

*Votre mariage au  
Sofitel Montreal Le Carre Dore*



FORFAIT 2014-2015



Chers Futurs Maries,

Nous vous présentons nos sincères vœux de bonheur l'occasion de votre prochaine union et nous vous remercions de l'intérêt que vous portez au Sofitel Montréal Le Carré Doré pour l'organisation de votre mariage.

Pour un événement célébré dans l'intimité ou pour une grande réception, le Sofitel apporte l'élégance et l'Art de Vivre à la française le jour de votre mariage. Bien plus qu'un cadre époustouflant, le Sofitel vous offre aussi un service personnalisé et une attention toute particulière. Rencontrez personnellement notre chef cuisinier du Restaurant Renoir, Olivier Perret, créateur de nos menus mariage, afin de créer une réception parfaite. Notre spécialiste Mariage vous accompagnera tout au long de la préparation afin que le jour de votre mariage soit un vrai plaisir et un moment unique et inoubliable.

Pour faire suite à votre demande, nous vous prions de bien vouloir trouver ci-joint les forfaits mariages, la carte des vins ainsi que les forfaits bar ouvert.

Afin de créer votre soirée comme vous l'imaginez, nous serons heureux d'adapter nos forfaits selon vos attentes.

---

## Le Sofitel Montréal Le Carré Doré a le plaisir de vous offrir :

- ∞ Une Suite pour la nuit de votre mariage avec un départ tardif à 16h00 garanti.
- ∞ Champagne et fraises au chocolat dans la Suite.
- ∞ Un petit-déjeuner pour 2 personnes et le stationnement de votre véhicule.
- ∞ 2 salles d'habillage mises à la disposition des Demoiselles et Garçons d'Honneur, durant la journée de votre événement (de 8h à 20h).
- ∞ Une dégustation du menu de votre mariage pour 2 personnes, environ un mois avant le mariage au restaurant Le Renoir.
- ∞ Des tarifs préférentiels pour les chambres de vos invités.
- ∞ Un tarif préférentiel pour le stationnement avec service de valet pour vos invités (sous réserve de disponibilités)
- ∞ Une nuit en chambre Deluxe offerte pour votre premier anniversaire de mariage.
- ∞ De l'espace, aménager des zones de style "lounge" à l'intérieur ou à l'extérieur de toutes nos salles.

## Nos salles de Réceptions

- ∞ La salle **Monet-Chagall** (2048 pieds carrés) peut accommoder confortablement 96 personnes en tables rondes de 8 personnes. Sa capacité maximale est de 110 personnes en tables rondes de 10 personnes, avec piste de danse et estrade.
- ∞ La salle de bal **Picasso** (3780 pieds carrés) peut accommoder confortablement 200 personnes en tables rondes de 8 personnes. Sa capacité maximale est de 250 personnes en tables rondes de 10 personnes, avec piste de danse et estrade.

Vous bénéficierez de la luminosité naturelle présente dans chacune de nos salles et nos Foyers (espaces utilisés pour les cocktails) et nous pouvons, en fonction de la configuration de l'espace, aménager des zones de style "lounge" à l'intérieur ou à l'extérieur de toutes nos salles.

---

## Nos Forfaits commencent à 140\$ par personne et comprennent:

- ∞ Location de la salle pour le cocktail et le dîner de réception, tables, chaises, couvre-chaises, piste de danse et estrade.
- ∞ Vaisselle, verrerie, coutellerie, nappes et serviettes de table blanches ou beige, surnappes en organza argenté.
- ∞ Menus imprimés (1 par invité) selon présentation Sofitel, assiettes de présentation argentées.
- ∞ Bougies sur chaque table durant le cocktail et le dîner, cadres élégants pour identifier les tables.
- ∞ **Cocktail** avec 4 canapés chauds et froids, 1 heure de bar ouvert (Sélection Argent).
- ∞ **Dîner de réception** avec 1 coupe de vin mousseux pour le toast, ½ bouteille de vin par personne pendant le repas, un menu 4 services, café, thé ou tisanes.
- ∞ 1 heure de bar ouvert (Sélection Argent) **après le dîner.**

N'hésitez pas à me contacter si vous avez besoin de plus amples informations, si vous souhaitez prendre rendez-vous pour visiter les salles ou pour réserver la date de votre évènement.

