



RENAISSANCE® MONTRÉAL HÔTEL
PRÉSENTE :

MENU BANQUET

PAR

EAST RESTAURANT

R
RENAISSANCE®
HOTELS

Petit-déjeuner/ Buffet Petit Déjeuner

Minimum de 10 personnes / prix par personne

Tout nos petits-déjeuners inclus du café, du thé et une sélection de tisanes

LE CONTINENTAL / 24\$

Jus d'orange, pomme et pamplemousse
Fruits frais tranchés
Assortiment de céréales
Assortiment de mini viennoiseries
Sélection de fromages
Sélection de yogourts
Assortiment de pain : multigrain, ménage, baguette
Confitures, marmelades, beurre d'arachide et beurre salé

L'AMÉRICAIN / 30\$

Jus d'orange, pomme et pamplemousse
Fruits frais tranchés
Oeufs brouillés
Omelette avec garnitures
Saucisse, bacon, jambon et pommes de terre rissolées
Sélection de yogourts
Assortiment de pain : multigrain, ménage, baguette
Confitures, marmelades, beurre d'arachide et beurre salé

SANTÉ / 27\$

Jus d'orange, pomme et pamplemousse
Smoothies aux fruits
Fruits frais tranchés
Sélection de fromages
Yogourt sans gras à la vanille ou nature
Fromage cottage
Granola aux fruits secs et noix
Assortiment de pain : multigrain, ménage, baguette
Confitures, marmelades, beurre d'arachide et beurre salé

MANDARIN / 30\$

Jus à la noix de coco, goyave et pomme grenade
Fruits frais asiatiques tranchés
Riz frit aux oeufs et saucisses chinoises (porc)
Bao (brioche chinoise)
Confitures, marmelades, beurre d'arachide et beurre salé

*Les menus et les prix sont sujets à changement sans préavis

**Les prix indiqués sont avant taxes (15%) et service (18%)

Petit-Déjeuner / Suppléments à la carte

Prix pour 10 personnes :

Fruits frais tranchés / 60\$

Plateau de fromages / 56\$

Bagels avec saumon fumé et fromage à la crème / 60\$

Sélection de Dim Sum / 60\$

Oeufs / 40.95\$

Jambon, bacon ou saucisse / 45\$

*Les menus et les prix sont sujets à changement sans préavis

**Les prix indiqués sont avant taxes (15%) et service (18%)

Pauses café / Pauses thématiques

Minimum de 10 personnes / prix par personne

PAUSE BOISSON – 8\$

Café, café décaféiné, thé et tisanes
Rafraîchit tout la journée

PAUSE SANTÉ – 17\$

Barres granola
Fruits secs
Brochettes de fruits frais de saison
Jus d'orange, pomme et pamplemousse
Café, café décaféiné, thé et tisanes

PAUSE SALÉE – 22\$

Sélection de fromages
Olives marinées
Croustilles de légumes
Crudités et trempette
Café, café décaféiné, thé et tisanes

PAUSE CLASSIQUE – 17\$

Sélection de biscuits et muffins
Fruits frais tranchés
Café, café décaféiné, thé et tisanes

PAUSE SUCRÉE – 20\$

Tuiles d'orange
Biscuits maison à la vanille
Biscuits maison chocolat-cannelle
Café, café décaféiné, thé et tisanes

*Les menus et les prix sont sujets à changement sans préavis

**Les prix indiqués sont avant taxes (15%) et service (18%)

Pauses Café / Créez Votre Pause Café

Boissons gazeuses, eau minérale ou jus / 3.50\$

Café filtre, 2 litres / 25\$

Thé / 3\$ l'unité

Yogourt / 2.95\$ l'unité

Mini viennoiseries (croissants, chocolatines, brioches) / 35\$

Fruits frais tranchés / 49\$

Plateau de fromages / 52\$

Biscuits maison / 18\$ la douzaine

*Les menus et les prix sont sujets à changement sans préavis

**Les prix indiqués sont avant taxes (15%) et service (18%)

Déjeuner / Buffet Déjeuner

Minimum de 10 personnes / prix par personne

LE GRIFFINTOWN – 40\$

Sélection de deux entrées :

Salade Yu Sheng

Salade du moment

Salade de papaye

Salade César

Salade de fines herbes asiatiques

Salade de pommes de terre, oeufs et oignons

Sélection de trois sandwichs :

