



MARRIOTT
MONTREAL
CHATEAU CHAMPLAIN



MENUS BANQUETS



Marriott Montreal Château Champlain

1 Place du Canada, Montréal, QC, Canada H3B 4C9

Tél : 514-878-9000 Fax : 514-878-6777

Marriott.fr/yulcc – info@chateauchamplain.com

PETIT DÉJEUNER

Le buffet continental | 27\$/personne

Jus d'orange rafraîchi
Fruits frais tranchés
Yogourts nature et aux fruits
Mini croissants et viennoiseries
Sélection de pains artisanaux
Marmelade, confitures, miel et beurre
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Le favori du matin | 36.50\$/personne

Minimum 30 personnes

Jus de fruits rafraîchis variés
Sélection de céréales froides et muesli
Yogourts nature et aux fruits
Fruits frais tranchés
Œufs brouillés nature ou garniture à votre choix: fromage ou ciboulette
Bacon, saucisses ou jambon
Pommes de terre
Votre choix de : pain doré, crêpes ou crêpes « pancake » avec sirop d'érable du Québec
Mini croissants, viennoiseries et pains artisanaux
Marmelade, confitures, miel et beurre
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Le bar à bagels montréalais | 33\$/personne

Jus de fruits rafraîchis variés
Fruits frais tranchés
Yogourts nature et aux fruits
Sélection de céréales froides et muesli
Bagels variés, avec :
assortiment de fromages à la crème
confitures, beurre, margarine, beurre d'arachide, mayonnaise
jambon forêt noir tranché
tranches de fromage havarti
bacon croustillant
laitue et tomate
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Petit-déjeuner sans gluten et végétarien | 39\$/personne

Jus d'orange rafraîchi
Salade petit-déjeuner : épinard, kale, baies fraîches, bananes, tranches de pomme enrobées de graines de chia, noix grillées au four, vinaigrette aux graines de pavot et à l'orange
Frittata végétarienne (champignons, poivrons et asperges)
Pomme de terre (fraîche, jamais congelée)
Smoothie vert : pommes vertes, kiwis et concombres
Fruits frais tranchés
Bagel multi grain, muffin anglais au blé entier, servi avec fromage à la crème faible en gras
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Le petit déjeuner à l'assiette | 32.50\$/personne

Jus d'orange rafraîchi
Œufs brouillés nature, ou garniture à votre choix : fromage ou ciboulette
Bacon, saucisses ou jambon
Pommes de terre
Mini croissants, viennoiseries et rôtis
Fruits frais en coupe (plateau de fruits tranchés pour un buffet)
Marmelade, confitures, miel et beurre
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Également servi sous forme de buffet | 34.50\$/personne

Minimum 30 personnes

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Un supplément est applicable sur la nourriture si le nombre de convives est inférieur au minimum exigé.

Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

COMPLÉMENTS POUR PETIT DÉJEUNER

Œufs brouillés*	6\$/pers.
Omelette nature*	6\$/pers.
Omelette au fromage*	6\$/pers.
Omelette western*	6\$/pers.
Burrito aux œufs, fromage, haricots noirs et salsa	7,50\$/chaque
Fromages du matin (cheddar, suisse, havarti)	8\$/pers.
Yogourt nature ou aux fruits	4\$ chaque
Yogourt grec nature ou aux fruits	5\$ chaque
Bagel et fromage à la crème	6\$ chaque
Parfait au yogourt avec fruits et miel	8\$ chaque
Fruits frais tranchés	8\$/pers.
Fruits entiers variés	3.50\$ chaque
Smoothie aux fruits	6\$ chaque
Sélection de céréales froides (avec lait)	5\$ chaque
Salade de fruits frais en bol individuel	5\$ chaque
Céréales sans gluten	7\$ chaque
Pain sans gluten	7\$/pers.
Muffin sans gluten	5\$ chaque
Lait d'amande ou de soja	20\$/litre

* Les omelettes et œufs brouillés sont préparés en cuisine et servis sur réchaud. Si vous désirez une station en salle, prévoir un supplément pour un chef | 70\$/heure par chef, minimum 4 heures.

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

LES PAUSES

La pause-café | 15\$/personne

Un choix parmi les options suivantes:
Biscuits maison, pain sucré ou carré du jour
Boissons gazeuses et eau minérale
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

La traditionnelle | 20\$/personne

Biscuits maison
Fruits frais tranchés
Boissons gazeuses et eau minérale
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Au cinéma | 22\$/personne

Popcorn Bad Monkey
Réglisse
Biscuits mendiants
Boissons gazeuses et eau minérale
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Pause italienne | 23\$/personne

Mini cannolis
Biscotti sans gluten
Biscuits aux amandes sans gluten
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Station de gaufres | 25\$/personne

Gaufres belges de Liège
Garnitures :
Nutella, crème anglaise
Coulis de framboises
Sirop d'érable, bananes, fraises
Crème fouettée
Boissons gazeuses et eau minérale
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

La méditerranéenne | 23\$/personne

Minimum 25 personnes

Hummus et baba ganoush, pita croustillant au sel de mer
Sélection d'olives et légumes marinés
Boissons gazeuses et eau minérale
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Faites votre parfait au yogourt | 22\$/personne

Yogourt grec
Granola
Fruits séchés
Baies de saison
Graines de chia et de tournesol
Boissons gazeuses et eau minérale
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

