



Forfaits  
réception des fêtes

---

Mère Noël

---

Sapin Blanc

---

Douce Neige

---



## Menus

Nous vous proposons dans ce document une sélection de menus et un choix d'options culinaires variées. De plus, notre Chef Exécutif et l'équipe banquets demeurent à votre disposition pour l'élaboration de menus personnalisés. Toute nourriture ou boisson consommée dans nos espaces de réunion doit être fournie par l'hôtel.

## Prix

Les prix et sélections mentionnés peuvent changer sans préavis selon le marché. L'hôtel garanti les prix 6 mois à l'avance. Veuillez noter que les prix de la nourriture et de la boisson sont assujettis à des frais de service de 15 %, la taxe sur les produits et services de 5 % (TPS) et la taxe provinciale de 8,5 % (TVQ).

## Garantie de nombre de personne

Nous devons connaître le nombre de personnes garanti trois jours ouvrables (72 heures) avant l'événement et ce nombre sera retenu comme étant le minimum de convives à facturer. Nous serons en mesure de servir un nombre supplémentaire d'invités équivalent à 10 % de la garantie. (Maximum 20 personnes additionnelles).

## Frais de main-d'œuvre

L'hôtel se réserve le droit d'appliquer des frais de main-d'œuvre pour tout changement d'aménagement d'une salle sur place ou tout autre aménagement dont les spécifications seraient extraordinaires. Pour les repas de groupe de moins de 16 personnes, des frais de main-d'œuvre de 100,00\$ sont applicables. Pour les stations de nourriture préparée en salle et requérant la présence d'un chef (découpage ou cuisson), des frais de 50,00\$ de l'heure (minimum de trois heures) sont applicables. Des frais additionnels de 195,00\$ sont applicables pour chaque installation de bar dont les revenus sont inférieurs à 500,00\$.

## Dépôts et paiement

Des dépôts sont requis afin de confirmer votre réservation. À moins qu'une entente de crédit ne soit établie à l'avance avec l'hôtel, le solde du compte sera payable au plus tard trente (30) jours avant l'événement.

## Sécurité

Certains événements spéciaux exigent la présence d'agents de sécurité de l'hôtel. Le taux horaire est de 32,50\$ de l'heure par agent, pour un minimum de quatre (4) heures.

## Électricité, téléphone et internet

Tout besoin électrique additionnel, téléphone et accès internet occasionneront des frais supplémentaires.

## Vestiaire

Le service de vestiaire est obligatoire, entre le 1er novembre et le 30 avril, pour un minimum de 50 % du nombre de personnes garanti. Vous pouvez également bénéficier d'un porte-manteau à l'intérieur de votre salle pour 75,00\$.

## Matériel audiovisuel

AWW Telav est un des plus importants fournisseurs de services audiovisuels pour les réunions, congrès et événements spéciaux au Canada.

Cette compagnie possède un bureau à même l'hôtel. Pour en connaître davantage sur AWW Telav, cliquez ici. [www.avwtelav.com](http://www.avwtelav.com)

Téléphone au bureau: 514 285-2037

Télécopieur: 514 285-9085

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

## Musique

Tous les musiciens retenus pour un événement doivent être membres de la Guilde des musiciens du Grand Montréal. Notez que la SOCAN (Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique) exige une licence permettant l'exécution de la musique et prélève des droits additionnels pour tout événement avec musique.

## Envoi du matériel

Il est très important que vous nous avisiez lorsque vous faites parvenir des boîtes à l'hôtel en prévision de votre rencontre.

Toutes les boîtes doivent être adressées comme suite :

### Delta Montréal

475, avenue Président-Kennedy, Montréal (Québec) H3A 1J7

À l'attention du Directeur des Banquets

Nom et date de l'événement

Nom de la salle de réunion



*Minimum 50 personnes, Taxes et service en sus. Frais de location de salle applicables pour les groupes de moins de 50 personnes. Tarif préférentiel pour une chambre Delta pour les invités le soir de l'événement. Nappes, serviettes blanches et lampions. Sapins décoratifs dans la salle. Tarif réduit sur le stationnement.*

## Cocktail

Paniers du maraîcher et trempettes hivernales  
1 heure de bar ouvert (bière, vin, alcool de base, boissons non-alcoolisées)

## Repas 4 services

(Entrée, soupe, plat principal, dessert)

## Entrées

Assiette d'antipasti de légumes grillés, prosciutto et provolone  
Duo de mousse de saumon et thon fumé, émulsion de crème au raifort  
Mousse de foie de canard au confit d'oignons rouges et compotée de kumquats

## Potages

Bisque de homard  
Crème de patates douces et bacon  
Crème de poireaux aux trois fromages  
Velouté de champignons en cappuccino  
Crème de poivrons rouges grillés aux oignons caramélisés

## Plats principaux

Blanc de volaille, compotée de coings, sauce à la pomme de glace  
79,00\$ par personne  
Crêpes en aumônière garnies de ratatouille et pleurotes, coulis de tomates au basilic  
79,00\$ par personne  
Roulade de dinde aux canneberges, sauce aux marrons  
79,00\$ par personne  
Pavé de saumon du Pacifique, chair d'écrevisse, sauce au vermouth  
83,00\$ par personne  
Médaille de veau, tombée de pleurotes, sauce Madère  
85,00\$ par personne  
Pavé de bœuf 6 oz, mousse de foie gras, sauce V.S.O.P.  
87,00\$ par personne  
*Tous nos plats sont servis avec légumes frais du marché et féculent  
½ bouteille de vin par personne*

