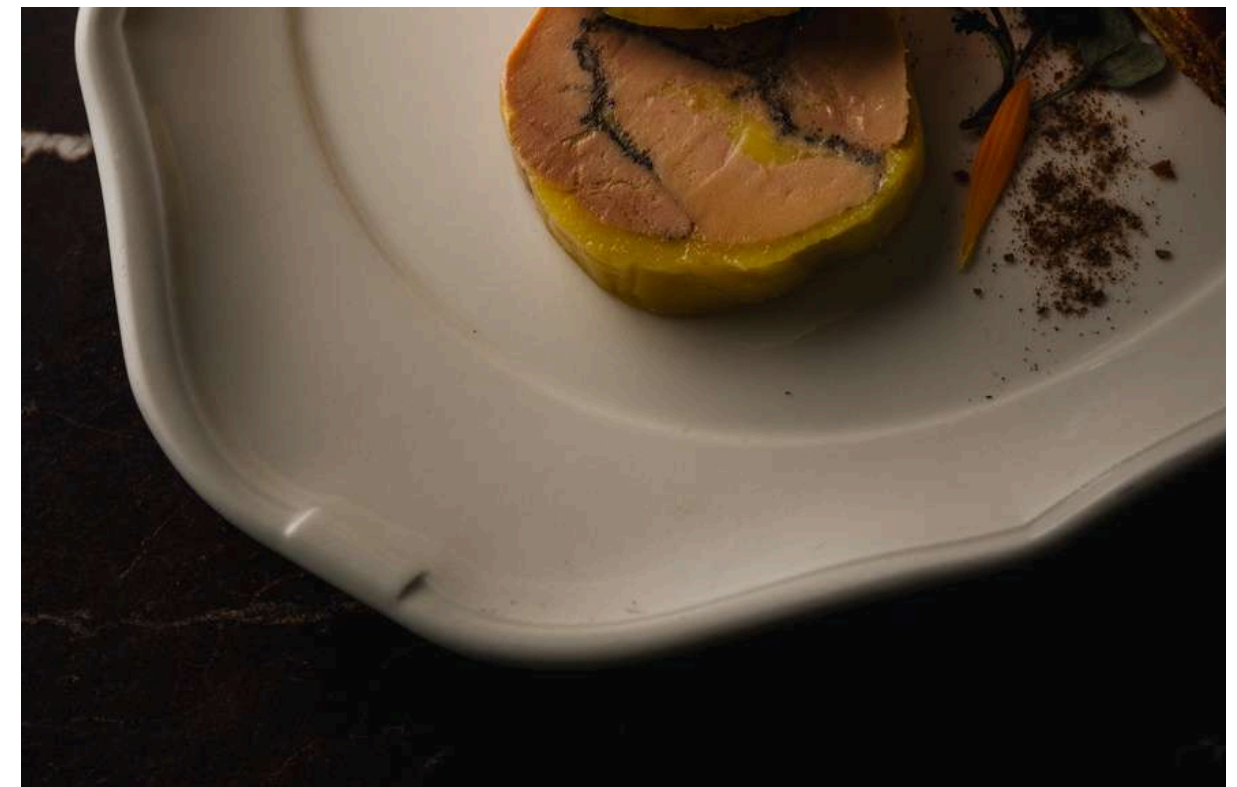
Salade de jambon de pays, mesclun Arcadien, asperges, vinaigre balsamique, tomates confites, croûtons