La pause pour la journée | 37\$/personne

Matin :

Biscuits, trous de beigne
Boissons gazeuses et eau minérale
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Après-midi :

Fruits tranchés
Hummus, pita croustillant au sel de mer
Boissons gazeuses et eau minérale
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Un supplément est applicable sur la nourriture si le nombre de convives est inférieur au minimum exigé.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

PAUSES – LES COMPLÉMENTS

Items à la carte

Café Starbucks® frais et tisanes Tazo® (gallon = 20 tasses)	86\$/gallon
Jus et thé glacé maison (pichet de 1,8 litres = 8 verres)	30\$/pichet
Boisson gazeuse, jus de fruits en bouteille, eau minérale ou de source Eska	4.75\$/chaque
Lait aux amandes ou soja	20\$/litre

Items sucrés vendus à la douzaine

Mini-pâtisseries italiennes	42\$
Brownies au chocolat, carrés aux dattes ou Nanaimo	36\$
Biscuits maison assortis	36\$
Tranches de pain sucré (bananes, canneberges, carottes ou bleuets)	36\$
Barres de crème glacée Nestlé	57\$
Scones	39\$
Beignes maison, fourrés de coulis aux baies, caramel ou Nutella	32\$
Biscottis Divin avec amandes et pistaches	42\$
Mini croissants et viennoiseries	39\$

Items salés

Hummus et pita croustillant au sel de mer	5\$/pers.
Popcorn gourmet Bad Monkey	5\$/pers.
Nachos, salsa ou guacamole	4\$/pers.
Croustilles	4\$/pers.
Noix mélangées	7\$/pers.
Torsade feuilletée au fromage, sauce trempette pomodoro	34 \$/douz.

Items santé

Crudités et trempette	5\$/pers.
Salade de fruits individuelle	5\$ chaque
Smoothies aux fruits	7\$ chaque
Barres granola variées Kashi	5.50\$ chaque
Fruits entiers	3.50\$ chaque
Fruits frais tranchés	8\$/pers.

Items sans gluten

Biscuits aux amandes	38\$/douz.
Biscottis	46\$/douz.
Brownies au chocolat	7,25\$ chaque.
Gâteau aux carottes	7,25\$ chaque.
Gâteau « red velvet », glaçage au fromage à la crème	8,50\$ chaque.
Gâteau au citron, glaçage aux framboises	8,50\$ chaque.

*Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5%
TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.*

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

DÉJEUNERS BUFFETS DE TRAVAIL

Pique-nique | 42.50\$/personne

Potage du jour
3 salades au goût du jour
Sandwiches variés (incluant végétarien)
Panier de croustilles
Délices du Chef pâtissier et salade de fruits frais
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Faites votre propre sandwich | 48\$/personne

Potage du jour
3 salades au goût du jour
Éventail de délices charcutiers
Légumes grillés
Assortiment de pains et tortillas
Condiments et marinades
Hummus et pita
Fromage
Panier de croustilles
Délices du Chef pâtissier et salade de fruits frais
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.

Plats chauds en complément

Minimum 30 personnes

Penne, roquette, champignons portobello et noix de pin	10\$/pers.
Poulet cajun	14\$/pers.
Minute de saumon poêlé, salsa antillaise	14\$/pers.
Escalope de veau au parmesan	14\$/pers.
Longe de porc marinée, sauce aigre douce	15\$/pers.
Bavette de bœuf à l'échalote, sauce bordelaise	18\$/pers.

Sauf pour les pâtes, les plats chauds sont accompagnés de pommes de terre ou riz et légumes de saison.

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Un supplément est applicable sur la nourriture si le nombre de convives est inférieur au minimum exigé.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

DÉJEUNERS BUFFETS

Expérience montréalaise | 49\$/personne
Minimum 40 personnes

Entrées

Soupe aux pois canadienne
Salade de macaroni
Salade de chou
Salade mesclun et légumes du jardin, vinaigrette aux framboises

Plats principaux

Viande fumée « smoked meat » de Montréal *
Pain de seigle et condiments
Station : « faites votre propre poutine »

Desserts

Desserts du Chef
Salade de fruits frais
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

**La viande fumée sera pré-tranchée et servie sur réchaud. Pour un trancheur en salle, prévoir des frais de main d'œuvre de 70\$/heure, minimum 4 heures.*

Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.

Escale en Asie | 54\$/personne
Minimum 40 personnes

Entrées

Soupe won-ton
Salade asiatique de nouilles de riz et crevettes nordiques
Salade de fèves germées, vinaigrette au soya
Salade de jeunes épinards, mandarines et radis, vinaigrette asiatique

Plats chauds

Stir fry de bœuf et champignons
Tilapia, marmelade asiatique à l'orange
Riz et légumes sautés inspirés de l'Asie

Desserts

Biscuits de fortune
Biscuits aux amandes
Salade de fruits avec litchis
Pouding au tapioca
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Un supplément est applicable sur la nourriture si le nombre de convives est inférieur au minimum exigé.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

DÉJEUNERS BUFFETS

Rendez-vous en Italie | 54\$/ personne

Minimum 40 personnes

Entrées

Soupe minestrone classique
Tomates, bocconcini et basilic
Salade de pâtes au capicollo épicé et pesto
Salade César
Salade panzanella

Plats chauds

Ravioli farci au fromage, sauce rosée
Poulet cacciatore
Filet de sole, émincé de fenouil et oranges
Polenta crémeuse et légumes du marché

Desserts

Délices à l'italienne
Salade de fruits frais
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.

