

HÔTEL  
HONEYROSE  
MONTREAL  
—  
TRIBUTE PORTFOLIO

MENU MARIAGE 2025



# SOMMAIRE



HORS D'OEUVRES - FROIDS	03	GOÛTER DE FIN DE SOIRÉE	14
HORS D'OEUVRES - CHAUDS	04	MENU ALLERGÈNE	15
STATIONS- LES-À-CÔTÉS	05	LISTE DES VINS	16
BANQUET - 3 SERVICES	06-07	OPTION BAR DÉCONTRACTÉ	17
BANQUET - 4 SERVICES	08-10	OPTION BAR STYLÉ	18
BANQUET - STYLE BUFFET	11	MENU ENFANT ET BOISSONS	19
STATIONS - STYLE COCKTAIL DINATOIRE	12-13		

# 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

## 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

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

### 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\$

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

# 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

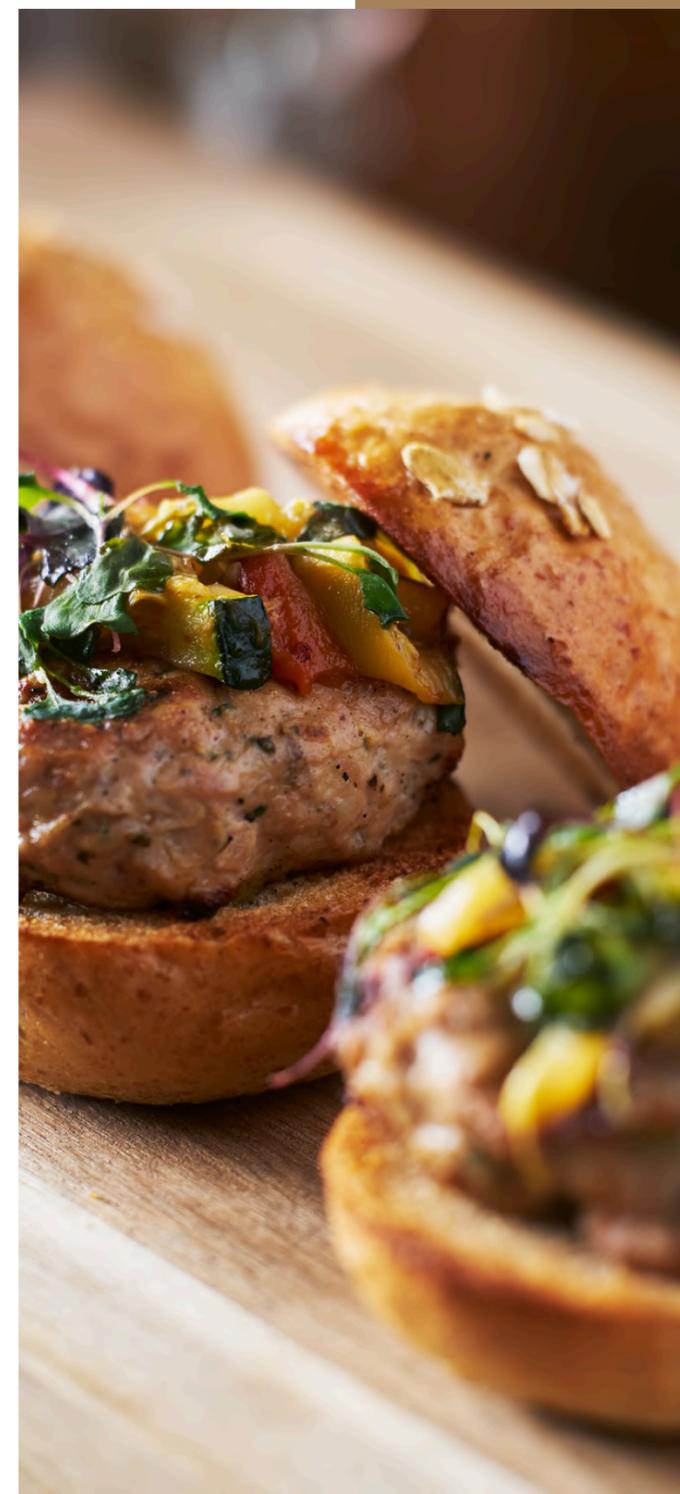
Mini-poutine

52.00\$/dz

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

58.00\$/dz

Min. 4 douzaines par sélection



# 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)

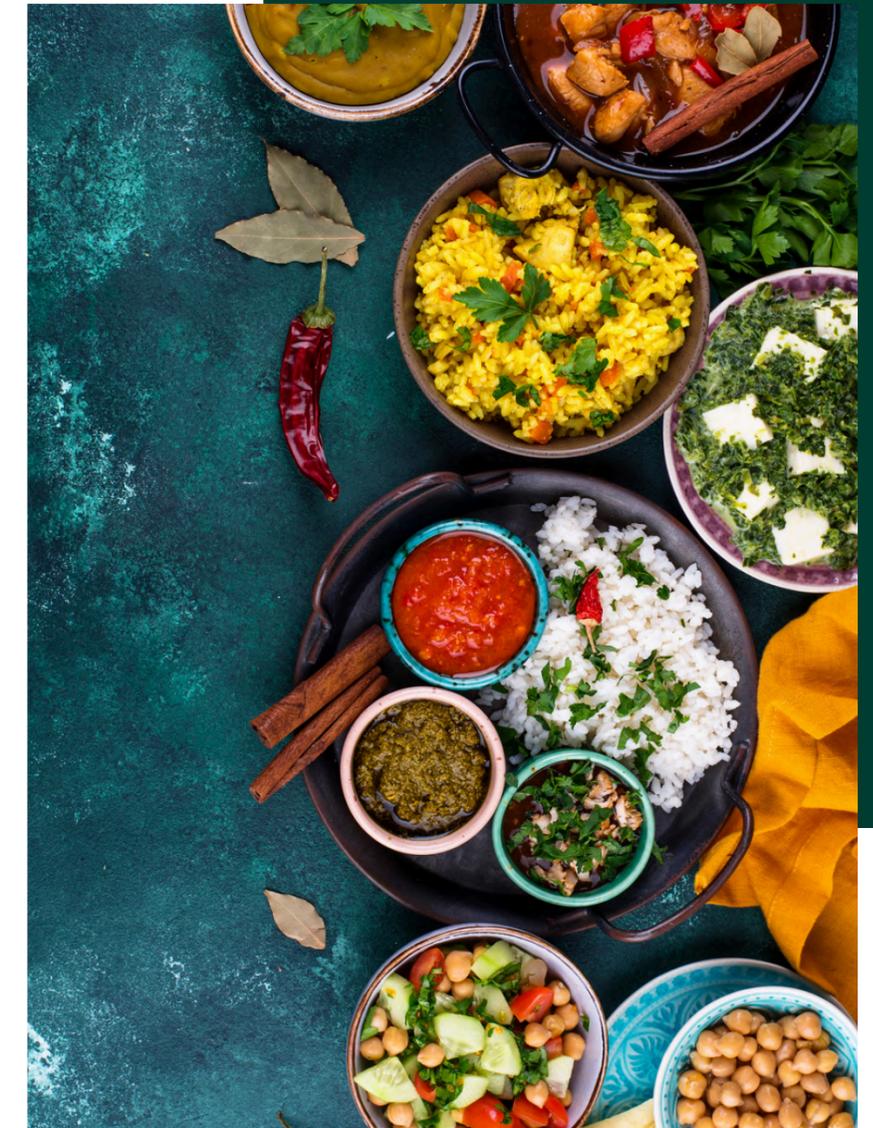
Curry de légumes aux pois chiches, aubergines, carottes, pomme de terre douces, courgettes et riz | (VE) (SG) (SL) (SN)

