



# Marriott Montreal Chateau Champlain



## Petit déjeuner | Petit déjeuner continental

Le buffet continental | 16 \$/personne Jus d'orange rafraîchi  
Croissants et viennoiseries  
Marmelade, confitures, miel et beurre  
Café, thé, tisane

Le buffet continental de luxe | 19,95 \$/personne Jus d'orange rafraîchi  
Fruits frais en coupe  
Croissants et viennoiseries  
Sélection de céréales froides  
Marmelade, confitures, miel et beurre  
Café, thé, tisane

Petit déjeuner santé buffet | 21 \$/personne Jus d'orange rafraîchi  
Parfait au yogourt : yogourt, baies de saison, miel et granola  
Croissants et viennoiseries  
Marmelade, confitures, miel et beurre  
Café, thé, tisane

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Des frais opérationnels de 75\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 20 personnes. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Petit déjeuner | Petit déjeuner sur assiette

Le montréalais | 23,50 \$/personne  
minimum 40 personnes pour buffet Jus d'orange rafraîchi  
Oeufs brouillés nature, ou garniture à votre choix : fromage, ciboulette  
Bacon, saucisses ou jambon  
Pommes de terre rissolées aux poivrons  
Croissants et viennoiseries  
Fruits frais en coupe (plateau de fruits tranchés pour un buffet)  
Marmelade, confitures, miel et beurre  
Café, thé, tisane

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Des frais opérationnels de 75\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 20 personnes. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Petit déjeuner | Petit déjeuner buffet

Le favori du matin buffet | 27 \$/personne  
minimum 50 personnes Jus de fruits rafraîchis variés  
Sélection de céréales froides et muesli  
Yogourts nature et aux fruits  
Fruits frais de saison tranchés et en cubes  
Oeufs brouillés, garniture à votre choix: fromage, ciboulette ou nature  
Bacon, saucisses ou jambon  
Pommes de terre rissolées et poivrons  
Pain doré ou crêpes « pancake » avec du sirop d'érable  
Croissants et viennoiseries  
Marmelade, confitures, miel et beurre  
Café, thé, tisane

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Des frais opérationnels de 75\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 20 personnes. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Petit déjeuner | Compléments pour petit déjeuner

Omelette nature\* | 3,25 \$/personne  
Omelette au fromage\* | 3,25 \$/personne  
Omelette western\* | 3,25 \$/personne  
Quesadilla aux œufs et fromage | 4,25 \$/personne  
Jambon de dos canadien | 3 \$/personne  
Fromages du matin | 4,50 \$/personne  
Yogourts aux fruits ou nature | 36 \$/douzaine  
Fèves au lard traditionnelles | 3 \$/personne  
Bagels montréalais et fromage à la crème | 4 \$/chacun  
Parfaits au yogourt avec fruits et miel naturel | 48 \$/douzaine  
Plateau de fruits tranchés et en cubes (25 personnes) | 125 \$/plateau  
Fruits entiers variés | 28 \$/douzaine  
Chaussons aux pommes | 42 \$/douzaine  
Tranches de pain maison (bananes, canneberges, carottes) | 27 \$/douzaine  
Sélection de céréales froides (avec lait) | 36 \$/douzaine  
Shooters aux fruits | 36 \$/douzaine

\* Pour les omelettes, prévoir un supplément pour un Chef en salle: 65 \$/heure par chef, minimum 4 heures

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Des frais opérationnels de 75\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 20 personnes. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Pauses | Les pauses

Traditionnelle | 14 \$/personne Biscuits maison  
Fruits frais en coupe  
Boissons gazeuses et eau minérale  
Café, thé, tisane

La pause grignotines | 15,50 \$/personne Bâtonnets de sésame et croustilles aux graines de lin  
Mélange BBQ  
Méli-mélo asiatique  
Boissons gazeuses et eau minérale  
Café, thé, tisane

L'organique (granola) | 16 \$/personne Assortiment d'amandes et fruits séchés  
Boissons gazeuse, jus de légumes V8 et eau minérale  
Café, thé, tisane

La riviera chocolat | 17,50 \$/personne Brownies au chocolat fondant  
Panacotta au chocolat  
Mousse au chocolat  
Lait au chocolat froid  
Boissons gazeuses et eau minérale  
Café, thé, tisane

Gourmandises sucrées-salées | 19 \$/personne Croustilles aux légumes  
Bretzels au chocolat blanc  
Étagé de chocolat au sel de mer  
Boissons gazeuses et eau minérale  
Café, thé, tisane

Supplément: Café équitable ajouter 2 \$ par personne

Un minimum de 25 personnes est nécessaire, excepté pour la pause traditionnelle.