Sud-Ouest | 55\$/personne

Minimum 40 personnes

Bar à salades

Verdures variées
Légumes frais du jardin et garnitures
Assortiment de vinaigrettes

Plats chauds

Côtes levées de porc braisées au bourbon
Poulet frit désossé
Filet de pangasius noirci, sauce à la lime
Succotash aux haricots verts et maïs
Purée de pommes de terre, sauce brune maison

Desserts

Dessert du Chef
Plateau de fruits frais tranchés
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Un supplément est applicable sur la nourriture si le nombre de convives est inférieur au minimum exigé.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

DÉJEUNERS BUFFETS

Tex Mex | 52\$/personne

Minimum 40 personnes

Entrées

Soupe mexicaine aux légumes
Salade aux crevettes, maïs et haricots noirs, sauce chipotle
Salade de pâtes Tex Mex
Salade verte et vinaigrettes

Plats chauds

Enchiladas de poulet
Chili con carne
Morue cuite au four avec salsa jicama
Haricots frits
Riz Tex Mex

Tortillas et tacos
Nachos au fromage Queso Fresco
Crème sûre, guacamole et salsa

Desserts

Churros avec sauce au chocolat Ibarra
Ananas grillés, sauce au caramel et bourbon
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Un supplément est applicable sur la nourriture si le nombre de convives est inférieur au minimum exigé.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

DÉJEUNERS BUFFETS

Au Château | 48\$/personne

Minimum 40 personnes

Entrées

Soupe du jour
Salade verte
Tomates et bocconcini

Plats chauds

Bœuf stroganoff
Tilapia cuit au four, sauce crémeuse à l'aneth
Riz basmati
Légumes du marché

Desserts

Dessert du jour
Salade de fruits frais
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.

Végétarien et sans gluten | 53\$/personne

Minimum 40 personnes

Entrées

Salade de quinoa aux accents méditerranéens
Plateau de crudités et trempette maison aux épinards
Salade de carottes et raisins
Jeunes épinards et vinaigrette au gingembre

Plats chauds

Pâtes sans gluten avec légumes grillés, sauce aux tomates et olives kalamata
Couscous de style marocain avec tofu grillé et pois chiches
Saumon poché, câpres et olives gremolata
Saumon cuit au four sur un lit de courge spaghetti, salsa des îles Caïmans

Desserts

Salade de fruits frais
Assortiment de barres santé
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Un supplément est applicable sur la nourriture si le nombre de convives est inférieur au minimum exigé.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

DÉJEUNERS « À L'ASSIETTE »

Le prix du menu est par personne et inclut une entrée, un plat principal et un dessert.

Pour les menus à choix multiples (plats principaux seulement – maximum 3 choix), le menu le plus élevé sera facturé plus un supplément de 4\$ par convive.

La garantie du nombre de personnes sera exigée 72 heures avant l'événement.

Entrées

Potage du jour

Tomates, bocconcini, basilic frais et poudre de vinaigre balsamique

Salade mesclun aux canneberges séchées et aux noix.

Salade César classique avec parmesan frais et croûton de baguette

Salade d'épinards aux fraises avec pépites de fromage de chèvre et noix de pécan

Rillettes de canard maison aux cerises gastriques, pain grillé et purée de cerises et noisettes

Plats principaux

Pâte rotolo farcie de ratatouille de légumes, tomates concassées San Marzano, huile d'olive extra vierge et basilic frais	42\$
Poitrine de poulet grillée, sauce aux champignons, légumes du marché sautés et pommes de terre rôties	46\$
Saumon grillé aux artichauts, gnocchi de poireaux, beurre blanc à la moutarde et croustillant de fenouil	49\$
Épaule de bœuf braisée durant 12 heures, purée de courge musquée, champignons et poêlée de choux de Bruxelles	49\$
Morue rôtie au beurre blanc citronné et ratatouille de légumes racines	48\$
Bavette de bœuf grillée, sauce au vin rouge, pommes de terre rôties, asperges grillées et jeune maïs	52\$
Filet de porc grillé au curry vert, bok choy, poivron rouge, riz basmati et graines de citrouille épicées au cumin	47\$
Jarret d'agneau à la milanaise, polenta de chèvre et jeune courge	49\$

Desserts

Dôme Rocher au chocolat

Gâteau aux fruits des champs

Gâteau au yogourt et lime

Gâteau au fromage

Tiramisu (sans gluten)

Mousse au chocolat (sans gluten)

Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

BOÎTES À EMPORTER

Boîte à lunch pour emporter | 34\$/personne

Légumes et trempette
Salade du jour
Sandwich au choix sur pain baguette
Sac de croustilles nature Miss Vickies
Biscuit maison ou pain sucré du jour
Fruit entier
Boisson gazeuse, jus ou eau de source

Les boîtes à lunch sont conçues pour être consommées à l'extérieur de l'hôtel. Si vous souhaitez manger dans votre salle de réunion, des frais supplémentaires de 8\$/boîte vous seront facturés.

