



LE  
MOUNT STEPHEN

HÔTEL

**FORFAIT CORPORATIF**

\$120 incluant les taxes et le service



## trousse de menus

- Petit-déjeuner buffet
- Pause AM & PM
- Choix de buffet ou dîner à l'assiette

### **Services complémentaires**

Les services suivants sont inclus dans votre location:

- Personnel de service
- Serviettes de table et nappes
- Tables et chaises
- Vaisselle et verrerie de base
- Menus imprimés
- Chandelles
- Numéros de table
- Des stylos et des blocs-notes

petit-déjeuner buffet

## **DÉJEUNER CONTINENTAL**

**Jus d'orange pressé et jus de canneberge**

**Croissants au beurre et danoises fraîchement préparés**

**Yaourt naturel**

**Salade de fruits frais du marché**

**Beurre et confitures**

**Café et sélection de thés fraîchement infusés**





pause am & pm

### **SANTÉ FUTÉE**

**Jus d'orange pressé et jus de canneberge**

**Muffins assortis**

**Œufs farcis**

**Fruits secs et noix**

**Fruits frais du marché**

**Café et sélection de thés fraîchement infusés**

### **DU LAIT, S'IL VOUS PLAÎT**

**Biscuits assortis**

**Carrés au chocolat**

**Lait, lait au chocolat ou lait de soya**

**Café et sélection de thés fraîchement infusés**

## dîner à l'assiette

*Consommations non-alcooliques (eau, boissons gazeuses, café/thé) inclus*

### **MENU A**

#### **Poitrine de poulet marinée à la coriandre et au poivre de Jamaïque**

Riz à la noix de coco, lentilles vertes, chutney de mangue,  
haricots verts et coriandre

---

**Mini desserts et sucreries**

### **MENU B**

#### **Plat de côte de bœuf désossé**

Sauce Romesco aux poivrons rôtis et amandes, brocoli-rave, haricots  
blancs saisis, carottes anciennes, échalotes croustillantes

---

**Mini desserts et sucreries**





## buffet dîner

*Consommations non-alcooliques (eau, boissons gazeuses, café/thé) inclus*

### **MENU A**

#### **Soupe du chef inspirée de la saison**

#### **Salade de bébé romaine**

oignons rouges marinés, radis, pois chiches croustillants, poivron doux, vinaigrette à la moutarde de Dijon

#### **Salade de chou nappa, de chou frisé et de carottes**

amandes grillées, brocoli, raisins, vinaigrette crémeuse de cidre de pomme

#### **Salade de patates grelots rôties**

bacon double fumé, câpres, sauce gribiche

---

#### **Variété de sandwichs végétariens et à la viande gourmets de la saison**

#### **Sandwich à la viande fumée style Montréal**

Poitrine de bœuf recette maison, choucroute et vinaigrette spéciale

---

#### **Légumes marinés et cornichons**

#### **Cornichons à l'aneth casher et olives marinées aux herbes**

#### **Moutarde de grains entiers de Dijon**

---

#### **Plateaux de biscuits et de carrés au chocolat**

#### **Plateaux de fruits tranchés de la saison**

# buffet dîner

*Consommations non-alcooliques (eau, boissons gazeuses, café/thé) inclus*

## MENU B

### **Soupe du chef inspirée de la saison**

### **Salade de brocoli et de carottes à l'ancienne**

Graines de citrouille épicées, fromage de chèvre, ail rôti, vinaigrette à l'orange et à la moutarde en grains

### **Salade au maïs et aux poivrons rouges rôtis**

Quinoa, haricots noirs, vinaigrette lime-coriandre

### **Salade à la laitue grasse et au radicchio**

Fenouil, orange, graines de citrouille, poudre d'olives noires, vinaigrette à l'oignon rouge

