LE MOUNT STEPHEN

HÔTEL

FORFAIT ÉVÉNEMENT

416.364.1211 · events@oliverbonacini.com · oliverbonacinievents.com

buffet déjeuner

Sélectionnez différents plats pour votre événement!
prix par personne · minimum 10 commandes par unité
comprend le café et le thé

Baies et fruits frais
10

Boulangerie
Viennoiseries, scones, confitures assorties
17

Pain perdu
Brioche, sirop d'érable du Québec, petits fruits
18

Plateau de saumon fumé
Saumon fumé, bagels aux graines de sésame, fromage à la crème, citron, oignons, câpres
18

Santé
Bols de chia tropical avec lait de coco, noix de coco râpée, granola et baies
26

Chaud
Œufs brouillés, bacon fumé au bois de pommier,
saucisses à déjeuner, pommes de terre sarladaises
27

les menus et les prix indiqués sont sujets à changement en fonction de la disponibilité saisonnière
les prix excluent les taxes et les pourboires

buffet brunch

Sélectionnez différents plats pour votre événement!
offert le samedi et le dimanche
prix par personne · minimum 10 commandes par unité
comprend le café et le thé

Plateau d'huîtres
Huîtres canadiennes, citron, mignonnette et sauce nasty
5 chacune

Salade de betteraves
Fromage de chèvre, vinaigrette au sherry, physalis, sarrasin confit, huile de mandarine
18

Crème de champignons
Fricassée de shimeji et maitake, croustilles de socca
15

Boudin noir rissolé
Pommes de terre sarladaises, sauce à croque-gallois, oignon vert
22

Table de sucreries Bar George
Mini desserts assortis
27

les menus et les prix indiqués sont sujets à changement en fonction de la disponibilité saisonnière
les prix excluent les taxes et les pourboires

pauses

prix par personne · minimum 10 commandes par unité
comprend le café et le thé

Salé
Olives vertes, croustilles à la marmite, trempette faite maison
16

Choix santé
Crudités, fruits frais, jus de fruits frais
22

Du fromage, s'il vous plaît
Fromages québécois selon la sélection du chef, crudités
26

Table de sucreries Bar George
Mini desserts assortis
27

les menus et les prix indiqués sont sujets à changement en fonction de la disponibilité saisonnière
les prix excluent les taxes et les pourboires

Menu bistrot du midi

Veuillez sélectionner une entrées, plat principaux et dessert!
prix par personne
comprend le service de pain, le café et le thé
seulement offert pour la salle de bal Elizabeth

Peut être modifié en format buffet. Veuillez contacter votre spécialiste des événements pour plus de détails.

ENTRÉES

Choisissez un dessert présélectionné supplémentaire pour +5 $ par personne

Crème de champignons Fricassée de shimeji et maitake, croustilles de socca 15

Salade de laitue BG Cheddar Avonlea vieilli, vinaigrette aux algues et babeurre, jaune d'œuf 17

Salade de betteraves Fromage de chèvre, vinaigrette au sherry, physalis, sarrasin confit, huile de mandarine 18

Tartare de bœuf Mayonnaise aux huîtres, nori, jaune d'œuf confit, cornichons 21

Crudo hamachi Vinaigrette aux anchois, pêche à la truffe, agrumes, raifort, pamplemousse, pistaches 29

PLATS PRINCIPAUX

Choisissez un dessert présélectionné supplémentaire pour +10 $ par personne

Gnocchi Sauce pomodoro, parmesan, basilic 30

Champignons confits Portobello, pleurotes jaunes sautés et shimeji marinés, riz soufflé 32

Macreuse Maitake, purée de carottes, gel de rhubarbe, jus braisé 42

Saumon Purée de pommes de terre et de poireaux, bouquets de chou-fleur, sauce crémeuse au miso, tobiko 42

Poitrine de poulet Champignons d'hiver, pommes de terre rattes, sauce suprême 46

DESSERTS

Choisissez un autre plat principal présélectionné pour 5 $ ou plus par personne

Bûchette aux noisettes 18

Délice des Caraïbes 18

Spirale aux bleuets 18

Fromages du Québec Marmelade, pain au levain, petits fruits 20

les menus et les prix indiqués sont sujets à changement en fonction de la disponibilité saisonnière
les prix excluent les taxes et les pourboires

dîner sur le pouce

prix par personne

Salade verte

-

Roulé à la viande ou végétarien

-

Crudités et fruits

-

Desserts

Sélection du chef

49

les menus et les prix indiqués sont sujets à changement en fonction de la disponibilité saisonnière

les prix excluent les taxes et les pourboires

assiette du soir

Veuillez sélectionner une entrées, plat principaux et dessert!
prix par personne
comprend le service de pain, le café et le thé