Si les boîtes sont consommées sur place, des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

BUFFET DE HORS D'OEUVRE POUR RÉCEPTION

Buffet de hors d'œuvre | 49\$/personne

Minimum 40 personnes

Crudités et trempette

Croustilles et bretzels

Canapés froids

Mini bagel au saumon fumé
et fromage à la crème au wasabi

Mini sandwich aux crevettes avec
fenouil et mandarines

Profiterole farcie au parfait de foie de poulet

Bruschetta aux tomates sur un crostini
à l'ail et au balsamique

Canapés chauds

Satay de poulet tandoori

Rouleau de printemps aux légumes asiatiques,
sauce aux prunes

Crab cake frit au panko, sauce épicée à l'avocat

Arancini de « mac and cheese » infusé à la truffe

Ce menu inclut 10 canapés variés par personne.

**Pour les groupes de moins de 40 personnes,
veuillez commander les canapés à la douzaine. Voir
liste des prix sur la page suivante.**

*Des frais de service/administration de 18% et les
taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la
nourriture et boisson.*

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

FANTAISIE DE CANAPÉS FROIDS ET CHAUDS

Minimum 3 douzaine par choix - prix par douzaine*

Sélection froide « Deluxe » | 45\$/douzaine

Mini bagel au saumon fumé et fromage à la crème au wasabi
 Profiterole farcie au parfait de foie de poulet
 Salade de tomates et bocconcini en verrine
 Bruschetta aux tomates sur un crostini à l'ail et balsamique
 Ceviche de poisson blanc de style péruvien au lait de tigre en mini verrine
 Mini pomme de terre cuite au four avec crème sûre à la ciboulette et caviar de lompe
 Feta, tomate cerise et salade d'olives dans une barquette noire

Sélection froide « Prestige » | 50\$/douzaine

Mini sandwich aux crevettes avec fenouil et mandarines
 Boeuf poêlé et compotée d'oignon à l'érable sur crostini au fromage bleu
 Raisin enrobé de fromage de chèvre et couvert de pistaches concassées
 Sucette de mousse de foie gras enrobée de chocolat amer 70%
 Rouleau de printemps végétarien, trempette vietnamienne
 Poke de saumon hawaïen en coquille de sésame
 Thon ahi en croûte de sésame dans un taco aux légumes

Sélection chaude « Deluxe » | 45\$/douzaine

Mini gaufre au poulet garnie de sirop d'érable et chipotle
 Satay de poulet tandoori et raïta
 Bouchée de poitrine de porc rôtie lentement, glacée à la marmelade d'orange
 Spanakopita grec traditionnel
 Rouleau de printemps aux légumes asiatiques, sauce aux prunes
 Dumpling de légumes cuits à la vapeur, sauce au piment doux
 Arancini de « mac and cheese » infusé à la truffe, sauce tomate piquante

Sélection chaude « Prestige » | 50\$/douzaine

Côtelette d'agneau de Nouvelle-Zélande grillée, chimichurri coriandre et menthe
 Brochette de crevette vietnamienne à la citronnelle, sauce nuoc cham
 Satay de bœuf asiatique sucré et épicé, sauce trempette aux arachides et noix de coco
 Crab cake frit au panko, sauce épicée à l'avocat
 Huître grillée au beurre de kimchi
 Effiloché de canard et légumes dans un taco frit, sauce hoisin

Minimum 3 douzaine par choix - prix par douzaine*

Mini-hamburgers | 45\$/douzaine

Poulet mariné à la thaïlandaise, sauce chili sucrée et oignons verts
 Porc effiloché de porc et fromage havarti
 Crevettes panées à la chapelure panko, aïoli aux épices cajun et à la lime
 Agneau, sauce tzatziki à la menthe
 Bœuf Angus classique, oignons caramélisés et fromage cheddar vieilli

***Un supplément de 10% est applicable pour toute commande de moins de 3 douzaines.**

RÉCEPTION - COMPLÉMENTS

Carrés de pizza froide	39,50\$/douzaine
Fondue au chocolat, fruits en cubes et cake à l'orange	15\$/personne
Ailes de poulet	39,50\$/douzaine
Nachos, salsa ou guacamole	4\$/personne
Fromages d'ici et d'ailleurs	12\$/personne
Sandwiches cocktail type "finger"	45\$/douzaine
Légumes et trempette	5\$/personne

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

STATIONS GOURMANDES

Les stations gourmandes sont composées de petites portions style « hors-d'œuvre »

Minimum 40 personnes par station

Montréal * | 23\$/personne

Viande fumée à la montréalaise

Pain de seigle, cornichons à l'aneth

Salade de chou

Italie * | 22\$/personne

Choix de 2 pâtes

Sauces: crémeuse au parmesan, tomates et rosée

Salade César

Le 5 à 7 | 30\$/personne

Légumes croquants et trempette

Cubes de fromage

Ailes de poulet épicées et rondelles d'oignons frits

Frites en spirales aux épices cajuns

Mini-hamburgers

*** Prévoir un cuisinier pour chacune de ces stations, ou plus selon le nombre de convives :
70\$/heure par cuisinier – minimum 4 heures**

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Un supplément sur la nourriture est applicable pour les groupes entre 20 et 40 personnes.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

TABLE DES DOUCEURS

Table des douceurs | 30\$/personne

Minimum 40 personnes

Mini-pâtisseries italiennes

Tartes saisonnières

Shortcake aux fraises

Palais Royal au chocolat

Éclairs et cannoli

Gâteau « red velvet »