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Pauses | Pauses internationales

La méditerranéenne | 17 \$/personne minimum 25 personnes  
Hummus et pita croustillant au sel de mer  
Bruschetta et crostini  
Légumes et trempette à la crème sûre et fines herbes  
Boissons gazeuses et eau minérale  
Café, thé, tisane

L'italienne | 18,50 \$/personne minimum 25 personnes  
Biscotti et amaretti variés  
Cannolis à la crème de ricotta et mascarpone  
Melons assortis en boules  
Eaux minérales San Pellegrino variées (nature, aranciata et limonata)  
Café, thé, tisane

La parisienne | 19 \$/personne minimum 25 personnes  
Mini pâtisseries et macarons  
Mini crèmes brûlées  
Mini tartelettes aux fruits  
Boissons gazeuses et eau minérale  
Café, thé, tisane

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Pauses | Pauses - Les compléments

Café, décafé, thé, tisane (gallon = 20 tasses ) | 63 \$  
Café équitable (gallon = 20 tasses) | 80 \$  
Thé glacé maison (pichet de 1,8 litres = 8 verres) | 24 \$/pichet  
Boisson gazeuse, eau minérale ou de source | 3,95 \$  
Jus de fruits en bouteille | 3,95 \$  
Perrier ou San Pellegrino | 4,95 \$  
Croissant, muffin ou viennoiserie | 3,75 \$  
Plateau de fruits tranchés et en cubes (sert 25 personnes) | 125 \$

### À la douzaine

Barres granola variées | 48 \$  
Croissants, muffins ou viennoiseries miniatures | 30 \$  
Fraises enrobées au chocolat | 28 \$  
Mini pâtisseries | 30 \$  
Carrés Rice Krispies® maison | 25 \$  
Brownies au chocolat fondant ou carrés aux dattes | 26 \$  
Biscuits maison assortis | 26 \$  
Macarons à saveurs variées | 32 \$  
Amaretti ou biscotti | 27 \$  
Yogourts nature ou aux fruits | 36 \$  
Fruits entiers | 28 \$  
Tranches de pain (bananes, canneberges, carottes) | 27 \$  
Sélection de céréales froides (avec lait) | 36 \$  
Frappé santé (yogourt, fruits, miel) | 52 \$  
Shooters aux fruits | 36 \$  
Barres glacées Nestlé® | 50 \$

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Déjeuner | Buffets

Pique-nique | 31,50 \$/personne  
Potage du jour  
3 salades au goût du jour  
Légumes et trempette crème sûre et fines herbes  
Sandwiches variés sur pains assortis et wraps aux légumes grillés  
Délices du chef pâtissier et salade de fruits frais  
Café, thé, tisane

Faites votre sandwich | 35 \$/personne  
Potage du jour  
4 salades au goût du jour  
Légumes et trempette crème sûre et fines herbes  
Eventail de délices charcutiers  
Légumes grillés  
Assortiment de pains et tortilla  
Condiments et marinades  
Hummus et bruschetta, croûtons grillés  
Fromages  
Salade de fruits frais et délices pâtissiers  
Café, thé, tisane

Plats chauds en complément minimum 40 personnes  
Pizza Le Château | 7 \$  
Penne, roquette et fromage feta | 7 \$  
Poulet à la Provençale | 10 \$  
Minute de saumon noirci à la mode cajun | 12 \$  
Escalope de veau, garniture de câpres, dés de tomates et croûtons | 12 \$  
Bavette de bœuf à l'échalote, sauce moutarde | 15 \$  
Longe de porc sauce moutarde et julienne de cornichons | 13 \$

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

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Des frais opérationnels de 75\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 20 personnes. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Déjeuner | Buffet Escale en Asie

Escale en Asie | 36 \$/personne minimum 50 personnes

Soupe wonton

Salade de nouilles et champignons

Salade de fèves germées, vinaigrette de soya

Maraîchère de légumes aux herbes thaï

2 choix parmi les plats chauds suivants :

Filet de pangasius (Basa) au gingembre et à l'échalote

Émincé de poulet sauté aux légumes et sauce teriyaki

Sauté de porc mariné à la citronnelle, sauce aigre-douce

Émincé de bœuf aux petits légumes, lait de coco au cari

Ces plats sont servis avec riz vapeur, bok choy et légumes du jour

Biscuits de fortune, biscuits aux amandes

Salade de fruits avec litchis

Café, thé, tisane

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Déjeuner | Rendez-vous en Italie

Rendez-vous en Italie | 38 \$/personne 50 personnes minimum

Soupe minestrone ou stracciatella

Salade de légumes grillés, olives, oignons et fromage mozzarella

Salade de pâtes au capocollo épicé et pesto

Salade César

Bruschetta et croûtons au parmesan

2 choix parmi les plats chauds suivants :

Pizza au choix : toute garnie ou végétarienne

Pâtes du jour

Escalope de veau, sauce à la crème de parmesan

Suprême de volaille « pané » à l'œuf, sauce vierge aux câpres

Filet de sole roulé au fenouil

Pavé de saumon grillé et réduction de balsamique

Les plats sont accompagnés de pommes de terre ou riz et légumes maraîchers, sauf les pizza et les pâtes.