Banh Mi au poulet, porc BBQ ou boeuf grillé

Guédille au homard traditionnelle (extra de 3\$ par personne)

Wrap BLT aux légumes grillés

Pain baguette au brie, laitue, poire et mayonnaise au sirop d'érable

Salade de poulet, laitue et mayonnaise épicée servie dans un croissant

Saumon fumé, fromage à la crème, oignons et câpres sur bagel St-Viateur

**Tous les Banh Mi sont servis avec des radis, daikons, carottes marinées, coriandre, mayonnaise et sauce soya*

Sélection de deux desserts :

Tartelette au citron

Verrine de shortcake aux fraises

Fraises trempées dans le chocolat noir

Tartelette au chocolat et caramel

Verrine trois couleurs

Café, thé et tisane inclus

*Les menus et les prix sont sujets à changement sans préavis

**Les prix indiqués sont avant taxes (15%) et service (18%)

Déjeuner / Buffet Déjeuner

Minimum de 10 personnes / prix par personne

LE MILE-END – 48\$

Sélection de deux entrées :

Soupe Tom Yum (épicée)
Soupe Tom Kah aux pommes de terre douces
Salade du moment
Salade de papaye (épicée)
Salade César
Salade de fines herbes asiatiques
Salade de pommes de terre, oeufs et oignons
Plateau de légumes grillés

Sélection de trois plats principaux :

Riz frit aux crevettes et basilic
Riz frit au cari et légumes
Pad thai au poulet
Sauté de boeuf et champignons
Poisson vapeur style Hunan
Cari Panang au boeuf
Saumon en croûte , champignons rôtis et betteraves au yogourt
Poulet rôti au miel épicé, pommes de terre sucrées et salade de chou
Bavette de boeuf grillée, beurre Miso et légumes Terriyaki

Sélection de deux desserts :

Tartelette au citron
Verrine de shortcake aux fraises
Fraises trempées dans le chocolat noir
Tartelette au chocolat et caramel
Verrine trois couleurs

Café, thé et tisane inclus

*Les menus et les prix sont sujets à changement sans préavis

**Les prix indiqués sont avant taxes (15%) et service (18%)

Déjeuner / Déjeuner à l'assiette

Minimum de 10 personnes / prix par personne

LE VILLERAY – 39\$

Sélection de deux entrées :

Soupe du jour

Salade César

Carpaccio de boeuf, huile d'olive et parmesan

Sélection de deux plats principaux :

Filet de saumon grillé, pommes de terre douces et haricots verts

Poulet rôti, riz, salade de cresson et fenouil

Poitrine de poulet glacée à l'érable avec légumes de saison

Bavette de boeuf grillée, purée de pommes de terre à l'huile de truffe, champignons rôtis à l'ail et sauce au poivre

Lasagne végétarienne

Jarret d'agneau braisé, riz au Jasmin et légumes grillés (extra de 5\$ par personne)

Loup de mer poêlé, salade de quinoa et yogourt au curry

Sélection de deux desserts :

Yuzu Bliss

Panacotta Bourbon

Festin noix de coco

Gâteau au fromage et taro

Café, thé et tisane inclus

*Les menus et les prix sont sujets à changement sans préavis

**Les prix indiqués sont avant taxes (15%) et service (18%)

Déjeuner / Déjeuner à l'assiette

Minimum de 10 personnes / prix par personne

LE CHINATOWN – 39\$

Sélection de deux entrées :

Soupe Tom Kah aux pommes de terre douces

Rouleaux impériaux

Salade de papaye (épicée)

Poulet satay

Salade de fines herbes asiatiques

Sélection de deux plats principaux :

Cari Panang au boeuf braisé, riz au jasmin

Riz au poulet Singapoure

Loup de mer façon Hunan

Pad thai au poulet

Riz frit au basilic et aux crevettes

Sélection de deux desserts :

Yuzu Bliss

Panacotta Bourbon

Festin noix de coco

Gâteau au fromage et taro

Café, thé et tisane inclus

*Menu item and prices are subject to change without further notice

**All prices are subject to applicable taxes (15%) and services charge (18%)

Déjeuner / Boîte à lunch

Minimum of 10 guests / price per person

BOÎTE À LUNCH – 30\$

Uniquement pour emporter

Sélection d'un choix d'entrée:

Salade du moment

Salade César

Sélection d'un choix de sandwich:

BLT sur pain baguette ou croissant

Banh Mi au porc BBQ, radis ,daikons, carottes marinées, coriandre, mayonnaise et sauce soya

Wrap aux légumes croustillants

Les boîtes à lunch inclus :

Fruit entier

Bouteille d'eau

Jus

Biscuit du chef

*Les menus et les prix sont sujets à changement sans préavis

**Les prix indiqués sont avant taxes (15%) et service (18%)

Dîner / Buffet Dîner

Minimum de 25 personnes / prix par personne

LE MONTRÉAL – 75\$

Sélection d'un choix de soupe :

Tom Kha aux pommes de terre douces

Soupe aux légumes

Sélection de deux choix d'entrées :

Salade de papaye (épicée)

Rouleaux impériaux

Assiette de tomates, mozzarella et basilic

Salade César

Dim Sum

Sélection d'un choix par catégorie:

Viande :

Boeuf au cari Pannang, riz au jasmin

Bavette 6oz, purée de pommes de terre douces et sauce au poivre.

Poulet rôti, sauce BBQ et pommes de terre

Poissons et fruits de mer :

Loup de mer sauce tamarin et riz au jasmin

Filet de saumon grillé et lentilles

Dorade poêlée et légumes de saison

*Les menus et les prix sont sujets à changement sans préavis

**Les prix indiqués sont avant taxes (15%) et service (18%)

Dîner / Buffet Dîner

Minimum de 25 personnes / prix par personne

LE MONTRÉAL – 75\$

Pâtes :

Linguini aux crevettes et pesto crémeux

Linguini aux légumes (végétarien)

Pad thai au poulet

Nouilles Singapoure au porc

Sélection de deux choix de desserts :

Riz collant à la mangue

Crème brulée kaffir à la lime

Poires pochées au thé vert

Fondant au chocolat

Gâteau au fromage au thé vert

Café, thé et tisanes inclus

*Les menus et les prix sont sujets à changement sans préavis

**Les prix indiqués sont avant taxes (15%) et service (18%)

Dîner / Dîner à l'Assiette

Minimum de 10 personnes / prix par personne

LE SHAUGHNESSY

Selection de deux choix par catégorie

Entrées :

Soupe Miso

Tom Kah aux pommes de terre douces

Rouleaux impériaux

Siu Mai

Sauté d'épinard et champignons

Plats principaux :

Pad thai végétarien / 48\$

Pad thai aux crevettes / 59\$

Boeuf sauté au gingembre et à l'ail / 61\$

Saumon poêlé, sauce Tamarin et brocolis chinois / 61\$

Jarret d'agneau au cari Massamum et pommes de terre / 62\$

Kung Pao aux crevettes et homard / 68\$

Desserts :

Yuzu Bliss

Panacotta Bourbon

Festin noix de coco

Gâteau au fromage et taro

Café, thé et tisane inclus

*Les menus et les prix sont sujets à changement sans préavis

**Les prix indiqués sont avant taxes (15%) et service (18%)

Dîner / Dîner à l'Assiette

Minimum de 10 personnes / prix par personne

LE MONT-ROYAL

Sélection de deux choix par catégorie

Entrées :

Salade du chef
Soupe du moment
Tartare de saumon

Plats principaux :

Poulet rôti servi avec salade de cresson, orange et fenouil / 65\$
Contre filet 10oz, frites et sauce Bordelaise / 70\$
Saumon poêlé à l'érable servi avec choux de Bruxelles et bacon / 70\$
Jarret d'agneau au vin rouge servi avec purée de pommes de terre et asperges / 70\$
Pâtes aux fruits de mer, sauce au vin blanc et beurre

Desserts :

Tartelette au citron
Verrine de shortcake aux fraises
Fraises trempées dans le chocolat noir
Tartelette au chocolat et caramel
Biscuit à la noix de coco trempé dans le chocolat
Verrine trois couleurs