Plateau de fruits tranchés

Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Un supplément est applicable sur la nourriture si le nombre de convives est inférieur au minimum exigé et la sélection est variable.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

FORFAITS RÉCEPTION

Minimum 50 personnes

Les bars incluent des apéritifs et spiritueux de marques régulières, vins maison blanc et rouge, bières locales, boissons gazeuses et eau minérale

Option 1 | 21\$/personne

Bar ouvert pour une heure

Option 2 | 29\$/personne

Bar ouvert pour 2 heures consécutives

Option 3 | 46\$/personne

Bar ouvert pour une heure et 5 canapés par personne

(Voir menu « buffet de hors d'œuvre pour réception » pour les choix de canapés)

Option 4 | 70\$/personne

Bar ouvert pour une heure et 10 canapés par personne

(Voir menu « buffet de hors d'œuvre pour réception » pour les choix de canapés)

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

DÎNER BUFFET

Dîner buffet du Québec | 75\$/personne

Minimum 50 personnes

Soupe

Soupe aux pois canadienne

Salades

Carottes et canneberges
Mesclun, vinaigrette du Chef
Betteraves et pommes
Crevettes de Matane et fenouil
Asperges, fraises et amandes

Saumon fumé et croustilles de bagel montréalais

Sélection de fromages d'ici et garnitures

Le casse-croûte

Station de viande fumée à la montréalaise
Station de poutine

Plats principaux

Jarret d'agneau de Charlevoix et son jus au romarin
Tourtière du Québec (pâté à la viande) et ketchup maison
Truite arc-en-ciel, beurre blanc à l'estragon
Poitrine de poulet grillée glacée à l'érable
Jambon mariné à la bière d'ici et à la moutarde
Pommes de terre nouvelles aux fines herbes
Légumes de saison

Desserts

Pouding chômeur
Assortiment de tartes et gâteaux
Fruits frais tranchés
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Un supplément est applicable sur la nourriture pour les groupes de moins de 50 personnes.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

DÎNER BUFFET

D'un océan à l'autre | 81\$/personne

Minimum 75 personnes

La Côte Ouest - le Pacifique

Salade de nouilles de riz, légumes asiatiques, vinaigrette au sésame
Saumon fumé de la Colombie-Britannique, câpres, oignon rouge et crème fraîche
Salade de fruits de mer du Pacifique
Filet de flétan pané au crabe, sauce au beurre

Les Prairies

Salade de quinoa et fruits séchés, vinaigrette citronnée
Contre-filet de bœuf de l'Alberta, jus au thym et poivre concassé, pommes de terre aux herbes

Centre du Canada

Assortiment de fromages du Québec et de l'Ontario, fraises et raisins
Pain baguette, craquelins et beurre
Suprême de poitrine de poulet glacé à l'érable et à la mélasse, jus à l'estragon
Tourtière du Québec (pâté à la viande)
Longe de porc du Québec à l'érable et à la sauce moutarde
Mélange de légumes saisonniers

Les Maritimes

Salade mélangée et copeaux de fenouil, noix de pacanes caramélisées, vinaigrette à la framboise
Salade de pommes de terre de l'Île du Prince-Édouard, bacon et moutarde de Meaux
Moules à la bière Alexander Keith's, tomates roma, persil et pommes de terre frites

Desserts

Table sucrée du Chef
Plateau de fruits frais tranchés
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Un supplément est applicable sur la nourriture pour les groupes de moins de 75 personnes.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

DÎNER « À L'ASSIETTE »

Minimum 4 services

Le prix du menu est par personne et inclut un potage ou une salade, une entrée, un plat principal et un dessert.

Les prix prennent en considération que tous les convives ont le même menu.

Pour les menus à choix multiples (plats principaux seulement), le menu le plus élevé sera facturé plus un supplément par convive:

- Supplément par personne avec garantie de chaque plat 72 heures avant l'événement :
5\$ pour 2 choix ou 7\$ pour 3 choix
ou
- Supplément par personne pour commandes prises à la table lors du premier service :
7\$ pour 2 choix ou 9\$ pour 3 choix

Certains plats peuvent ne pas convenir pour les commandes prises à la table, il nous fera plaisir de vous conseiller

Soupes (en choisir une)

Potage asperges et basilic

Soupe à l'oignon à la bière noire liée au fromage cheddar

Potage aux trois champignons et crème à la ciboulette

Soupe Mulligatawny à l'indienne

Potage au brocoli, garniture au yogourt et cumin

Gazpacho classique, garniture de crevettes nordiques épicées (soupe froide)

Entrées froides et chaudes (en choisir une)

Duo de saumon: saumon fumé et mousse de saumon, betteraves marinées, vinaigrette aux agrumes

Timbale de quinoa, guacamole, crevettes et lime

Carpaccio de betterave, chorizo, fromage de chèvre, gelée de pomme et zeste d'orange

Tataki de bœuf sauce au yuzu, ail frit et shitake

Canard confit oignons caramélisés, fromage de chèvre sur pâte feuilletée, sauce pomme grenade

Flanc de porc braisé, purée de courge et pomme granny-smith

Plat principaux (en choisir un)