—

### **Variété de sandwichs végétariens et à la viande gourmets de la saison**

### **Monte Cristo**

Jambon au miel et au fromage gruyère

—

### **Légumes marinés et cornichons**

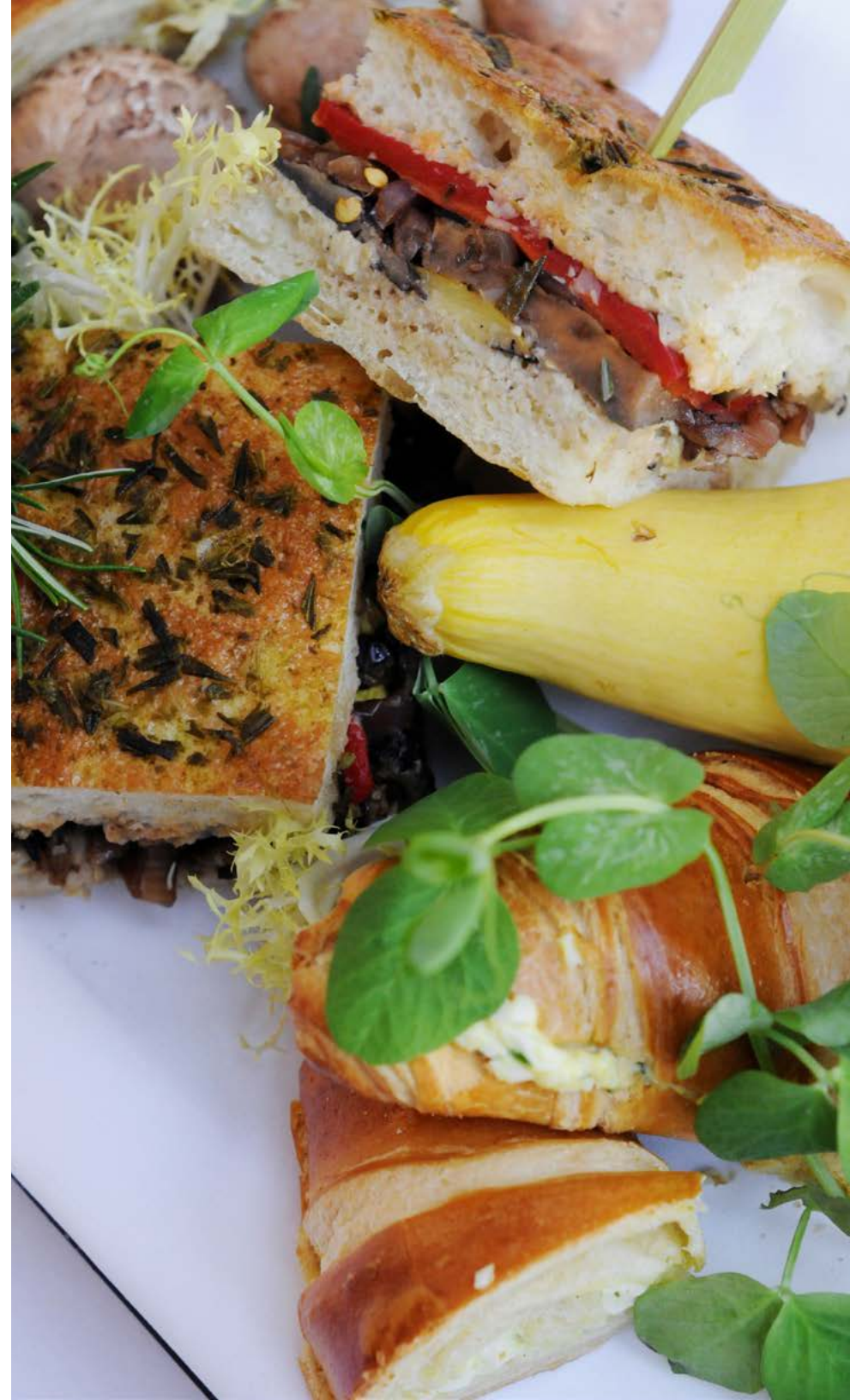
### **Cornichons à l'aneth casher et olives marinées aux herbes**

### **Moutarde de grains entiers de Dijon**

—

### **Plateaux de biscuits et de carrés au chocolat**

### **Plateaux de fruits tranchés de la saison**



## les salons

	<b>Hotel</b>			<b>Terrasse</b>	
	Elizabeth Ballroom	Elizabeth Nord	Elizabeth Sud	Nord	Sud
Banquet	280	80	200	—	—
Réception	395	150	340	125	100
Théâtre	500	165	340	—	—
École	240	80	160	—	—
Style U	90	40	60	—	—
Conférence	90	40	60	—	—
Avec piste de dance	250	60	200	—	—

## BAR GEORGE

	<b>1er Étage</b>		<b>2ème Étage</b>			
	Rogers	Père Lacombe	Salle de conseil Robson	Laurentian	Strathcona	Algonquin
Banquet	6	12	12	—	40	20
Réception	—	15	30	—	60	30
Théâtre	—	—	30	—	40	30
École	—	—	—	—	18	12
Style U	—	—	10	—	20	12
Conférence	—	12	12	—	22	15
Avec piste de dance	—	—	—	—	30	—



**À quel moment l'espace sera-t-il disponible pour ma réunion?**

Notre forfait réunion est disponible du lundi au vendredi de 7 h à 16 h.

**Le forfait réunion exige-t-il un nombre minimum de participants?**

Oui. Nous demandons un minimum de 30 personnes pour la réservation.

**À quelle heure puis-je accéder à l'espace de réunion?**

Un gérant d'événements sera disponible dès 6 h pour vous donner accès à l'espace.

**À qui m'adresser pour les questions relatives aux services audiovisuels?**

Veillez contacter notre responsable technique principale, Stéphanie Mainville, au 514.631.1821, poste 315. Freeman Audio Visual se fera un plaisir de vous expliquer en détail les exigences techniques applicables et de vous aider à mettre en place l'équipement nécessaire pour votre événement.

**Est-il possible d'ajouter des éléments supplémentaires au forfait?**

Nous nous ferons un plaisir de personnaliser votre forfait au besoin. Tout élément supplémentaire sera facturé à la carte.

*Dernière mise à jour avril 2018*