**Jérémie DESPORT**

*Votre Spécialiste Mariage*

## Le Cocktail

*Quatre canapés par personne selon les choix ci-dessous*

### Sélection de Canapés froids

Foie gras sur pain brioché et chutney de kumquat  
Brochette de tomates, mozzarella et basilic  
Médaille de homard, pamplemousse et estragon (sur cuillère)  
Rouleau de printemps au poulet et noix de cajou  
Rouleau de printemps végétarien, sauce aigre-douce aux fruits  
Prosciutto, asperges et féta (sur cuillère)  
Gaspacho de tomate épicée, copeaux de parmesan, huile d'olive vierge extra  
Satay de saumon, crème de wasabi  
Gravlax de saumon sur blinis

.....

### Sélection de Canapés chauds

Crevettes tempura, concassée de tomates et piment d'Espelette  
Bœuf Wellington et sauce au romarin  
Brochette de Poulet au sésame  
Croquette de cœur d'artichaut pané au parmesan  
Arancini au risotto de parmesan et mozzarella di Buffala  
Émulsion de fromage de chèvre des neiges au cumin, betteraves caramélisées  
Gâteau de crabe, sauce aioli



# Le Dîner de Réception

Le menu comprend quatre services: un choix d'entrée, une soupe ou une salade,  
un plat principal, un dessert et le café, le décaféiné, le thé ou une infusion

## Choix d'une Soupe

Potage Parmentier et poireaux frits  
Consommé de bœuf, raviolis de champignons sauvages, copeaux de truffes noires  
Potage de légumes et croutons de fromage chèvre de Saint Alexis des Monts aux herbes  
Bisque de homard du Maine, espuma à la Sarriette  
Velouté de courge musquée, huile de colza grillée  
Velouté de champignons truffés au café  
Gaspacho de tomates (*disponible de Mai à Septembre seulement*)

- Ou -

## Choix d'une Salade

Salade de roquette et poire confite au parmesan  
Salade d'épinards, betteraves rouges confites, fromage de chèvre de Saint Alexis des Monts, noix de pins caramélisées, et vinaigrette au vino cotto  
Salade Lyonnaise façon Renoir  
Cœur de romaine, vinaigrette au miel épicée, fruits confits et croutons de fondue de fromage Oka  
Salade de légumes croquants, mesclun maison, huile d'olive AOC, vieux balsamique et herbes du jardin  
Salade du marché, fenouil croquant, gravlax de saumon, vinaigrette au cidre de glace

---

## Choix d'une Entrée

Saumon frais mariné aux épices, salade croquante asiatique  
Carpaccio de tomates de vignes, Mozzarella Di Bufala, huile basilique  
Tartelette de légumes grillés, Parmesan, réduction au vinaigre balsamique et huile d'olive AOC  
Risotto de champignons à la truffe  
Pétoncle du Maine poêlée, champignons sauvages, chlorophylle d'herbes  
Gâteau de crabe de la baie de Chesapeake, mayonnaise épicée  
Carpaccio de bœuf, salade diabolique, huile de truffe et copeaux de parmesan  
Demi-homard, asperges grillées, salade d'abricots et amandes, beurre au citron, réduction au vinaigre balsamique (*supplément de 12\$*)  
Foie gras au torchon, pommes du Verger du Clocher et brioche toastée  
Salade de chèvre chaud et fruits confits

## Choix d'un plat principal

Le tarif de votre forfait par personne sera basé sur le choix du plat principal

### Forfait à 140\$/pers.

Poitrine de poulet fermier marinée, mousseline de patates douces, bouquet de légumes, jus au thym

### Forfait à 145\$/pers.

Pavé de saumon au sésame, légumes du jardin, galette d'Orzo, émulsion au citron vert

### Forfait à 155\$/pers.

Bœuf short Ribs braisé. Mousseline de carottes et carottes glacées. Jus au Pinot

### Forfait à 160\$/pers.

Wellington de volaille au champignon et brie, pomme boulangère et jus à la truffe