Poitrine de poulet grillée Tex-Mex avec salsa à la mangue et au jicama, riz du sud-ouest et courgettes grillées	71\$
Carré de porc, sauce whisky à l'érable, chou rouge braisé, pommes au vinaigre de cidre et purée de pommes de terre crémeuse	74\$
Confit de canard, sauce aux bleuets, purée de carottes au gingembre et gratin dauphinois	75\$
Filet de saumon en croûte de raifort et parmesan, purée de panais à l'ail, rapini et tomates cerises confites	75\$
Médailles de veau, sauce crémeuse aux morilles, spaetzli à la moutarde à l'ancienne, asperges grillées et purée de pois verts	76\$
Mahi-mahi grillé, salsa à l'ananas, chou frisé « kale », quinoa au safran et citron	77\$
Bavette de boeuf, purée de pommes de terre à la truffe, champignons et haricots verts du Kenya sautés au beurre	78\$
Carré d'agneau, sauce à l'ail rôti, risotto aux pois, menthe et champignons, bette à carde arc-en-ciel	84\$
Filet mignon avec pommes de terre pont-neuf, jeune courge, carotte rôtie à l'érable, champignons sauvages et épinards	88\$

Desserts (en choisir un)

Gâteau mascarpone et orange
Gâteau chocolat blanc et framboises
Semifreddo à la gianduia
Gâteau piña colada
Gâteau mousse aux fruits sauvages (sans gluten)
Tiramisu (sans gluten)
Mousse au chocolat (sans gluten)
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

BAR PAYANT

Par consommation	Prix
Apéritifs de marques régulières (Dubonnet, Campari, Sherry, Porto)	10,50\$
Spiritueux de marques régulières (rye, gin, vodka, scotch, rhum)	11,50\$
Vin maison rouge et blanc	10.50\$
Mimosa	11,50\$
Bières locales	9\$
Bières importées ou micro-brasseries	10,50\$
Martini, Gin or Vodka	13\$
Vin mousseux Prosecco	13\$
Digestifs de marques régulières (Cointreau, Amaretto, Grand Marnier, Baileys, Cognac VS, Tia Maria)	13\$
Digestifs premium (Cognac VSOP, Chivas Regal, Crown Royal, etc.)	16\$
Boissons gazeuses, jus ou eau minérale ou pétillante Eska	5,75\$

Pour chaque bar (jusqu'à 100 personnes), les services d'un barman et d'une caissière sont offerts gratuitement si les ventes nettes atteignent ou dépassent 500\$. Si les ventes sont inférieures, des frais opérationnels de 260\$ plus taxes pour une durée de 3 heures seront facturés au compte collectif (90\$ plus taxes par heure additionnelle).

Les taxes (TPS et TVQ) sont incluses dans les prix des breuvages ci-dessus.

La TPS et la TVQ sont applicables sur les frais opérationnels.

Le pourboire est discrétionnaire

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

BAR OUVERT

Par consommation	Prix
Apéritif (Campari, Dubonnet, Sherry, Porto)	9\$
Spiritueux de marques régulières (rye, gin, vodka, scotch, rhum)	10\$
Martini, gin ou vodka	11\$
Bières locales	8\$
Bières importées ou micro-brasseries	9\$
Vin maison rouge et blanc	9\$
Mousseux Prosecco	11\$
Mimosa	10\$
Digestifs de marques régulières (Cointreau, Amaretto, Grand Marnier, Baileys, Cognac VS, Tia Maria)	11\$
Digestifs et boissons premium (Cognac VSOP, Chivas Regal, Crown Royal)	14\$
Boisson gazeuse, jus ou eau minérale St-Justin	5\$
Punch	Au gallon = 30 verres
Punch au rhum	200\$
Punch aux fruits sans alcool	120\$

Pour chaque bar (jusqu'à 100 personnes), les services d'un barman sont offerts gratuitement si les ventes nettes atteignent ou dépassent 400 \$. Si les ventes sont inférieures, des frais opérationnels de 140 \$ plus taxes pour une durée de 3 heures seront facturés au compte collectif (50 \$ plus taxes par heure additionnelle).

La TPS et la TVQ sont applicables sur les frais opérationnels.

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

VINS BLANCS ET ROSÉS

Sélection vins blancs

Suggestion de la maison :

Sauvignon Blanc, Nobile, Regional Collection Malborough, Nouvelle Zélande	45\$
*Trebiano, Rubicone, Barzoli, IGP, Italie	45\$
Gros manseng, Domaine du Tariquet, Sud Ouest, France	45\$
Heranos Lurton, Rueda, Verdejo, Espagne	46\$
Sauvignon blanc, Les Janelles, vin de Pays d'Oc, France	47\$
Chardonnay, Robert Mondavi, sélection privée, Californie, États-Unis	48\$
Pinot Grigio, Rufino, Delle Venezie, Italie	50\$
Sauvignon blanc, Kim Crawford, Malborough, Nouvelle-Zélande	60\$

* Importation privée

Sélection vins rosés

Cliff 79, Australie	44\$
White Zinfandel, Gallo Family, v.d.t., Californie, États-Unis	45\$

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

VINS ROUGES

Sélection vins rouges

Suggestion de la maison :