Délices à l'italienne

Salade de fruits frais

Café, thé, tisane

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Déjeuner | Sur les quais de la Seine

Sur les quais de la Seine | 39 \$/personne 50 personnes minimum

Potage crécy aux pommes

Salade de pommes de terre rouges à la moutarde de Meaux et ciboulette

Salade de jeunes épinards, mandarines, amandes, vinaigrette au vin rouge

Salade d'endives, cresson et roquette, vinaigrette aux framboises

2 choix parmi les plats chauds suivants :

Bavette de bœuf à l'échalote, sauce vin rouge

Poitrine de poulet à la grenobloise

Filet de saumon poêlé, beurre blanc au citron vert

Mahi-mahi sauce moutarde à l'ancienne

Les plats sont accompagnés de pommes de terre ou riz et légumes du marché

Délices sucrés parisiens et salade de fruits frais

Café, thé, tisane

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Déjeuner | Autour de la Méditerranée

Autour de la Méditerranée | 39 \$/personne 50 personnes minimum

Salade taboulé

Pissaladière (tarte à l'oignon)

Soupe de lentilles à l'ail rôti

Salade de concombres, pommes, poivrons, olives Kalamata, vinaigrette au citron vert

Verdures aux mandarines, noix de pin, vinaigrette aux tomates séchées

2 choix parmi les plats chauds suivants :

Filet de truite saumonée en croûte d'olives noires

Filet de porc charcutière

Osso buco d'agneau garni de gremolata

Poitrine de poulet aux olives

Les plats sont accompagnés de pommes de terre ou riz et légumes du marché

Délice du chef pâtissier et salade de fruits frais

Café, thé, tisane

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Déjeuner | Déjeuner à l'assiette

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

Les prix sont par personne.

Pour les menus à choix multiples (plats principaux seulement – maximum 3 choix), le menu le plus élevé sera facturé plus un supplément de 3 \$ par convive. Une garantie de chaque plat sera exigée au moins 72 heures avant l'événement.

Entrées Potage « inspiration du marché »

Eventail de bocconcini et tomates au basilic

Salade grecque sur verdure à l'huile d'olive vierge

Salade de nouilles et crevettes de Matane, vinaigrette de soya

Salade du jardin, vinaigrette aux tomates séchées

Salade de jeunes épinards aux amandes

Feuilleté aux champignons

Gnocchi au gratin, tomates séchées, oignons confits et prosciutto

Aubergines à la sauce tomate, au parmesan et provolone

Plats principaux Penne aux tomates fraîches et séchées, fromage de chèvre frais | 29 \$

Rigatoni aux tomates fraîches, olives noires, roquette et pesto de tomates séchées | 29 \$

Ballottine de saumon et nori, beurre blanc au citron vert | 34,50 \$

Pavé de mahi-mahi mexicaine | 34,50 \$

Émincé de bœuf méditerranéen | 35,50 \$

Bavette de bœuf à l'échalote, sauce vin rouge | 35,50 \$

Suprême de poulet au cari rouge | 36 \$

Filet de poulet teriyaki, fèves germées à l'échalote verte | 37 \$

Escalope de veau, garniture de câpres, dés de tomates et croûtons | 38 \$

Desserts Découverte au chocolat et lavande

Soupe de fruits et sabayon à la menthe

Verrine de bagatelle aux fruits des champs

Diamant de croquant royal

Croquignole de baies rouges et chantilly

Création personnalisée à votre goût (prix variable)

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Déjeuner | Déjeuner 'À la carte'

Déjeuner "à la carte" inspiré du Samuel de Champlain | 35 \$/personne Notre Maître d'hôtel vous fera part des plats du jour disponibles le matin, vos invités choisissent leur menu à la pause et dégustent à midi.

Marmite fumante ou salade  
Choix d'un des trois plats principaux du jour (pâtes, poisson ou viande)  
Dessert du jour ou salade de fruits frais  
Café, thé, tisane

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Des frais opérationnels de 75\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 20 personnes. La TPS et TVQ s'appliquent uniquement sur le service et l'équipement. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Déjeuner | Menu Bio

Organique | 50 \$/personne  
Entrées -1 choix-  
Crème de carottes et gingembre  
Salade de légumes mélangés  
Légumes et trempette  
Salade verte mélangée avec vinaigrette maison

Plats principaux -1 choix-  
Poulet grillé, sauce vigneronne  
Saumon poché au vin blanc  
Les plats chauds sont servis avec pommes de terre ou riz et légumes du marché

Dessert  
Délice du pâtissier ou assiette de fruits frais  
Café, thé, tisane

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Des frais opérationnels de 75\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 20 personnes. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Déjeuner | Boîte à emporter

Boîte à lunch pour emporter | 24 \$/personne  
Légumes et trempette  
Salade du jour  
Sandwich au choix sur pain baguette  
Pain sucré du jour ou biscuit maison  
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 vous seront facturés.

