



HÔTEL
HONEYROSE
MONTRÉAL
—
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 Périgieux | 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

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

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 ImpériaL 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

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

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 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
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



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



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