### Forfait à 165\$/pers.

Filet de bœuf truffé, haricots verts, purée de pommes de terre, sauce bordelaise  
Magret de canard rôti, carottes caramélisées aux épices, jus au foie gras

### Forfait à 170\$/pers.

Carré d'agneau rôti aux herbes, gratin Dauphinois et jus à l'ail confit

### Forfait à 190\$/pers.

Pétoncles atlantiques. Purée de choux fleur. Champignons de saison et jus à la truffe

### Forfait à 200\$/pers.

Demi homard des côtes. Riz noir vénéré. Courgettes et jus au foie gras

---

## Choix d'un dessert

Tarte au citron de Naomi

Le Carré Doré (*chocolat, fruit de Passion et Caramel, parfumé légèrement à la fève du Tonka*)

Verrine de chocolat et noix de coco (*crèmeux chocolat-coco, crumble coco et ganache*)

Gâteau au fromage, marmelade à la mangue

Tiramisu (*café, chocolat et mascarpone*)

---

Café, décaféine, thé et infusions

Pour les enfants de 12 ans et moins, nous offrons des repas 3 services à 60\$ par enfant.

Pour vos fournisseurs, nous offrons un plateau Express à 60\$ par personne.

## Votre Gâteau de Mariage

### Votre gâteau sur mesure

Adressez vous à votre spécialiste Mariage pour plus de détail

### Pyramide de 250 macarons maison

Choix de trois parfums selon vos goûts

500\$/pyramide

*Veillez noter que dans le cas où vous souhaiteriez apporter votre propre gâteau de mariage, le Sofitel facturera 2\$ par invité.*



## Les extras pour Personnalisez et Rehaussez votre forfait

### Les Stations

#### Bar à viande fumée 17\$/pers.

Viande fumée traditionnelle avec pains et moutardes assorties

#### Bar à fromages 16\$/pers.

Fromages assortis du Québec, pains et chutney de figue

#### Bar à sushi 15\$/pers.

Assortiment de sushis, rouleaux californiens et makis

#### Bar à salades 13\$/pers.

Mâche, cœur de Romaine, frisée, endives, radicchio

Vinaigrettes : César, française, balsamique

Accompagnements : Croûtons de focaccia, Caprese (tomate, mozzarella et basilic), bacon, noix de pin rôties et parmesan

#### Bar à tapas 15\$/pers.

Légumes de saison rôtis, salade de pieuvre, gazpacho de tomates et citron vert, salade de pommes de terre, oignons cipolinis au balsamique, olives marinées aux herbes

#### Bar à charcuteries 20\$/pers.

Assortiment de charcuteries maison, cornichons et condiments

#### Bar à pâtes 22\$/pers.

Raviolis de portobello, bouillon de volaille et champignons, persil italien. Tortellinis au fromage, sauce gorgonzola. Penne, pointes d'asperges, dès de tomate et olives noires

Les sauces : Pesto, Huile d'olive vierge, Arrabiatta

Les accompagnements : parmesans, basilic, pancetta séchée, ail rôti et asperges

#### Bar coquillages et crustacés 38\$/pers.

Huîtres (Malbec et Raspberry), tartare de saumon à la crème wasabi, ceviche de pétoncles, crevettes Gambas sautées

#### Bar à mini sandwichs 19\$/pers.

Assortiments de mini sandwich maison

*\*Un minimum de 30 personnes est requis par bar*

#### Granité durant votre repas 5\$/pers.

Granité canneberge & litchi

Granité de Champagne au Basilic



## Table des Douceurs

### Tout en Chocolat 15\$/pers.

Fraises au chocolat, brownie, macaron, biscotti au chocolat, choux assortis  
Café, décaféiné, thé et infusions

### Signature Renoir 16\$/pers.

Desserts servis au restaurant le Renoir  
Café, décaféiné, thé et infusions

### Fontaine de Chocolat 16\$/pers.

Brochettes de fruits frais, guimauves, brochettes de gâteaux assortis et de meringues  
Café, décaféiné, thé et infusions

### Station Espresso 150\$/heure

Machine espresso libre-service avec possibilité de réaliser cappuccino, lattée ou espresso allongé

### Station Glaces Bilboquet 15\$

Assortiment de différents parfums de glaces (*garniture extra 2\$/pers.*)

