



Forfaits graduation

Le Studieux

L'Intellectuel

Le Persévérant

Le Savant



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.awwtelav.com

Téléphone au bureau: 514 285-2037

Télécopieur: 514 285-9085

Courriel: smccool@awwtelav.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



**Inclus au forfait: salle de réception, menu souvenir, nappes et services en tissus, chandelles.
Tarif réduit sur le stationnement le jour de l'événement.**

Cocktail de bienvenue

Punch aux fruits (1 heure)
Paniers du maraîcher et trempette de saison

Entrées

Viande de grison et asperges marinières, salade de lentilles et mandarines
Timbale de tomates confites, artichauts grillés et feta, coulis de poivrons jaunes, réduction de balsamique
Assiette d'antipasti de légumes grillés et prosciutto
Panaché de verdure, canneberges séchées et noix de pacanes

Potages

Crème de poireaux et poires
Bisque de champignons à l'huile de truffe
Potage Crécy à l'orange et au gingembre
Velouté de poivrons rouges grillés et sa crème de mascarpone
Crème de patates douces et bacon

Plats principaux

Suprême de volaille, compotée de mangue à la coriandre, sauce au Zinfandel
63,00\$

Côte de porc grillée, sauce à l'orange, chocolat mi-amer et piments d'Espelette
65,00\$

Pavé de saumon, tombée de poireaux et tomates séchées
65,00\$

Aiguillettes de poitrine de canard du Lac Brome aux canneberges, mousseline de panais à la fleur d'ail
67,00\$

Filet mignon de bœuf (6 oz) et sa poêlée de champignons sauvages, sauce au Vieux Porto
69,00\$

*Tous nos plats sont servis avec légumes frais du marché et féculent
Boissons gazeuses à volonté*

Desserts

Dôme choco-poire
Charlotte aux fruits
Le cappuccino
Cône Bailey's
Le diablotin
Verrine aux petits fruits rouges
Café, thé, tisane

*Minimum 50 personnes. Taxes et service en sus.
Frais de location de salle applicables pour les groupes de moins de 50 personnes.*



**Inclus au forfait: salle de réception, menu souvenir, nappes et services en tissus, chandelles.
Tarif réduit sur le stationnement le jour de l'événement.**

Cocktail

Punch aux fruits (1 heure)
Canapés classiques
(4 morceaux par personne)

Entrées

Viande de grison et asperges marinières,
salade de lentilles et mandarines
Timbale de tomates confites, artichauts
grillés et feta, coulis de poivrons jaunes,
réduction de balsamique
Assiette d'antipasti de légumes grillés et
prosciutto
Panaché de verdure, canneberges
séchées et noix de pacanes

Potages

Crème de poireaux et poires
Bisque de champignons à l'huile de truffe
Potage Crécy à l'orange et au gingembre
Velouté de poivrons rouges grillés et sa
crème de mascarpone
Crème de patates douces et bacon

Plats principaux

Suprême de volaille, compotée de
mangue à la coriandre, sauce au
Zinfandel
69,00\$
Côte de porc grillée, sauce à l'orange,
chocolat mi-amer et piments d'Espelette
71,00\$

Pavé de saumon, tombée de poireaux
et tomates séchées
71,00\$

Aiguillettes de poitrine de canard du Lac
Brome aux canneberges, mousseline
de panais à la fleur d'ail
73,00\$

Filet mignon de bœuf (6 oz) et sa poêlée
de champignons sauvages, sauce au
Vieux Porto
75,00\$

*Tous nos plats sont servis avec légumes
frais du marché et féculent
Boissons gazeuses à volonté*

Desserts

Dôme choco-poire
Charlotte aux fruits
Le cappuccino
Cône Bailey's
Le diabolotin
Verrine aux petits fruits rouges
Café, thé, tisane

Minimum 50 personnes. Taxes et service en sus.

Frais de location de salle applicables pour les groupes de moins de 50 personnes.



**Inclus au forfait: salle de réception, menu souvenir, nappes et services en tissus, chandelles.
Tarif réduit sur le stationnement le jour de l'événement.**

Cocktail

Punch aux Fruits avec rhum (1 heure)

Entrées

Viande de grison et asperges marinières,
salade de lentilles et mandarines
Timbale de tomates confites, artichauts
grillés et feta, coulis de poivrons jaunes,
réduction de balsamique
Assiette d'antipasti de légumes grillés et
prosciutto
Panaché de verdure, canneberges
séchées et noix de pacanes

Potages

Crème de poireaux et poires
Bisque de champignons à l'huile de
truffe
Potage Crécy à l'orange et au
gingembre
Velouté de poivrons rouges grillés et
sa crème de mascarpone
Crème de patates douces et bacon

Plats principaux

Suprême de volaille, compotée de
mangue à la coriandre, sauce au
Zinfandel
79,00\$

Côte de porc grillée, sauce à l'orange,
chocolat mi-amer et piments
d'Espelette
81,00\$

Pavé de saumon, tombée de poireaux
et tomates séchées
81,00\$

Aiguillettes de poitrine de canard du Lac
Brome aux canneberges, mousseline
de panais à la fleur d'ail
83,00\$

Filet mignon de bœuf (6 oz) et sa poêlée
de champignons sauvages, sauce au
Vieux Porto
85,00\$