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Dîner | Dîner en Asie

Dîner en Asie | 56 \$/personne minimum 75 personnes

Soupe de miso, shiitake et algues de mer

Sushi et nigiri

Salade de nouilles de riz et petites crevettes

Salade d'épinards, fèves germées et noix de cajou, vinaigrette de soya

Salade de papaye verte aux herbes thaï

Rouleaux impériaux

Plats principaux Flanc de porc laqué, purée de courge musquée

Poitrine de volaille sur peau croustillante, croquant d'arachides épicées

Tilapia au gingembre et à l'échalote

Stir-fry de légumes et bok choy

Riz au jasmin au thé

Desserts Perles du Japon "Tapioca", bananes et lait de coco

Flan au caramel

Biscuits aux amandes

Biscuits de fortune

Salade de fruits, lychee et longan

Café, thé, tisane

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Dîner | Expérience italienne

L'expérience culinaire italienne | 58 \$/personne minimum de 75 personnes

Stracciatella (fond de volaille, épinards, parmesan et œufs)

Marquise de prosciutto et duo de melons

Salade de tomates et bocconcini au basilic frais

Salade aux deux poivrons, oignon rouge et fromage provolone

Salade de penne au pesto et roquette, huile à la tomate séchée

Salade César

Charcuteries italiennes

Plats principaux Farfalle, sauce aux tomates roma et olives vertes

Longe de veau farcie aux champignons, sauce au vin rouge

Filet de vivaneau cuit sur peau, garniture de câpres, huile d'olive et croûtons

Pommes de terre confites et légumes de saison

Desserts Gâteau cappuccino, Tiramisu

Les bouchées italiennes

Salade tutti-frutti

Café, thé, tisane

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Dîner | Dîner buffet gourmet

Dîner buffet gourmet | 63 \$/personne minimum 75 personnes

Crème d'oignons au porto

L'éventail de délices charcutiers

Plateau de saumon fumé et gravlax

Rôti de bœuf glacé au porto

Pommes grelot et effiloché de thon

Salade de coucous et crevettes à la menthe

Flocons de saumon et riz au jasmin

Assiette de cœurs de palmiers, d'artichauts et légumes grillés

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs, baguette et craquelins

Plats chauds Lasagne aux tomates séchées, roquette et fromage féta

Plus, sélectionnez 2 plats parmi les choix suivants :

Longe de veau farcie aux champignons sauvages

Filet de sébaste au four avec tomates, olives et citron confit

Pavé de saumon noirci à la mode cajun

Suprême de volaille, croûte de pesto aux tomates séchées

Filet de porc en croûte de fromage de chèvre et noix de pin

Les plats chauds sont servis avec pommes de terre ou riz et légumes du jour

Desserts Pâtisseries miniatures et macarons

Tartes assorties

Délices du pâtissier

Mini crèmes brûlées

Salade de fruits

Café, thé, tisane

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Dîner | Dîner menu "à l'assiette"

Dîners menus "à l'assiette" minimum 4 services

Les prix sont par personne et 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 :

4 \$ pour 2 choix ou 6 \$ pour 3 choix.

Supplément par personne pour commandes prises à la table lors du premier service :

6 \$ pour 2 choix ou 8 \$ pour 3 choix.

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

Entrées froides Effiloché de canard confit et corolle d'épinards | 11 \$

Carpaccio de filet de bœuf, copeaux de parmesan, micro-pousses | 11,50 \$

Rillettes de saumon fumé maison salade de roquette à l'huile d'olive | 12 \$

Étagé de légumes grillés et fromage de chèvre | 12 \$

Trilogie de saumon aux trois parfums | 12,50 \$

Entrées chaudes Fine boursière à la ricotta et ciboulette | 9 \$

Croustillant de canard et légumes croquants | 10,75 \$

Polenta au gratin avec tomates séchées, prosciutto et oignons confits | 11 \$

Nem de fruits de mer en portefeuille sauce aigre douce | 12 \$

Minute de saumon et risotto | 16 \$

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Des frais opérationnels de 75\$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 20 personnes. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Dîner | Dîner menu "à l'assiette" suite...