## Desserts

Mini bûchette de Noël  
Mini bûchette lime et fraises  
Cône Bailey's  
Gâteau cappuccino  
Café, thé, tisanes



*Minimum 50 personnes, Taxes et service en sus. Frais de location de salle applicables pour les groupes de moins de 50 personnes. Tarif préférentiel pour une chambre Delta pour les invités le soir de l'événement. Nappes, serviettes blanches et lampions. Sapins décoratifs dans la salle. Tarif réduit sur le stationnement.*

## Cocktail et Hors-d'œuvres

1 heure de bar ouvert (bière, vin, alcool de base, boissons non-alcoolisées)  
Canapés classiques  
(4 morceaux par personne)

## Repas 4 services

(Entrée, soupe, plat principal, dessert)

### Entrées

Assiette d'antipasti de légumes grillés, prosciutto et provolone  
Duo de mousse de saumon et de thon fumé, émulsion de crème au raifort  
Mousse de foie de canard au confit d'oignons rouges et compotée de kumquats

### Potages

Bisque de homard  
Crème de patates douces et bacon  
Crème de poireaux aux trois fromages  
Velouté de champignons en cappuccino  
Crème de poivrons rouges grillés aux oignons caramélisés

### Plats principaux

Blanc de volaille, compotée de coings, sauce à la pomme de glace  
92,00\$ par personne

Crêpes en aumônière garnies de ratatouille et pleurotes, coulis de tomates au basilic  
92,00\$ par personne  
Pavé de saumon du Pacifique, chair d'écrevisse, sauce au Vermouth  
96,00\$ par personne  
Roulade de dinde aux canneberges, sauce aux marrons  
96,00\$ par personne  
Médailon de veau, tombée de pleurotes, sauce Madère  
98,00\$ par personne  
Pavé de bœuf 6 oz, mousse de foie gras, sauce V.S.O.P.  
100,00\$ par personne

*Tous nos plats sont servis avec légumes frais du marché et féculent  
1/2 bouteille de vin par personne*

### Desserts

Mini bûchette de Noël  
Mini bûchette lime et fraises  
Cône Bailey's  
Gâteau cappuccino  
Café, thé, tisanes

Cafés spéciaux pendant la soirée  
(1 par personne) (Café brésilien, irlandais, espagnol ou italien)



*Minimum 50 personnes, Taxes et service en sus. Frais de location de salle applicables pour les groupes de moins de 50 personnes. Tarif préférentiel pour une chambre Delta pour les invités le soir de l'événement. Nappes, serviettes blanches et lampions. Sapins décoratifs dans la salle. Tarif réduit sur le stationnement.*

### Cocktail et Hors-d'œuvres

1 heure de bar ouvert au cocktail  
+ 3 heures de bar ouvert en soirée  
(bière, vin, alcool de base, boissons  
non-alcoolisées)  
Canapés classiques  
(4 morceaux par personne)

### Repas 4 services

#### Entrées

Assiette d'antipasti de légumes grillés,  
prosciutto et provolone  
Duo de mousse de saumon et de thon  
fumé, émulsion de crème au raifort  
Mousse de foie de canard au confit  
d'oignons rouges et compotée  
de kumquats

#### Potages

Bisque de homard  
Crème de patates douces et bacon  
Crème de poireaux aux trois fromages  
Velouté de champignons en cappuccino  
Crème de poivrons rouges grillés aux  
oignons caramélisés

#### Granité fin

Granité au champagne et pamplemousse  
rose, zeste de citron vert

### Plats principaux

Blanc de volaille, compotée de coings,  
sauce à la pomme de glace  
123,00\$ par personne  
Crêpes en aumônière garnies de  
ratatouille et pleurotes, coulis de  
tomates au basilic  
123,00\$ par personne  
Pavé de saumon du Pacifique, chair  
d'écrevisse, sauce au vermouth  
127,00\$ par personne  
Roulade de dinde aux canneberges,  
sauce aux marrons  
127,00\$ par personne  
Médallion de veau, tombée de pleurotes,  
sauce Madère  
129,00\$ par personne  
Pavé de bœuf 6 oz, mousse de foie gras,  
sauce V.S.O.P.  
131,00\$ par personne  
*Tous nos plats sont servis avec légumes  
frais du marché et féculent  
½ bouteille de vin par personne*

### Desserts

Mini bûchette de Noël  
Mini bûchette lime et fraises  
Cône Bailey's  
Gâteau cappuccino  
Café, thé, tisanes

Cafés spéciaux pendant la soirée  
(1 par personne) (Café brésilien,  
irlandais, espagnol ou italien)



## Hors-d'œuvres

Changez vos hors-d'œuvres classiques pour les deluxes  
Supplément de 2,50\$ pour 4 morceaux par personnes  
Supplément de 3,75\$ pour 6 morceaux par personnes

## Toast

1 verre de vin mousseux Blanc de Blancs, Veuve Duvernay Brut  
7,50\$ par personne  
1 verre de champagne Pommery Brut Royal  
19,00\$ par personne  
1 verre de champagne Mumm Cordon Rouge  
21,00\$ par personne

## Boîte surprise

Boîte surprise chocolatée, remplie de petites douceurs (10 personnes)  
41,00\$ chaque

## Fromages et Porto

Délice du maître affineur et porto  
16,00\$ par personne

## Divers

Paniers de grignotines (chips, bretzels)  
9,00\$ par personne  
Panier de nachos, salsa et humus aux tomates séchées  
11,00\$ par personne  
Fruits frais de saison tranchés  
5,75\$ par personne  
Petits Fours  
18,00\$ la douzaine

## Table Gourmande

Classique  
13,50\$ par personne  
Deluxe  
19,50\$ par personne