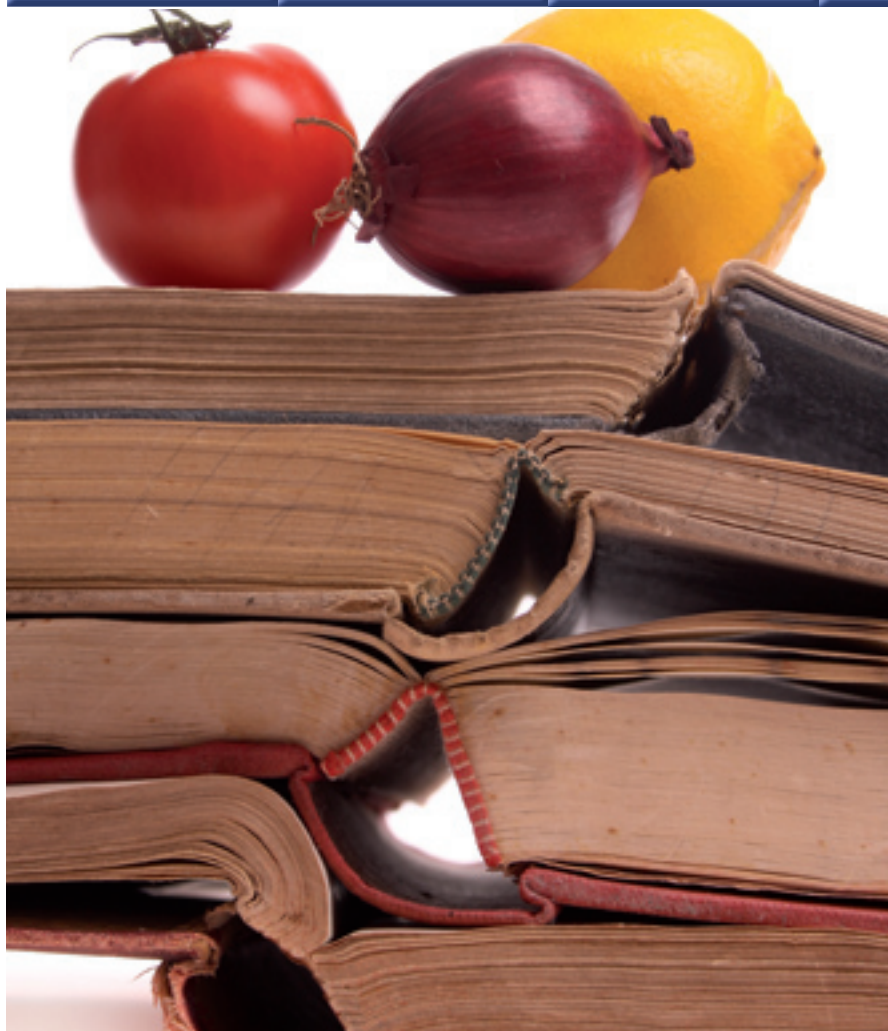
*Tous nos plats sont servis avec légumes
frais du marché et féculent
1/2 bouteille de vin par personne
Deux verres de bière en fût par personne*

Desserts

Dôme choco-poire
Charlotte aux fruits
Le cappuccino
Cône Bailey's
Le diablotin
Verrine aux petits fruits rouges
Café, thé, tisane

Minimum 50 personnes. Taxes et service en sus.

Frais de location de salle applicables pour les groupes de moins de 50 personnes.



**Inclus au forfait: salle de réception, menu souvenir, nappes et services en tissus, chandelles.
Tarif réduit sur le stationnement le jour de l'événement.**

Cocktail

1 heure de bar ouvert au cocktail (bière, vin, alcool de base, boissons non-alcoolisées)
Hors-d'œuvres
(4 morceaux par personne)

Entrées

Viande de grison et asperges marinières, salade de lentilles et mandarines
Timbale de tomates confites, artichauts grillés et feta, coulis de poivrons jaunes, réduction de balsamique
Assiette d'antipasti de légumes grillés et prosciutto
Panaché de verdure, canneberges séchées et noix de pacanes

Potages

Crème de poireaux et poires
Bisque de champignons à l'huile de truffe
Potage Crécy à l'orange et au gingembre
Velouté de poivrons rouges grillés et sa crème de mascarpone
Crème de patates douces et bacon

Plats principaux

Suprême de volaille, compotée de mangue à la coriandre, sauce au Zinfandel
97,00 \$

Côte de porc grillée, sauce à l'orange, chocolat mi-amer et piments d'Espelette
99,00 \$

Pavé de saumon, tombée de poireaux et tomates séchées
99,00 \$

Aiguillettes de poitrine de canard du Lac Brome aux canneberges, mousseline de panais à la fleur d'ail
101,00 \$

Filet mignon de bœuf (6 oz) et sa poêlée de champignons sauvages, sauce au Vieux Porto
103,00 \$

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

Desserts

Dôme choco-poire
Charlotte aux fruits

Le cappuccino

Cône Bailey's

Le diabolotin

Verrine aux petits fruits rouges

Café, thé, tisane

Minimum 50 personnes. Taxes et service en sus.

Frais de location de salle applicables pour les groupes de moins de 50 personnes.



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