Potages | 7,25 \$  
Velouté à la courge et aux pommes  
Parmentier de topinambours, melon et porto  
Minestrone à la Domenico  
Velouté de crabe et d'asperges  
Potage à la tomate et basilic  
Velouté de pois verts et chorizo rôti

Plats principaux  
Poisrine de volaille farcie aux champignons sauvages, sauce Porto | 29,50 \$  
Filet de saumon en croûte de chapelure fraîche et fines herbes | 31 \$  
Filet de porc au pesto rouge, sauce au romarin grillé | 31 \$  
Vivaneau croustillant, tapenade d'olives et nage de légumes nouveaux | 33 \$  
Duo de filet de bœuf et carré d'agneau, sauce au poivre | 42 \$  
Contre-filet de bœuf, coupe New York, et fondant de brie | 42 \$  
Duo de filet de bœuf et ses crevettes tigrées | 44 \$  
Filet de bœuf et ragoût de champignons sauvages, sauce au vin rouge | 44 \$  
Carré de veau du Québec, effiloché de pleurotes, demi-glace au romarin grillé | 46 \$  
Salades et fromages  
Salade de roquette, épinards, pacanes et fromage bleu, émulsion de balsamique et graines de moutarde | 9 \$  
Mélange de verdurettes et julienne de salami croustillant, tomates jaunes et huile vierge au moût de raisin | 10 \$  
Petite assiette de fromages et baguette, figue glacée au porto | 14 \$

Desserts  
Passionnella mangue et noix de coco | 9 \$  
Tarte Tatin traditionnelle | 9 \$  
Croquant chocolaté au sel de Guérande | 9,50 \$  
Crème brûlée au chocolat et à l'orange | 10 \$  
Verrine de panacotta aux bleuets et réduction de balsamique | 10 \$  
Tasse chocolat et mousse de pistaches | 11,50 \$  
Création personnalisée à votre goût (prix variable)

Les prix sont par personne.

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Dîner | Choix sans viande

Entrées  
Soupe minestrone | 7,25 \$  
Velouté de champignons | 7,25 \$  
Potage à la courge et aux pommes | 7,25 \$  
Corolle d'épinards, vinaigrette aux framboises | 7,50 \$  
Salade de mesclun, vinaigrette balsamique | 7,50 \$  
Aubergine à la sauce tomate et au parmesan | 8,50 \$  
Croustillant de légumes mélangés | 8,50 \$  
Étagé de légumes grillés et fromage de chèvre | 12 \$

Plat principaux  
Penne à la roquette, aux édamés et parmesan | 26 \$  
Croquette de risotto, légumes grillés et mozzarella di bufala au gratin | 29 \$  
Méli-mélo de légumes sautés et sauce teriyaki sur nouilles croustillantes | 29 \$  
Cari de légumes et tofu frit sur riz au jasmin au lait de coco | 31 \$  
Moelleux de polenta à l'anis et légumes grillés, sauce tomate | 33 \$

Les prix sont par personne.

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Réception | Canapés

Hors-d'oeuvre buffet | 34 \$/personne minimum 50 personnes, 10 canapés par personne

Canapés froids

Verrine de ratatouille à l'huile de coriandre

Rillettes de crevettes épicées au Sambal Oelek

Prosciutto et perles de bocconcini

Tartare de saumon fumé sur blinis

Canard fumé à la salsa de mangue

Canapés chauds

Crevette grillée teriyaki et sésame

Kefta d'agneau grillé

Pétoncle en cuillère et beurre de lime

Filet de poulet sauce au cari vert

Rouleaux végétariens

Ces canapés sont également disponibles à la douzaine. Voir liste des prix sur la page suivante.

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Réception | Fantaisie de canapés froids et chauds

Minimum 5 douzaine par choix -prix par douzaine-

Froids

Brochette de tomates cerises et perles de bocconcini | 29 \$

Verrine de ratatouille à l'huile de coriandre | 30 \$

Tartare de saumon aux pommes vertes | 30 \$

Ballotine de volaille et pistaches | 33 \$

Prosciutto et bocconcini ou melon | 33 \$

Carpaccio de filet de bœuf | 34 \$

Canard fumé à la salsa de mangue | 34 \$

Rillettes de crevettes épicées au Sambal Oelek | 35 \$

Tartare de saumon fumé sur blinis | 35 \$

Sushi et nigiri | 48 \$ Chauds

Quesadilla à la mexicaine | 27 \$

Rouleaux végétariens | 27 \$

Satay de poulet, sauce aux arachides | 31 \$

Filet de poulet, sauce au cari vert | 31 \$

Dumpling de poulet et ciboulette | 31 \$

Kefta d'agneau grillé | 32 \$

Baluchon aux fruits de mer | 34 \$

Côte d'agneau rôtie au romarin | 36 \$

Crevette tempura, sauce épicée | 38 \$

Pétoncle en cuillère à l'huile de coriandre | 38 \$

Crevette grillée teriyaki et sésame | 38 \$

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Réception | Tapas et Stations Gourmandes

Stations gourmandes et tapas (6 bouchées/personne) minimum 40 personnes par station  
Les stations sont composées de petites portions style "hors-d'oeuvres".