### Station Gourmandises, choix de 4 canapés 16\$/pers.

Macarons  
Mini Paris-Brest  
Verrine cheesecake aux fruits de la passion  
Panacotta aux fruits rouges  
Madeleines  
Financiers  
Framboisier

---

## Pour un Diner Concept « style Cocktail Dinatoire »

Nous pouvons accueillir jusqu'à 400 personnes  
Nos menus adaptés sont à votre disposition sur demande

---

## Pour votre Brunch de Départ

Nos menus du matin sont à votre disposition sur demande

---

Pour une Collation dans la Suite Nuptiale ou dans la chambre des  
Ddemoiselles et Garçons d'Honneur durant votre préparation

28\$/douzaine

Assortiment de canapés froids du menu Bar du Renoir  
Truffes au chocolat et macarons aux amandes  
Muffins  
Cookies assortis

11\$/pers.

Plateau de fruits frais tranchés, trempette miel et yogourt  
Plateau sandwiches & wraps

8\$/panier

Maïs éclaté au beurre salé  
Noix mélangées et croustilles maison  
Plateau de crudités, avec trempettes



## Notre carte des vins

### CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX

#### CHAMPAGNE

Taittinger Cuvée Prestige Brut rosé (Pinot noir/ chardonnay)	190 \$
Taittinger Brut Réserve (Pinot noir/ chardonnay)	160 \$

#### VINS MOUSSEUX

États-Unis, Mumm Cuvée Napa (Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	80 \$
France, Sieur d'Arques, Blanquette de Limoux (Mauzac, Chardonnay, Chenin)	75 \$
Italie, Prosecco-Di-Valdobbiadene, Santi Nello (Prosecco)	60 \$

### VINS BLANCS

#### FRANCE

##### Pays d'Oc

Domaine Laroche De La Chevalière 3 Grappes Blanches (Chardonnay, Terret, Sauvignon)	42 \$
-------------------------------------------------------------------------------------	-------

##### Bourgogne

Georges Duboeuf, Saint-Véran (Chardonnay)	70 \$
Joseph Drouhin, Chablis (Chardonnay)	75 \$
La Chablisienne, La Sereine (Chardonnay)	65 \$

##### Alsace

Léon Beyer (Riesling)	60 \$
-----------------------	-------

##### Côtes-du-Rhône

Guigal (Viognier, Roussanne, Marsanne)	60 \$
----------------------------------------	-------

#### ITALIE

##### Vénétie

Folonari Delle Venezie, i.g.t. (Pinot Grigio)	45 \$
Gabbiano, i.g.t. (Pinot Grigio)	55 \$

#### ÉTATS-UNIS

##### Californie

Ménage à Trois, Folie à Deux (Chardonnay, Chenin blanc, Moscato)	65 \$
Sterling Vintner's Collection (Chardonnay)	60 \$

#### ARGENTINE

##### Mendoza

Trapiche fût de Chêne (Chardonnay)	45 \$
------------------------------------	-------

#### NOUVELLE-ZÉLANDE

##### Malborough

Oyster Bay (Sauvignon blanc)	60 \$
------------------------------	-------

#### CANADA

##### Vallée de l'Okanagan

Mission Hill (Pinot blanc)	55 \$
----------------------------	-------

#### CHILI

Erazuriz, Casablanca (Fumé blanc)	60 \$
-----------------------------------	-------

#### ISRAËL

Samson, Ella Valley (Chardonnay)	75 \$
----------------------------------	-------

**VIN ROSÉ**

Choix du Sommelier

50 \$

**VINS ROUGES**

**FRANCE**

**Pays d'Oc**

Les Javelles (*Syrah*)

42 \$

Domaine Laroche De La Chevalière 3 Grappes Rouges

42 \$

(*Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot*)

**Cahors**

Les Comtes de Cahors (*Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon*)

50 \$

**Côtes-du-Rhône**

Paul Jaboulet Aîné (*Mourvèdre, Grenache*)

60 \$

**Bordeaux**

Château L'Escart 'Julien' (*Cabernet Franc, Merlot*)

60 \$

Château Greysac Cru Bourgeois (*Médoc*)

80 \$

**Languedoc-Roussillon**

Hob Nob (*Pinot Noir*)