Syrah, Seaside, Californie, États-Unis	45\$
Syrah, Les Jamelles, vin de Pays d'Oc, France	45\$
*Montepulciano d'Abruzzo, Barzoli, D.O.C., Italie	45\$
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Yellow Tail, Big Bold Red, Australie	45\$
Baron Philippe de Rothschild, Pinot Noir, Vin de pays d'Oc, France	45\$
*Cabernet Sauvignon, Carmenere, Shiraz, Epica, Chili	46\$
Merlot, Woodbridge Robert Mondavi, Californie, États-Unis	48\$
Chianti, Ruffino, Toscane, Italie	50\$
Private Selection Robert Mondavi, Cabernet Sauvignon, Californie, USA	51\$
Riserva Ducale, Ruffino Chianti Classico Riserva, d.o.c.g., Toscane, Italie	62\$

* Importation privée

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

VINS MOUSSEUX ET CHAMPAGNES

Mousseux

Prosecco Ruffino, Delle Venezie, Italie 51\$

Champagnes

Champagne Ayala Brut Majeur, France 95\$

Champagne Ayala Rosé Majeur, France 99\$

Mumm Cordon Rouge, brut, France 140\$

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

Ressourcez vos participants avec des plats dynamisants

Petit déjeuner buffet « adapté pour vous » | 34\$

*Minimum de 30 personnes pour buffet
Option à l'assiette disponible pour 33\$*

Jus d'orange frais et jus de pamplemousse
Fruits de saison fraîchement coupés et baies
Blancs d'œufs brouillés avec poivrons, épinards et
fromage de chèvre
Saucisse de dinde
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Petit-déjeuner sur assiette « steak et œufs » | 43\$

Jus d'orange frais
Contre-filet grillé
Épinards sautés
Deux œufs pochés (faible en glucides)
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Pauses

À la carte

Boissons gazeuses diètes | 4.75\$ ch.
Eau en bouteille | 4.75\$ plate & gazeuse
Barres granola & énergétiques | 6\$ pce

Le pionnier | 16\$

Mélange individuel de noix et fruits séchés
Boissons pétillantes aux fruits San Pellegrino® Limonata
et Aranciata
Eau de source
(faible en cholestérol)

Pause européenne | 29\$

Plateau de fromages : brie crémeux, gorgonzola, oka
Gelée de vin, amandes, bâtonnets de pepperoni
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

*Des frais de service/administration de 18% et les taxes
de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture
et boisson.*

*Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront
facturés à votre compte pour chaque repas de groupe
de moins de 25 personnes.*

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

Ressourcez vos participants avec des plats dynamisants

Déjeuner « à l'assiette »

Choisir une entrée :

Soupe du jour
ou

Salade d'épinard (supplément de 2\$)
amandes tranchées, œuf haché, vinaigrette tiède au bacon

Choisir un plat principal* :

Salade de saumon atlantique | 44\$
Salade verte croustillante, tomates cerise, avocat, concombre, pois mange-tout, vinaigrette au wasabi et concombre

Osso buco de veau | 58\$
gremolata, demi-glace de veau tomate, courgettes grillées

Poitrine de poulet grillée aux herbes | 48\$
Courgettes grillées, relish de tomates et câpres

Flétan grillé | 54\$
Pomme de terre vapeur, ratatouille, jus de persil

Choisir un dessert:

Feuilleté figues, mascarpone et miel
Gâteau fruits des champs
Gâteau au fromage
Mousse aux fraises
Tiramisu (sans gluten)
Mousse au chocolat (sans gluten)
Assiette de fruits fraîchement tranchés (supplément de 2\$)
Sorbet à la mangue ou aux baies avec biscotti (supplément de 3\$)
Café Starbucks® frais et tisanes Tazo®

Boîte à lunch à emporter | 40\$

Fruit frais de saison (pomme, orange ou banane)
Salade iceberg, concombre, tomate et vinaigrette balsamique

Au choix du client :

Filet de saumon atlantique grillé

ou

Poitrine de poulet grillée aux herbes

Crudités du jardin et trempette aux herbes

Yogourt faible en gras

Bouteille d'eau de source

Les boîtes à lunch sont conçues pour être consommées à l'extérieur de l'hôtel. Si vous souhaitez manger dans votre salle de réunion, des frais supplémentaires de 8\$/boîte vous seront facturés.

* Pour les menus à choix multiples (plats principaux seulement – maximum 3 choix), le menu le plus élevé sera facturé plus un supplément de 4\$ par convive.

* La garantie du nombre de personnes sera exigée 72 heures avant l'événement.

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Des frais opérationnels de 100\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

Ressourcez vos participants avec des plats dynamisants

Hors-d'œuvre chauds

*Minimum 3 douzaines par choix**

Satay de bœuf Thaï avec lime | 45\$ par douzaine

Satay de poulet grillé au citron et romarin, yogourt au citron confit | 45\$ par douzaine

Hors-d'œuvre froids

*Minimum 3 douzaines par choix**

Prosciutto & melon | 45\$ par douzaine

Brochette de fruits, trempette au yogourt et miel | 8\$ chaque

****Un supplément de 10% est applicable pour toute commande de moins de 3 douzaines.***

Des frais de service/administration de 18% et les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

SERVICES TECHNOLOGIQUES

Internet

L'internet haute vitesse sans fil est disponible dans toutes les chambres, salles et espaces publics, moyennant un mot de passe.

Nos représentants au service des congrès et banquets se feront un plaisir de vous renseigner sur les prix en fonction de vos besoins.

Lignes téléphoniques

Chaque salle est munie d'un téléphone avec ligne analogue.

Les appels internes sont gratuits.