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



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

SELECTION ENTRÉES

Potage du Chef

Assiettes de charcuteries et salade de légumes croquants

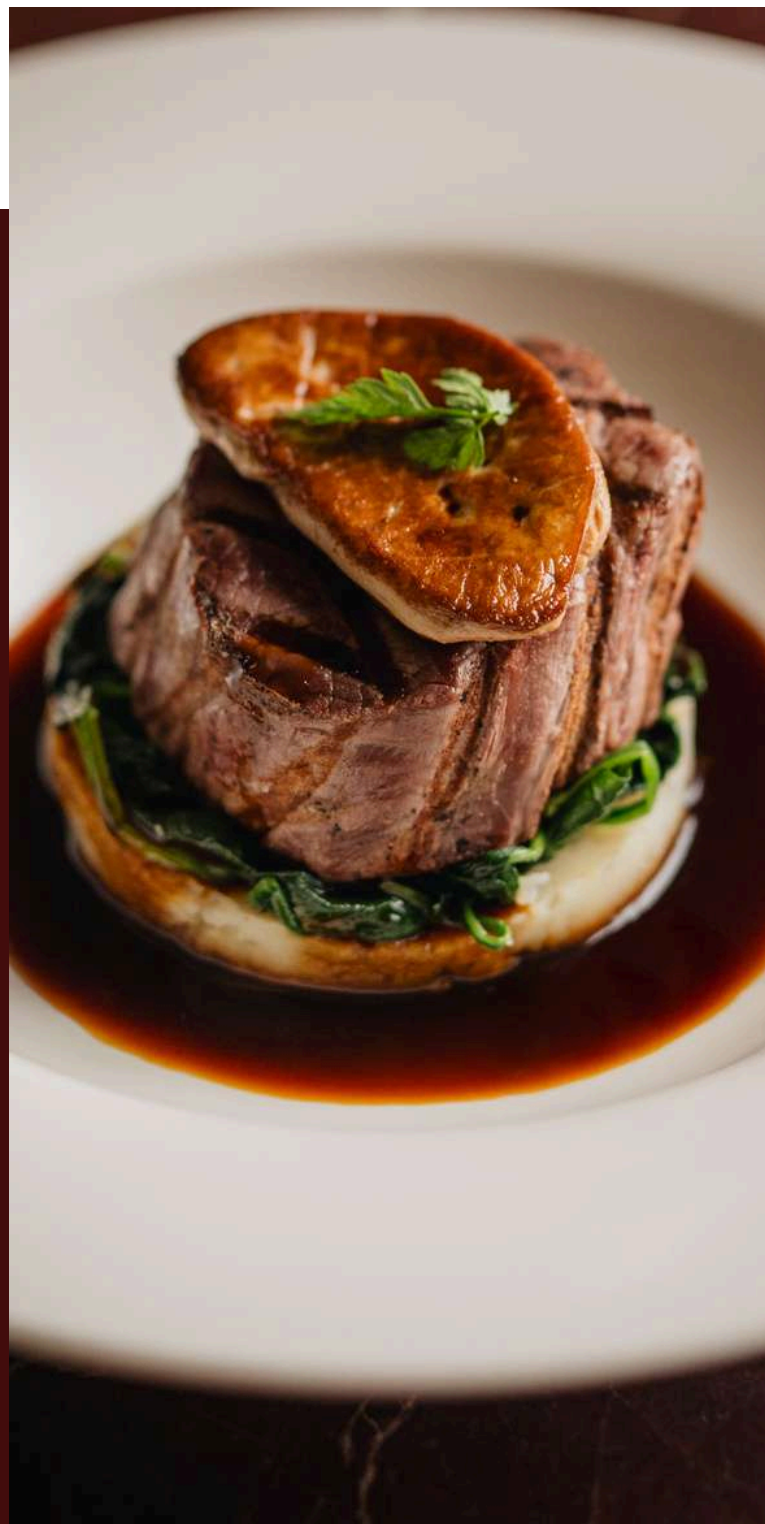
Gressins, crackers, raisins et noix

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



STATIONS

STYLE COCKTAIL DINATOIRE

LA STATION MONTRÉALAISE

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\$

32.00\$ | 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\$

45.00\$ | 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

28.00\$ | 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

62.00\$ | Min. 20 personnes

LA STATION SUCRÉE

Verrines chocolatées

Mini-tartelettes citron meringuée

Verrines pomme érable

Macarons | Sans gluten

20.00\$ | Min. 20 personnes

MENU ALLERGÈNE

ENTRÉES

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

Salade de légumes croquants | (VE) (SG) (SL) (SN) *Seulement avec l'option 4 services