65 \$

**ITALIE**

**Toscane**

Chianti Classico, Fonterutoli (*Sangiovese*)

70 \$

**ÉTATS-UNIS**

**Californie**

Ménage à Trois, Folie à Deux (*Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Merlot*)

65 \$

Sterling Vintner's Collection (*Cabernet Sauvignon*)

60 \$

**CHILI**

Errazuriz, Max Reserva, Aconcagua (*Sangiovese*)

60 \$

**AUSTRALIE**

**Australie méridionale**

Rosemount (*Shiraz*)

60 \$

**ESPAGNE**

**Valence**

Hoya de Cadenas (*Tempranillo*)

60 \$

**ARGENTINE**

**Mendoza**

Alamos (*Malbec*)

60 \$

Trapiche fût de chêne (*Malbec*)

45 \$

**CANADA**

**Vallée de l'Okanagan**

Prospect Winery (*Merlot*)

55 \$

**ISRAËL**

Shomron, Tishbi (*Cabernet Sauvignon*)

65 \$

## FORFAITS BAR OUVERT

**Personnalisez ou prolongez votre forfait bar**

### Notre sélection d'alcools Argent

2 heures de bar ouvert incluses dans votre forfait  
9 \$ par personne par chaque heure additionnelle

### Notre sélection d'alcools Or

Supplément de 9\$ par personne pour les 2 premières heures  
11 \$ par personne pour chaque heure additionnelle

### Notre sélection d'alcools Platine

Supplément de 19\$ par personne pour les 2 premières heures  
15 \$ par personne pour chaque heure additionnelle

---

## FORFAITS BAR A LA CONSOMMATION

Tarifs à la consommation	Alcools Argent	Alcools Or	Alcools Platine
Alcools apéritifs	10 \$	10 \$	10 \$
Spiritueux	10 \$	12 \$	16 \$
Digestifs	10 \$	10 \$	10 \$
Drambuie et Grand Marnier	11 \$	12 \$	12 \$
Grappa	10 \$	12 \$	12 \$
Tequila	10 \$	12 \$	16 \$
Cognac	10 \$	12 \$	16 \$
Sherry	10 \$	10 \$	10 \$
Porto	10 \$	12 \$	16 \$
Bières canadiennes	7,5 \$	7,5 \$	7,5 \$
Bières spéciales	9 \$	9 \$	9 \$
Verre de vin	8,50 \$	10,50 \$	10,50 \$
Punch alcoolisé (gallon)	150 \$	150 \$	150 \$
Punch non-alcoolisé (gallon)	75 \$	75 \$	75 \$
Sangria (gallon)	150 \$	150 \$	150 \$
Boissons énergétiques	8 \$	8 \$	8 \$
Jus de fruits	5 \$	5 \$	5 \$
Sodas	5 \$	5 \$	5 \$
Eau minérale (petite)	5 \$	5 \$	5 \$
Eau minérale (grande)	8 \$	8 \$	8 \$

**Moins de 75 personnes:** Un **minimum de 375 \$** de vente par heure est demandé. Dans le cas contraire, des frais de bar de **80\$** par heure seront facturés au client.

**75 personnes et plus:** Un **minimum de 5 \$** de vente par personne et par heure est demandé, autrement la différence sera facturée au client.