Électricité

Prise 100 amp. triphasée (Salle de Bal, Caf' Conc' ou Cartier)	350 \$/jour
Panneau 40 amp.	99 \$/jour
Rallonge électrique	9 \$/jour
Barre d'alimentation	9 \$/jour
Location de chariot élévateur électrique	300 \$/jour

Accessoires

Tableau à feuilles mobiles	35 \$/jour
Téléphone mains libres	135 \$/jour

Services d'opérateur ou électricien (min. 4 heures)

Du lundi au vendredi de 8 h à 16 h	85 \$/heure
Le soir ou la fin de semaine	115 \$/heure

Sécurité

Agent de sécurité (min. 4 heures)	46 \$/heure
-----------------------------------	-------------

Les taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ sont applicables pour le service et équipement.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

SERVICES AUDIO-VISUELS

FREEMAN AUDIOVISUEL CANADA

Fournisseur officiel du Marriott Montréal Château Champlain.

"Notre engagement envers votre réussite"

Freeman Audiovisuel Canada fournit des solutions en technologie de présentation permettant des communications efficaces lors de vos événements. Nous mettons à votre disposition des équipes d'experts ainsi que de l'équipement à la fine pointe de la technologie. Nous offrons par-dessus tout un service inégalé.

Solutions

Nous offrons un large éventail de solutions audiovisuelles pour les événements spéciaux et salons commerciaux. Depuis plus de quarante ans, nous définissons le standard d'excellence et d'innovation et, de concert avec nos clients, nous trouvons la bonne combinaison d'équipements et de services qui répondra à vos besoins.

Contact : Pascal Lachapelle

Tél : (514) 809-4108

Courriel : pascal.lachapelle@freemanco.com

FREEMAN AUDIO-VISUEL

LISTE DE PRIX SOMMAIRE

Projection

Projecteurs LCD	à partir de 360\$
Écrans trépied et « fast fold »	à partir de 60\$
Moniteurs (min 24")	à partir de 120\$
Écrans plats LCD et plasma (min 40")	à partir de 380\$

Interprétation simultanée

Ensemble de traduction bilingue	à partir de 360\$
Récepteur Sennheiser (min. 50)	3\$/unité
Service d'interprètes sur demande	

Audio

Micros variés	à partir de 40\$
Système de sonorisation haute puissance sur demande	

Service de production multimédia

Tarif horaire (min. 4 heures)	98\$/heure
Tarif projet	Sur demande
Projets spéciaux	Sur demande

Accessoires de conférence

Souris sans fil	à partir de 55\$
Pointeur laser	à partir de 55\$
Ordinateur portable	À partir de 300\$

Tarifs de main d'œuvre

Personnel technique (min. 4 heures)	70\$/heure
Spécialiste audiovisuel (min. 4 heures)	77\$/heure

Sauf indication contraire, les prix sont journaliers et forfaitaires.

Pour Freeman, des frais de service de 18% et taxes de 5% TPS et 9.975% TVQ sont applicables pour le service et équipement.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

En plein cœur du centre-ville de Montréal, nous mettons notre expérience à votre service!

L'équipe du Montréal Marriott Château Champlain sera ravie de composer avec vous des menus spéciaux, tout en répondant à vos questions sur le choix de l'aménagement de la salle, les horaires ou la décoration. Peu importe le nombre de participants ou le genre de réception, simple café ou dîner gastronomique, mariage, petite réunion ou grand congrès, vous pouvez compter sur nous.

Pour vous aider à planifier votre événement : **COMMUNIQUEZ AVEC NOUS!**

Téléphone 514-878-9000
Télécopieur 514-878-6777
Info@chateauchamplain.com

Salles de réunion :

- Toutes nos salles, chambres et espaces publics sont non-fumeurs.
- Nous possédons 25 salles de réunion ou banquet pour une superficie totale de 29 000 pieds carrés.
- Les prix mentionnés sont garantis dans les 60 jours après la date de soumission.
- Une garantie du nombre d'invités est exigée au moins 3 jours ouvrables (72 heures) avant votre événement.
- Des frais opérationnels de 100\$ seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 25 personnes.
- Si votre groupe n'atteint pas les minimums requis pour certains menus, permettez-nous de vous faire des suggestions ou des frais additionnels sont applicables.

Vestiaire :

Un service de vestiaire peut être mis à votre disposition au coût de 3,50 \$ par manteau (taxes incluses). Un revenu minimum de 175 \$ par préposé, pour une durée de 8 heures consécutives est exigé sans quoi la différence sera facturée à votre compte. Des frais supplémentaires de 14\$ plus taxes par heure additionnelle s'appliqueront.

Musique :

Des frais de licence/redevances pour musique sont imputables à tout événement qui inclut de la musique, avec ou sans danse. Selon la salle utilisée, les frais varient:

pour la SOCAN (Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique) de 22,06\$ à 187,55 \$ plus taxes

pour Ré:Sonne (Société canadienne responsable de la perception des droits pour les artistes-interprètes et producteurs de disques) de 9,25 \$ à 78,66 \$ plus taxes.

Stationnement :

Un stationnement intérieur payant, en libre-service, est accessible des rues Peel ou de la Cathédrale. Vous pouvez vous procurer des coupons prépayés moyennant un préavis de 48 heures. Demandez-nous les détails à ce sujet.

Service valet payant disponible pour les clients qui logent à l'hôtel.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.