## 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



79.00\$ | personne pour le 3 services

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

---

# 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

Fuenteseca, 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

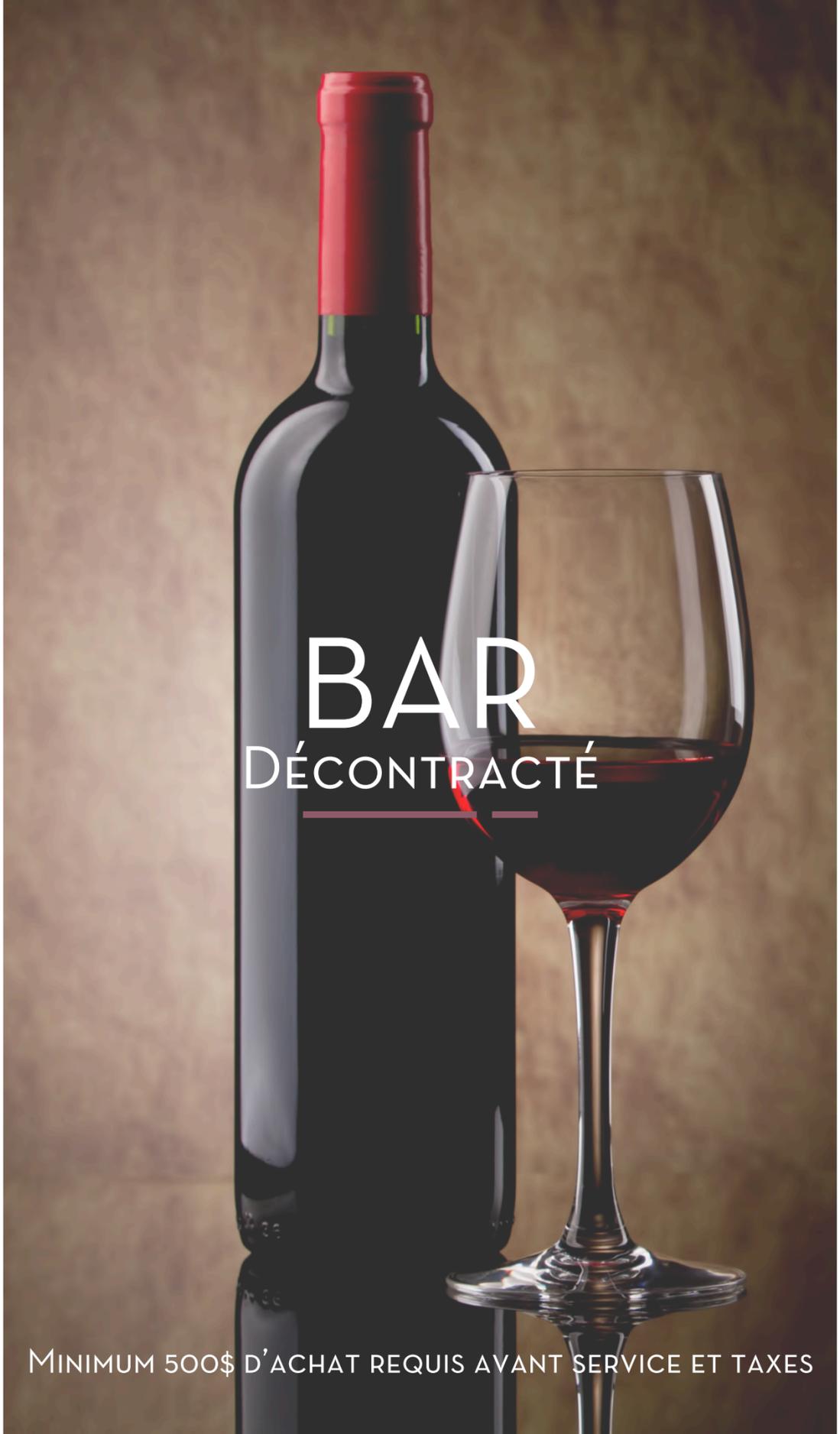
Vodka Skyy  
Gin Beefeater  
Bacardi Silver  
Captain Morgan rhum épicé  
Bulleit  
Canadian Club  
Tequila Jose Cuervo Silver  
Baileys  
Liqueur de café  
Liqueur d'orange  
Amaretto  
Frangelico  
Bières locales  
Vin blanc et vin rouge au verre  
Variété de jus et boissons gazeuses

## 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

## ALCOHOL FREE BAR

1 mocktail signature  
Sélection de boissons gazeuses  
Sélection de jus de fruits  
Limonade  
Thé glacé  
Bière au gingembre

## COUPON FORMULA

7.00\$ / coupon

## OPEN BAR FORMULA

15,00\$ par personne | 1 heure  
22,00\$ par personne | 2 heures  
28,00\$ par personne | 3 heures  
33,00\$ par personne | 4 heures\*

\* Heure(s) consécutive(s) supplémentaire(s) à 5,00\$/heure



# KIDS MENU & BAR

---

## APPETIZER

Chef's inspired soup or same as adult selection

## MAIN COURSE

Hamburger, French fries, ketchup and mayonnaise | Vegetarian option available

Penne rigate | Bolognese or tomato sauce

Grilled chicken breast, Chef's choice of starch, seasonal vegetables

## DESSERTS

Vanilla crème brûlée

Chocolate mousse with red fruit coulis

Chocolate cake with exotic coulis | Vegan, Gluten-free, Lactose-free

50.00\$ | 12 YEARS OLD AND YOUNGER



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