## NOS SÉLECTIONS DE BAR

Sélection d'alcools Argent	Sélection d'alcools Or	Sélection d'alcools Platine
Sodas, jus de fruits, eau minérale	Sodas, jus de fruits, eau minérale	Sodas, jus de fruits, eau minérale, Red Bull
<b>Vodka :</b>	<b>Vodka :</b>	<b>Vodka :</b>
Smirnoff Red	Ketel One	Grey Goose
<b>Gin :</b>	<b>Gin :</b>	<b>Gin :</b>
Gordon London Dry	Tanqueray	Bombay Sapphire
<b>Rye :</b>	<b>Rye :</b>	<b>Rye :</b>
Seagram's	Crown Royal	Crown Royal
<b>Scotch :</b>	<b>Scotch :</b>	<b>Scotch :</b>
Johnny Walker Red Label	Johnny Walker Black	Chivas et Glenlivet
<b>Bourbon :</b>	<b>Bourbon :</b>	<b>Bourbon :</b>
Bushmill	Jack Daniels	Jack Daniels
<b>Rhum :</b>	<b>Rhum :</b>	<b>Rhum :</b>
Captain Morgan White	Captain Morgan Black	Havana Club 7 ans Ambré
<b>Tequila :</b>	<b>Tequila :</b>	<b>Tequila :</b>
José Cuervo Silver	José Cuervo Gold	Patron Silver
<b>Bière :</b>	<b>Bière :</b>	<b>Bière :</b>
Labatt Bleue, Bleue Dry	Labatt Bleue, Bleue Dry	Labatt Bleue, Bleue Dry
	Budweiser, Bud light	Budweiser, Bud light
Budweiser, Bud light	Beck's sans alcool	Beck's sans alcool
Beck's sans alcool	Stella Artois, Alexander Keith Red et Bud Lime	Stella Artois, Alexander Keith Red et Bud Lime
<b>Apéritif :</b>	<b>Apéritif :</b>	<b>Apéritif :</b>
Martini Blanc et Rouge	Martini Blanc et Rouge	Martini Blanc et Rouge
Graham's White	Graham's white	Graham's white
Campari, Crème de Cassis	Campari, Crème de Cassis	Campari, Crème de Cassis
<b>Grappa</b>	<b>Grappa</b>	<b>Grappa</b>
Monovitigno di Prosecco De Nigri	Monovitigno di Prosecco De Nigri	Alexander AQVA
<b>Porto :</b>	<b>Porto :</b>	<b>Porto :</b>
Graham's L.B.V	Graham's, 10 ans	Graham's 20 ans
<b>Sherry :</b>	<b>Sherry :</b>	<b>Sherry :</b>
Dry Sack	Dry Sack	Dry Sack
<b>Cognac :</b>	<b>Cognac :</b>	<b>Cognac :</b>
Rémy martin petite champagne V.S.	Rémy martin fine champagne V.S.O.P.	Rémy Martin cœur de cognac
<b>Liqueurs &amp; Digestifs :</b>	<b>Liqueurs &amp; Digestifs :</b>	<b>Liqueurs &amp; Digestifs :</b>
Baileys	Baileys	Baileys
Crème de menthe blanche et verte	Crème de menthe blanche et verte	Crème de menthe blanche et verte
Amaretto di Saronno	Amaretto di Saronno	Amaretto di Saronno
Peach schnapps	Peach schnapps	Peach schnapps
Sambucca	Sambucca	Sambucca
Tia Maria, Triple Sec	Tia Maria, Triple Sec	Tia Maria, Triple Sec
	Drambuie, Grand Marnier	Drambuie, Grand Marnier
<b>Vin :</b>	<b>Vin :</b>	<b>Vin :</b>
Hob Nob, Vin de Pays d'Oc, Chardonnay (blanc) et Merlot (rouge)	Côtes-du-Rhône, Guigal (blanc) et Côtes-du-Rhône Paul Jaboulet Aîné Parallèle 45 (rouge)	Côtes-du-Rhône, Guigal (blanc) et Côtes-du-Rhône Paul Jaboulet Aîné Parallèle 45 (rouge)
		<b>Vin mousseux :</b>
		Prosecco Di Valdobbiadene, Santi Nello

La liste d'alcools est assujettie à des modifications selon la disponibilité du marché.

Merci de noter qu'un supplément sera facturé pour les « shooters » dans le cadre d'un forfait bar ouvert.

## NOS SERVICES PERSONNALISÉS

### Les Forfaits sur Mesure pour Elle & Lui

#### Forfait détente (prix sur demande)

Un massage en chambre, un dîner au restaurant le Renoir ou en chambre la veille du mariage

#### Forfait pour Elle – 500 \$

*La veille du mariage*

Facial coup d'éclat, manucure, pédicure spa, essais de maquillage et coiffure

*Le jour du mariage*

Coiffure chique et élégante, maquillage de la mariée

#### Forfait pour Lui – 150\$

*Le jour du mariage*

Coupe, nettoyage de la nuque et manucure

#### Forfait demoiselles d'honneur – 150 \$

*Le jour du mariage*

Maquillage, coiffure de soirée

### Nos Services à Votre disposition

*(en supplément de votre forfait mariage)*

Matériel de sonorisation et éclairage

Art de la table (couvre-chaises, assiettes de présentation, nappages)

Compositions florales et centre de tables

Mobiliers modernes et design

Robes et costumes de mariage sur mesure à la française

...

