



Forfaits réunion

[Le Parterre](#)

[La Scène](#)

[Le Balcon](#)

[La Loge](#)



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

AVW 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 AVW Telav, cliquez ici. www.avwtelav.com

Téléphone au bureau: 514 285-2037

Télécopieur: 514 285-9085

Courriel: 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



Inclus au forfait: la salle, (1) écran, (1) tableau à feuilles, (1) ligne Internet haute vitesse.

Pause d'accueil

Variété de jus, café, thé et tisanes

Pause-café du matin

Variété de jus, café, thé et tisanes

Entracte

Assiette préparée de sandwiches gourmets, fromage, crudités

Salade composée et garnitures au choix du Chef

Une boisson gazeuse ou un jus individuel

Plateau de desserts du Maître pâtissier

Café, thé et tisanes

Pause-café de l'après-midi

Boissons gazeuses, café, thé et tisanes

59,00\$ par personne

Minimum 16, maximum 30 personnes. Taxes et service en sus.

Frais de location de salle applicables pour les groupes de moins de 16 personnes.



Inclus au forfait: la salle, (1) écran, (1) tableau à feuilles, (1) ligne Internet haute vitesse.

Petit-déjeuner léger

(Servi dans la salle de réunion)

Croissants, danoises, muffins,
fruits frais tranchés
Beurre et confitures
Variété de jus, café, thé et tisanes

Pause-café du matin

Panier de fruits entiers
Variété de jus, café, thé ou tisanes

Entracte

(Repas 3 services servi au restaurant ArOmA ou au bar Le Cordial)

Soupe du jour

Sélection d'un des plats suivants :

Inspiration du Chef (viande, poisson, légumes et accompagnement du jour)
Pâte du jour

Desserts
Café ou thé

Pause-café de l'après-midi

Douceurs du Chef
Boissons gazeuses, café, thé ou tisanes
69,00\$ par personne

*Minimum 16, maximum 30 personnes. Taxes et service en sus.
Frais de location de salle applicables pour les groupes de moins de 16 personnes.*



Inclus au forfait: la salle, (1) écran, (1) tableau à feuilles, (1) ligne Internet haute vitesse.

Petit-déjeuner léger

(Servi dans la salle de réunion)

Croissants, danoises, muffins
Fruits frais tranchés
Beurre et confitures
Variété de jus, café, thé et tisanes

Pause-café du matin

Panier de fruits entiers
Variété de jus, café, thé ou tisanes

Entracte

(Buffet servi dans la salle de réunion)

Soupe du jour
Crudités et trempette
Sélection de trois salades
Assortiment de fromages canadiens

Sélection d'un des plats suivants:

Sandwiches gourmets assortis (3 par personne)
Plat chaud du jour et accompagnements au choix du Chef
Pâtes du jour

Salade de fruits
Plateau de desserts du Maître pâtissier
Café, thé ou tisanes

Pause-café de l'après-midi

Douceurs du Chef
Boissons gazeuses, café, thé et tisanes
72,00\$ par personne

*Minimum 16, maximum 30 personnes. Taxes et service en sus.
Frais de location de salle applicables pour les groupes de moins de 16 personnes.*



Inclus au forfait: la salle, (1) écran, (1) tableau à feuilles, (1) ligne Internet haute vitesse.

Petit-déjeuner léger

(Servi dans la salle de réunion)

Croissants, danoises, muffins
Fruits frais tranchés
Beurre et confitures
Variété de jus, café, thé ou tisanes

Pause-café du matin

Panier de fruits entiers
Variété de jus, café, thé ou tisanes

Déjeuner de travail

(Repas 3 services servi dans une salle privée)

Soupe du jour

Sélection d'un des plats suivants:

Penne primavera
Raviolis à la viande, sauce crème aux lardons
Longe de porc, sauce aux petits fruits
Blanc de volaille, garnitures aux pommes et canneberges, sauce à l'érable
Filet de tilapia et sa crémeuse au cari
Plat chaud du jour (viande)
Plat chaud du jour (poisson)

Dessert du jour et café, thé ou tisanes

Pause-café de l'après-midi

Douceurs du Chef
Boissons gazeuses, café, thé ou tisanes
80,00\$ par personne

*Minimum 16, maximum 30 personnes. Taxes et service en sus.
Frais de location de salle applicables pour les groupes de moins de 16 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