ENTRÉES

Choisissez un dessert présélectionné supplémentaire pour +5 $ par personne

Crème de champignons Fricassée de shimeji et maitake, croustilles de socca 15

Salade de laitue BG Cheddar Avonlea vieilli, vinaigrette aux algues et babeurre, jaune d'œuf 17

Salade de betteraves Fromage de chèvre, vinaigrette au sherry, physalis, sarrasin confit, huile de mandarine 18

Tartare de bœuf Mayonnaise aux huîtres, nori, jaune d'œuf, cornichons 21

Crudo hamachi Vinaigrette aux anchois, pêche à la truffe, agrumes, raifort, pamplemousse, pistaches 29

PLATS PRINCIPAUX

Choisissez un dessert présélectionné supplémentaire pour +10 $ par personne

Gnocchi Sauce pomodoro, parmesan, basilic 30

Saumon bio Saumon bio Purée de pommes de terre et de poireaux, bouquets de chou-fleur, sauce crémeuse au miso, tobiko 42

Steak du majordome Purée de pommes de terre, légumes du marché, sauce Reform 46

Poitrine de poulet Champignons d'hiver, pommes de terre rattes, sauce suprême 46

Risotto au homard Sauce Caroline, lime kaffir, huile de menthe, micropousses de coriandre 67

Bœuf Wellington Filet mignon en croûte, duxelles de champignons, prosciutto, purée de patate douce, choux de Bruxelles, gel d'oignons caramélisés, sauce au poivre vert 71

DESSERTS

Choisissez un autre plat principal présélectionné pour 5 $ ou plus par personne

Bûchette aux noisettes 18

Délice des Caraïbes 18

Spirale aux bleuets 18

Fromages du Québec Marmelade, pain au levain, petits fruits 20

les menus et les prix indiqués sont sujets à changement en fonction de la disponibilité saisonnière
les prix excluent les taxes et les pourboires

plateaux de réception

prix par personne · minimum 10 commandes par unité

Crudités
Sauce à trempette maison
9

Baies et fruits frais
10

Plateau de saumon fumé
Blinis, oignons, câpres, aneth
16

Plateau de charcuteries
Cornichons maison, moutarde, toasts
18

Plateau de crevettes et d'huîtres
Crevettes du golfe froides, huîtres des régions côtières,
mignonnette, sauces Marie Rose et sauce forte nasty
28

Fromages du Québec
Marmelade, pain au levain, petits fruits
20

Table de sucreries Bar George
Mini desserts assortis
27

les menus et les prix indiqués sont sujets à changement en fonction de la disponibilité saisonnière
les prix excluent les taxes et les pourboires

canapés passés

prix à l'unité, minimum de deux douzaines par unité

DANS NOS JARDINS

Tartare De Betterave sarrasin soufflé, physalis	5
Tartelette Aux Champignons shimeji marinés	5
Arancini champignons, cheddar fumé et aïoli au safran	5
Bouchées De Champignons champignons sautés, riz soufflé	6
Tartelette À La Tomate Du Québec basilic	6
Truffe Au Raisin fromage de chèvre, canneberge, flocons de noix de coco	6
Rouleau De Printemps sauce chili sucrée	6

VIANDES

Devils On Horseback prunes enrobées de bacon, amandes, moutarde Biff's	6
Tartare De Bœuf mayonnaise aux huîtres sur croustille de socca	6
Toast À La Mortadelle parmigiano-reggiano	9
Mini Burger Au Poulet sauce ravigote, laitue, pain brioché	9
Brochette De Steak glaçage au ponzu, sauce chimichurri	9
Foie Gras Au Torchon fond de tartelette, poudre de cacao, gelée du Québec	9
Mini Burger Au Bœuf mayonnaise au vinaigre de malt, cheddar, pain brioché	10
Côtelettes D'agneau sauce chimichurri à la menthe	10

FRUITS DE MER

Huîtres Canadiennes huîtres de l'est et de l'ouest, garniture	5,50
Tartare De Saumon vinaigrette épicée, radis	7
Saumon Fumé blini, yogourt, aneth	7,50
Crevettes Grillées sauce Caroline, coriandre	8
Sandwich Au Homard brioche, mayonnaise épicée	15