*Pour plus d'informations, adressez-vous à votre spécialiste mariage.*

# INFORMATIONS GÉNÉRALES - SERVICE BANQUET

## MENUS

Sofitel Montréal Le Carré Doré a le plaisir de vous offrir un service personnalisé. Nos plats sont accompagnés de légumes frais de saison choisis par notre Chef Exécutif, de pain frais, de beurre et d'un service de café.

## PRIX

Sauf indication contraire, les prix sont par personne et sont sujets à des frais de service de 11.5% et d'administration de 6.5%, à la taxe Fédérale de 5% et à la taxe Provinciale de 9.975%.

Les prix et les taxes peuvent être modifiés sans préavis.

## NOURRITURE ET BOISSONS

Sofitel Montréal n'autorise pas ses clients à apporter de la nourriture et des boissons à l'intérieur de l'hôtel à l'exception des événements casher dont la nourriture est fournie par ses traiteurs référencés.

Un revenu minimum en nourriture et boissons avant service et taxes sera demandé pour réserver nos salles.

Si vous souhaitez faire bénéficier vos participants d'un choix de plat principal, ce dernier est limité à deux (2) options. Des frais supplémentaires s'appliqueront.

Pour le service du bar, un minimum de 375.00\$ de ventes par heure est demandé pour les groupes de 75 personnes et moins, sinon un frais de 80.00\$ vous sera facturé. Pour les groupes de 75 personnes et plus, un minimum de 5.00\$ de ventes par personne par heure est demandé sinon la différence vous sera facturée.

Dans le cas où vous apportez votre gâteau de mariage, un frais de 2\$ sera facturé par personne pour son découpage.

## AUDIO-VISUEL

Votre responsable banquet coordonnera vos besoins en audiovisuel avec la collaboration du fournisseur de l'hôtel.

## GARANTIE

Le nombre de personnes garanti pour la fonction est demandé trois (3) jours ouvrables avant la date de l'événement. Si nous n'avons pas votre nombre de personnes garanti dans ce délai, nous vous facturerons la dernière ou la plus récente garantie communiquée, même si elle est supérieure au nombre réel.

Pour toute commande de nourriture et boissons, le nombre commandés doit refléter le nombre garanti de participants. Cette garantie doit refléter le nombre de personnes physiquement présentes lors de l'événement. Sofitel Montréal ne pourra servir plus de 5% du nombre de personnes garanti.

Des frais supplémentaires de 75.00\$ seront appliqués à tout repas de 15 personnes et moins sauf indication contraire dans les menus.

## VESTIAIRE ET STATIONNEMENT

Le prix du vestiaire est de 3.00\$ par manteau et un minimum de 150.00\$ par événement est demandé. Le stationnement est de 19.00\$ (toutes taxes comprises) par voiture si payé individuellement par l'invité ou 15.00\$ (toutes taxes comprises) par voiture si les frais sont portés au compte maître. L'hôtel ne garantit pas la disponibilité de places stationnement, et ne fait aucune mise de côté, la priorité sera donnée aux clients qui ont une chambre à l'hôtel.

## DÉCORATION, MUSIQUE ET PHOTOS

Votre responsable banquet se fera un plaisir de vous suggérer des fournisseurs.

## SOCAN, RE-SONNE & ÉLECTRICITÉ SUPPLÉMENTAIRE

Frais de SOCAN (droits d'auteurs pour la musique): 100 personnes sans danse = 26.50\$, 100 personnes avec danse = 41.13\$, entre 100 et 300 personnes sans danse = 29.56\$, entre 100 et 300 personnes avec danse = 59.17\$. Frais de RE-SONNE (droits d'artistes pour la musique) : 26,63\$. Les frais pour l'électricité supplémentaire (si nécessaire) sont de 120\$ pour 50 AMP et 400\$ pour 200 AMP.