PLAT PRINCIPAL

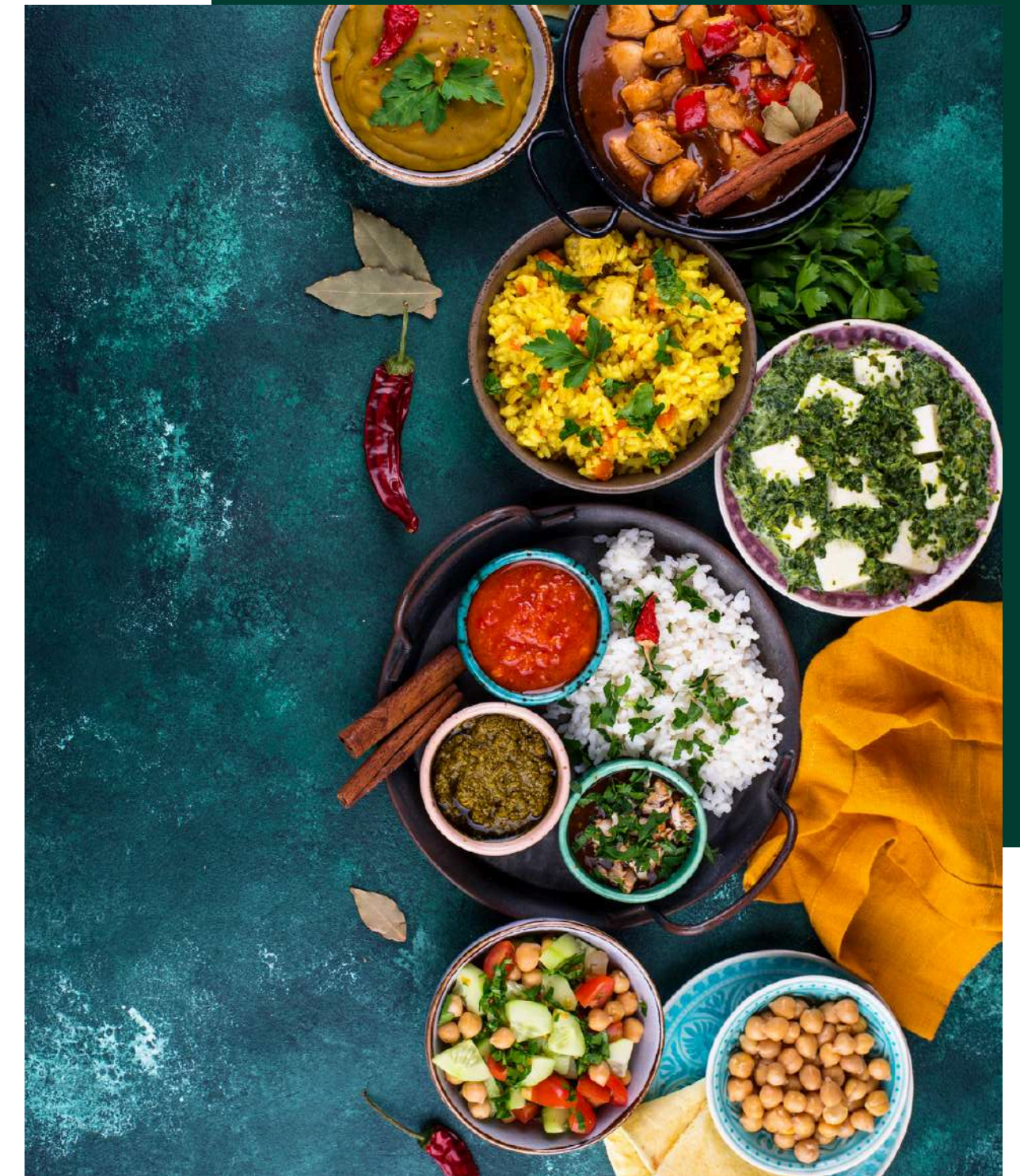
Curry de légumes aux pois chiches, aubergines, carottes, pomme de terre douces, courgettes et riz | (VE) (SG) (SL) (SN)

DESSERT

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

Servi avec café, thé ou tisane

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



79.00\$ / personne pour le 3 services

99.00\$ | 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	69.00\$
Champagne, GH Martel, Victoire Brut	146.00\$
Moët & Chandon Impérial Brut rosé, Champagne, France	197.00\$

BLANCS

AMBO, Sauvignon blanc, Italie	59.00\$
Côtes des Roses, Gérard Bertrand, Granache, Vermentino et Viognier , Languedoc-Roussillon, France	69.00\$
Gérard Bertrand Naturae Pays d'Oc, Chardonnay, Languedoc-Roussillon, France	70.00\$
Domaine des Aubuisières, Vouvray, Cuvée Silex, Touraine, France	76.00\$

ROUGES

Lavradores de Feitoria Douro, Touriga, Porto, Portugal	55.00\$
Ambo, Pinot noir , Italie	59.00\$
Gérard Bertrand, Naturae, Pays d'Oc, Syrah, Languedoc-Roussillon, France Tautavel, Côtes du Roussillon Villages, France	70.00\$
Gérard Bertrand, Tautavel, Côtes du Roussillon Villages, France	72.00\$
Saint Cosmes, Syrah, Côtes du Rhône	80.00\$



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

15.00\$ / coupon

FORMULE BAR OUVERT

32.00\$ par personne | 1 heure
46.00\$ par personne | 2 heures
58.00\$ par personne | 3 heures
68.00\$ 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

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

BAR STYLE

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

18.00\$ / coupon

FORMULE BAR OUVERT

49.00\$ par personne | 1 heure
66.00\$ par personne | 2 heures
83.00\$ par personne | 3 heures
93.00\$ par personne | 4 heures*
*Ajoutez des heures additionnelles
consécutives à 10.00\$/heure



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

BAR STYLE

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

BAR SANS ALCOOL

1 Mocktail signature
Sélection de boissons gazeuses et énergisantes
Sélection de jus de fruits
Limonade
Thé glacé
Bière au gingembre

FORMULE COUPON

8.00\$ / coupon

FORMULE BAR OUVERT

18,00\$ par personne | 1 heure
25,00\$ par personne | 2 heures
31,00\$ par personne | 3 heures
36,00\$ par personne | 4 heures*

* Heure(s) consécutive(s) supplémentaire(s) à 6,00\$/heure

Minimum 500\$ d'achat requis avant service et taxes



MENU ENFANT & BAR

ENTRÉES

soupe inspirée du chef ou identique à la sélection pour adultes

PLATS PRINCIPAUX

Burger, frites, ketchup et mayonnaise | Option végétarienne disponible

Penne rigate | Bolognese ou sauce tomate

Poitrine de poulet grillée, féculents choix du chef, légumes de saison

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

Mousse au chocolat avec coulis de fruits rouges

Gâteau au chocolat avec coulis exotique | Vegan, sans gluten, sans lactose

50.00\$ | 12 ANS ET MOINS



ET ILS VÉCURENT HEUREUX...



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.