Café, thé et tisane inclus

*Les menus et les prix sont sujets à changement sans préavis

**Les prix indiqués sont avant taxes (15%) et service (18%)

Réception / Hors d'oeuvre

Prix à la douzaine

Canapés au choix du chef / 45\$

Canapés froids / 52\$

Tartare de saumon

Huitres fraîches

Larb de boeuf

Maki du chef

Canapés chauds / 52\$

Dim sum

Boeuf Panang au cari

Satay de poulet, sauce aux arachides

Bouchées de poulet croustillant

Rouleaux impériaux au porc et aux crevettes

Canapés Deluxe / 52\$

Pétoncles poêlées

Larb de saumon

Sélection de sushis

Crevettes tempura, mayonnaise épicée

Roulé de canard laqué

Canapés végétariens / 45\$

Riz frit au curry et ananas

Légumes tempura et mayonnaise épicée

Canapés dessert / 45\$

Tartelette au citron

Verrine de shortcake aux fraises

Fraises trempées dans le chocolat noir

Tartelette au chocolat

Biscuit à la noix de coco trempé dans le chocolat

Verrines trois couleurs

*Les menus et les prix sont sujets à changement sans préavis

**Les prix indiqués sont avant taxes (15%) et service (18%)

Réception / Nos stations

Idéal pour 25 personnes

Plateaux :

Plateau de légumes et trempette / 150\$

Station Dim Sum – 75 morceaux / 350\$

Plateau de fromages et charcuteries / 375\$

Sushis – 100 morceaux + 50 morceaux de sashimi / 525\$

Station Bao – 50 morceaux / 585\$

*Les menus et les prix sont sujets à changement sans préavis

**Les prix indiqués sont avant taxes (15%) et service (18%)

Boissons / Bar Ouvert

Bar régulier / Prix par personne

1 heure / 30\$
2 heures / 41\$
3 heures / 56\$
4 heures / 72\$

Sélection :

Skyy vodka
Captain Morgan rhum
Bulldog gin
Whiskey Red Label
Bailey's
Vin maison
Bière locale
Jus et boissons gazeuses

Bar Deluxe / Prix par personne

1 heures / 41\$
2 heures / 53\$
3 heures / 68\$
4 heures / 83\$

Sélection :

Ketel One vodka
Rhum premium
Gin premium
Whiskey Black Label
Tequila Premium
Cognac Hennessy VS
Bailey's
Vin
Bières locales et importées
Jus et boissons gazeuses

*Les menus et les prix sont sujets à changement sans préavis

**Les prix indiqués sont avant taxes (15%) et service (18%)

Boissons / Vin Blanc

SPAIN

El Circo Malabarista / 35\$

FRANCE

Tribuo Caliterra Valle de Leyda 2015, Sauvignon Blanc / 58\$

Guigal Côtes du Rhône 2012, 65% Viognier, 15% Roussane, 10% Marsanne, 8\$ Clairette / 50\$

Louis Jadot Saint-Véran Combe aux Jacques, Chardonnay / 53\$

ITALY

Giuseppe Campagnola Veneto IGT, Pinot Grigio / 42\$

*Les menus et les prix sont sujets à changement sans préavis

**Les prix indiqués sont avant taxes (15%) et service (18%)

Boissons / Vin Rouge

SPAIN

El Circo Acobata Carinena 2014, Garnacha / 35\$

Monasterio de Las Vinas Gran Reserva Carinena ,(60\$ Grenache, 20% Tempranillo, 10\$ Carinena / 50\$

FRANCE

Guigal Côtes du Rhône 2011, Syrah / 50\$

Louis Jadot Couvent des Jacobins 2013, Pinot noir / 52\$

ITALY

Beni di Batasiolo Langhe 2014. 40% Dolcetto, 30% Barbera, 30% Nebbiolo / 58\$

PORTUGAL

Altano Douro 2014, 35% Touriga Franca, 30% Touriga nacional, 25% Tinta roriz, 10% Tinta barroca / 45\$

*Les menus et les prix sont sujets à changement sans préavis

**Les prix indiqués sont avant taxes (15%) et service (18%)

Boissons / Vin Mousseux et Champagne

ITALY

Santi Nello Prosecco Mousseux, Prosecco / 41\$

Domaine Chandon Réserve Brut Mousseux, 80% Pinot noir, 20% Chardonnay / 80\$

FRANCE

Champagne Bruno Paillard première cuvée, 45% Pinot noir, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier / 165\$

*Les menus et les prix sont sujets à changement sans préavis

**Les prix indiqués sont avant taxes (15%) et service (18%)