Tapas espagnols | 20 \$/personne  
Thon à la tomate  
Gambas panées  
Chorizo grillés

Tapas méditerranéens | 20 \$/personne  
Côtelette d'agneau  
Poulet à l'olive  
Calmars frits

Tapas à l'orientale | 20 \$/personne  
Sushi et nigiri  
Dumpling de poulet et ciboulette  
Crevette tempura

Montréal \*\* | 14,50 \$/personne  
Viande fumée  
Salade de chou  
Pain de seigle, cornichons à l'aneth et condiments

Italie \*\* | 17 \$/personne  
Choix de 2 pâtes avec : sauces crème parmesan, tomates et rosée  
Salade deux poivrons et fromage provolone  
Salade César  
Bruschetta et croûton au parmesan

\*\* prévoir un cuisinier pour chaque station, ou plus selon le nombre de convives : 65 \$ / heure par cuisinier – minimum 4 heures

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Réception | Stations Gourmandes

Les stations sont composées de petites portions style "hors-d'oeuvre".  
minimum 40 personnes  
Le 5 à 7 | 19,50 \$/personne  
Légumes croquants du sud et trempette  
Fromages en cubes  
Ailes de poulet épicées et rondelles d'oignons frites  
Pointes de pizzas assorties  
Frites en spirales aux épices cajun

Orient \*\* | 22 \$/personne  
Station de dim sun  
Variété de sushi et nigiri  
Salade de fèves germées  
Pad thai

De la mer \*\* | 28 \$/personne  
Stir-fry de crevettes, pétoncles et champignons, sauce au Pernod  
Gravlax  
Salade méditerranéenne  
Riz aux algues

\*\* prévoir un cuisinier pour chaque station, ou plus selon le nombre de convives : 65 \$ / heure par cuisinier – minimum 4 heures

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Réception | Autres stations gourmandes

Autres stations gourmandes Les stations sont composées de petites portions style "hors-d'oeuvres".  
minimum 40 personnes

Martini bar Parmentier\*\* | 18,00 \$/personne Purées de pommes de terre Yukon gold, et douce servies dans des verres à martini, avec un choix de garnitures (voir Martini bar Risotto)

Martini bar Risotto \*\* | 20 \$/personne Risotto préparé sur place et servi dans des verres à martini et que vous agrémenterez d'une ou plusieurs des garnitures suivantes :

Cheddar et parmesan râpés, pépites de bleu

Crème sûre

Echalotes vertes

Pancetta, bacon croustillant

Tomates séchées

\*\* prévoir un cuisinier pour chaque station, ou plus selon le nombre de convives : 65 \$ / heure par cuisinier – minimum 4 heures

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Réception | Complément -réception-

Minimum 25 personnes

Crêpes Suzette au beurre Grand Marnier\*\* | 14 \$

Fontaine de chocolat, fruits en cubes et cake à l'orange | 8,50 \$

Pointes de pizza au choix | 36 \$/douzaine

Ailes de poulet | 24 \$/douzaine

Panier de nachos et salsa (sert 10 personnes) | 15 \$

Fromages d'ici et d'ailleurs (plateau pour 25 personnes) | 250 \$

Sandwiches de fantaisie "Finger" | 40 \$/douzaine

Légumes et trempette (plateau pour 25 personnes) | 65 \$

Saumon fumé tranché (pour 30 personnes) | 190 \$

Poitrine de dinde aux fruits séchés\*\* (plateau pour 25 personnes) | 190 \$

Assortiment de terrines et pâtés au gibier (plateau= 25 personnes) | 250 \$

Assiette de 3 viandes froides -poulet, porc, boeuf- et condiments (plateau = 25 personnes) | 175 \$

Jambon à l'érable\*\* (pour 40 personnes) | 235 \$

Contre-filet de bœuf\*\* (plateau pour 25 personnes) | 250 \$

Cuissot de bœuf\*\* (pour 100 personnes) | 660 \$

\*\* Ces items nécessitent un cuisinier ou trancheur pour chaque station, ou plus selon le nombre de convives : 65 \$ / heure par cuisinier/trancheur – minimum 4 heures.

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Réception | Forfaits réception

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 | 16 \$/personne Bar ouvert pour une heure

Option 2 | 24 \$/personne Bar ouvert pour 2 heures consécutives

Option 3 | 33 \$/personne Bar ouvert pour une heure et 5 canapés par personne (Voir menu "Hors-d'oeuvre buffet" pour les choix.)

Option 4 | 48 \$/personne Bar ouvert pour 1 heure et 10 canapés par personne (Voir menu "Hors-d'oeuvre buffet" pour les choix.)

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Réception | Table des douceurs

Table des douceurs | 22 \$/personne minimum 75 personnes  
Croquant chocolaté au sel de Guérande  
Crème brûlée au chocolat et à l'orange  
Tartes assorties  
Verrines de bagatelle aux fruits des champs  
Mini pâtisseries et macarons assortis  
Mille-feuilles et éclairs à la crème  
Fontaine de chocolat, fruits frais en cubes et cake à l'orange

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Boissons | Bar payant

Apéritif -marques régulières-(Vermouth, Sherry, Porto...) | 7,75 \$  
Spiritueux -marques régulières- (rye, gin, vodka, scotch, rhum, ...) | 7,75 \$  
Bière régulière | 7 \$  
Mimosa | 8,75 \$  
Vin maison | 8,75 \$  
Bière importée ou micro-brasserie | 9 \$  
Kir | 9 \$  
Digestif domestique (Cointreau, Amaretto, Grand Marnier, Bailey's, Cognac, Tia Maria...) | 9,25 \$  
Vin mousseux | 10 \$  
Digestif premium (Cognac VSOP, Chivas Regal, Crown Royal...) | 12 \$  
Boisson gazeuse, jus, ou eau minérale St-Justin | 5 \$  
Perrier | 5,75 \$

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

Les services d'un barman et d'une caissière sont offerts gratuitement si les ventes nettes atteignent ou dépassent 450 \$. Si les ventes sont inférieures, des frais opérationnels de 250 \$ pour une durée de 3 heures seront facturés au compte collectif (80 \$ par heure additionnelle).

La TPS et la TVQ sont applicables sur le service et l'équipement. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Boissons | Bar ouvert

Les prix suivants incluent les boissons et jus nécessaires pour les mélanges. Les boissons gazeuses et jus "à la carte" seront facturés individuellement.  
Pour un bar facturé à la bouteille, un minimum de 75 personnes est requis. Les bouteilles partiellement consommées seront facturées au 1/10e .

Spiritueux de marques régulières (rye, gin, vodka, scotch, ...) | 6,50 \$ le verre ou 195,00 \$ - 40oz.  
Apéritif (Vermouth, Dubonnet, St-Raphaël, Sherry, Porto) | 6,50 \$ le verre ou 125,00 \$ -26oz.  
Vin maison | 7,75 \$ le verre ou 39,00 \$ -26oz.  
Digestif maison (Cointreau, Amaretto, Grand Marnier, Bailey's, Cognac VS, Tia Maria) | 8,00 \$ le verre ou 150,00 \$ -26oz.  
Vin mousseux | 8 \$ le verre ou 46,00 \$ -26 oz.  
Digestif et premium (Cognac VSOP, Chivas Regal, Rémy Martin VSOP, Crown Royal) | 10,50 le verre ou 200,00 \$ -26oz.  
Bière régulière | 6,25 \$  
Bière importée ou micro-brasserie | 7,75 \$  
Boisson gazeuse, jus, ou eau minérale St-Justin | 4,25 \$  
Perrier | 4,95 \$  
Punch au rhum (au gallon = 30 verres) | 170\$ ou aux fruits sans alcool | 80 \$

Les services d'un barman sont offerts gratuitement si les ventes nettes atteignent ou dépassent 350 \$. Si les ventes sont inférieures, des frais opérationnels de 135 \$ plus taxes pour une durée de 3 heures seront facturés au compte collectif (45 \$ plus taxes par heure additionnelle).

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Boissons | Les vins Blancs et Rosés

Suggestion de la maison -Blanc-Chardonnay, Baron Philippe de Rothschild, vin de pays d'Oc, France | 39\$

Sélection vins BlancsSémillon - Chardonnay, Jacobs Creek, Australie | 38 \$

Pinot Grigio, Woodbridge, Robert Modavi, États-Unis | 42 \$

Bordeaux, Mouton Cadet, France | 44\$

Chardonnay, EXP, R.H Phillips, États-Unis | 49 \$

Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande | 59 \$

Sélection vin RoséWhite Zinfandel, Gallo Family, États-Unis | 36\$

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Boissons | Les vins Rouges

Suggestion de la maison -Rouge-Cabernet Sauvignon, Baron Philippe de Rothschild, vin de pays d'Oc, France | 39\$

Sélection vins Rouges Negroamaro, Mezzo Mondo, Salente, Italie | 34 \$

Cabernet Sauvignon, Jacob Creeks, Australie | 42 \$

Mouton Cadet, Bordeaux, France | 44 \$

Merlot, Woodbridge, Robert Mondavi, Etats-Unis | 45 \$

Shiraz, E. Minor, Barossa Valley, Australie | 48 \$

Pinot Noir, Blackstone, États-Unis | 55 \$

Cabernet Sauvignon, Gran Coronas Reserva, Miguel Torres, Espagne | 55 \$

Syrah, EXP, RH Phillips, États-Unis | 58 \$

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Boissons | Champagne et Mousseux

Champagne et Mousseux

Henkel Trocken, Cuvée sec, Allemagne | 46 \$

Château Moncontour Cuvée Prédilection, France | 65\$

Drappier "Carte d'Or" Brut, France | 130\$

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Santé et équilibre | Menu choix santé

Entrées -petit déjeuner, déjeuner, dîner-Petit steak grillé et œufs tournés sans pain (faible en glucides) | 25 \$

Saumon grillé et légumes mélangés (faible en glucides) | 30 \$

Poitrine de poulet grillée et coulis de poivrons rouges (faible en glucides) | 30 \$

Longe de morue braisée méditerranéenne (faible en cholestérol) | 31 \$

Salade d'épinards et segments de mandarines, vinaigrette vierge (faible en gras) | 10 \$

Réception Fagot d'asperges vertes et prosciutto (faible en glucides) | 28 \$/douzaine

Filet de poulet grillé à la coriandre (faible en gras) | 28 \$/douzaine

Verrine de gaspacho épicé (faible en cholestérol) | 25 \$/douzaine

Stations Légumes croquants, bruschetta et hummus (faible en glucides) | 5 \$

Pad Thai (faible en gras) | 10 \$

(prévoir des frais supplémentaires pour un chef en salle)

Méli-mélo de légumes sautés et sauce teriyaki (faible en cholestérol) | 7 \$

Pauses café Grains de soya rôtis en sachet individuel (faible en gras) | 4,50 \$/chaque

Barre protéinée Vector (faible en glucides) | 4,50 \$/chaque

Noix mélangées (faible en cholestérol) | 5 \$/sachet individuel

Boissons (faibles en glucides)

Eau minérale Naturelle 5,50 \$/ chacune

Boisson gazeuse diète 3,95 \$/ chacune

Les prix sont par personne.

Des frais de service/administration de 15% et les taxes de 5% TPS et 9,5% TVQ s'appliquent sur la nourriture et boisson. Des frais opérationnels de 75 \$ plus taxes seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 20 personnes. Tous les prix sont sujet à changement.

## Technologies | Internet, électricité

Internet 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. Les appels internes sont gratuits.

Accessoires Tableau à feuilles mobiles | 28 \$/jour  
Téléphone mains libres | 135 \$/jour

Électricité Prise 100 amp. triphasée (Salle de Bal, Caf'Conc' ou Cartier) | 275 \$/jour  
Panneau 40 amp. | 80 \$/jour  
Rallonge électrique | 9 \$/jour  
Barre d'alimentation | 9 \$/jour  
Location de chariot élévateur électrique 200 \$/jour

Services d'opérateur ou électricien (min. 4 heures)  
Du lundi au vendredi de 8 h à 16 h | 70 \$/heure  
Le soir ou le weekend | 95 \$/heure

Sécurité Agent de sécurité (min. 4 heures) | 40 \$/heure

Les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ sont applicables pour le service et équipement. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Technologies | Équipement audio-visuel

Équipement audio-visuel AVW-TELAV Solutions audiovisuelles, fournisseur officiel pour le Marriott Château Champlain.

"Notre engagement envers votre réussite" AVW-TELAV Solutions audiovisuelles 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'équipement et de services qui répondra à vos besoins.

Coordination sur place :

Tél : 514-866-7804

Steve Gouchie

Courriel : [gouchie@avwtelav.com](mailto:gouchie@avwtelav.com)

Les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ sont applicables. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Technologies | Prix sommaires -AWV Telav-

ProjectionProjecteurs LCD à partir de 325 \$  
Écrans trépied et « fast fold » à partir de 50 \$

VidéoMagnétoscopes VHS, lecteurs DVD/CD à partir de 70 \$  
Moniteurs à partir de 90 \$  
Écrans plats LCD et plasma à partir de 125 \$

AudioMicros variés à partir de 30 \$  
Système de sonorisation haute puissance sur demande.

Accessoires de conférenceSouris sans fil à partir de 30 \$  
Pointeur laser à partir de 30 \$

Interprétation simultanéeEnsemble de traduction bilingue à partir de 250 \$  
Récepteur Sennheiser (min. 50) 3 \$/unité  
Service d'interprètes sur demande

Service de production multimédiaTarif horaire (min. 4 heures) | 96 \$/heure  
Tarif projet | 680 \$/jour  
Projets spéciaux | à déterminer

Tarifs de main d'oeuvrePersonnel technique | 60 \$/heure  
Spécialiste audiovisuel | 65 \$/heure

Sauf indication contraire, les prix sont journaliers et forfaitaires.  
Les taxes de 5% TPS et 9.5% TVQ sont applicables. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Informations générales | Informations générales

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

L'équipe du 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 :

APPELEZ NOUS!

Téléphone 514-878-9000

Télécopieur 514-878-6777

Info@chateauchamplain.com

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 75 \$ seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 20 personnes.

Si votre groupe n'atteint pas les minimums requis pour certains menus, permettez-nous de vous faire des suggestions.

Un service de vestiaire peut être mis à votre disposition au coût de 3 \$ par manteau (taxes incluses). Un revenu minimum de 150,00 \$ est exigé sans quoi la différence sera facturée à votre compte.

Des frais de licence de la SOCAN (Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique) sont imputables à tout événement qui inclut de la musique, avec ou sans danse. Ces frais varient de 20,56 \$ à 174,79 \$ selon la salle utilisée.

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.

Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.