SUCRERIES

Pâtes De Fruits	4,75
Brownie	5,75
Choux Pralinés	5,75
Macaron	5,75
Mini Gâteau	5,75
Financier framboise	5,75
Madeleine mûre-lime ou citron	5,75
Tartelette framboise, fruit de la passion, citron, fruits	6,50
Guimauve	6,50
Sablé chocolat, vanille	6,50
Bûchette À La Vanille biscuit à l'amande, crème au fruit de la passion	6,50
Bûchette Au Chocolat biscuit aux noisettes, mousse au chocolat	6,50
Boule Au Chocolat sablé au cacao	6,50
Mini Mille-Feuille crème pâtissière à la vanille	6,50

menu enfants

prix par enfant

Pâtes
Sauce pomodoro, parmesan
ou
Doigts de poulet
Frites, mayonnaise
-
Crème glacée
Petits fruits
25

les menus et les prix indiqués sont sujets à changement en fonction de la disponibilité saisonnière
les prix excluent les taxes et les pourboires

boissons

prix au verre

SANS ALCOOL

Jus en bouteille Pomme, canneberge, orange, pamplemousse (300 ml)	4
Boissons gazeuses Coke, Coke Diète, Sprite, soda gingembre (355 ml)	4
Café et thé Café fraîchement infusé, thés spécialisés assortis	4,50
Eau Minérale Plate ou Pétillante (750 ml)	9
Jus de fruits et de légumes pressé à froid Sélection saisonnièr (250 ml)	9
Grüvi Secco sec, rosé pétillant, assemblage rouge sec (250 ml)	10
Fin Soda Camerise, aperitivo, citron-verveine, rhubarbe (250 ml)	10
Pichet de jus de fruits et de légumes pressé à froid Sélection saisonnièr (1 l)	25

STATIONS

Eau aromatisée	moins de 100	35
Bleuet-orange ou concombre-citron	plus de 100	50

BIÈRES ET CIDRES

En Pression	
Peroni	10
Bière	
Peroni Nastro Azzurro	10
Asahi	12
Krombacher Pilsner	12
Cidres	
Fleuri Klaus	12
Fleuri Rose	12
Sans Alcool (355ml)	
Peroni Libera 0%	10
Canettes Artisanales	
4 Origines West by Sud-Ouest IPA	15
4 Origines Botanik	15
Dominion City Sunsplit IPA	15
Les Grands Bois L'île de la Nuit Stout	15

menus and pricing are subject to change based on seasonal availability

prices exclude tax & gratuity

boissons

prix au verre

COCKTAILS

Manhattan

whisky Crown Royal Canadian	14
bourbon Jim Bean	20
rye Canadian	20
bourbon Bulleit	24
bourbon Buffalo Trace	26

Old Fashioned

bourbon Wild Turkey	20
bourbon Jim Bean	20
whiskey Jack Daniel's	20
bourbon Maker's Mark	24
bourbon Buffalo Trace	26
bourbon Woodford Reserve	28

Negroni

gin Tanqueray	16
gin Bombay Sapphire London Dry	16
gin Hendrick's	22
gin Botanist	24

London Mule 16

Tom Collins 16

Martini

gin Bombay Sapphire London Dry	18
vodka Ketel One	18
gin Tanqueray	18
vodka Belvedere	30
gin Hendrick's	30

BAR

Sélection élargie — moyenne par once — 14

Vodka Ketel One, gin Hendrick's, rhum Plantation Original Dark, rye Crown Royal, bourbon Bulleit, scotch Johnnie Walker Black Label, téquila Espolòn Blanco

Sélection suprême — moyenne par once — 18

Vodka Belvedere, gin Tanqueray No. 10, rhum Zacapa Centenario No. 23, rye Lot No. 40, bourbon Buffalo Trace, scotch Glenmorangie 10 ans, téquila Don Julio Blanco, mezcal Convite Esencial

les menus et les prix indiqués sont sujets à changement en fonction de la disponibilité saisonnière

les prix excluent les taxes et les pourboires

carte des vins

MOUSSEUX

Villa Conchi Cava Brut, Spain	64
Fiol Prosecco, Italy	69
Chandon, Napa Valley, California	119
G.H. Martel 'Victoire' Prestige Brut, Champagne, France	159
Taittinger Brut Reserve, Champagne, France	240
Piper-Heidsieck Brut, Champagne, France	240
Piper-Heidsieck Rare, Champagne, France	980

ROSÉ

Gérard Bertrand Gris Blanc, Pays d'Oc, France	61
Miraval, Côtes de Provence, France	78

BLANC

Boschendal 'The Pavillion' Chenin Blanc, Western Cape, South Africa	50
Clos Montblanc, Castell Macabeu, Catalunya, Spain	52
Trapiche 'Zaphy' Chardonnay, Mendoza, Argentina	52
João Portugal Ramos 'Loureiro' Vinho Verde, Portugal	55
Bolla 'Retro' Pinot Grigio, Valdadige, Italy	57
M. Chapoutier 'Belleruche', Côtes-du-Rhône, France	64
Château Ste-Michelle, Chardonnay, Columbia Valley, United States	74

ROUGE

Trapiche 'Zaphy' Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina	52
M. Chapoutier 'Belleruche', Côtes-du-Rhône, France	64
Frescobaldi 'Castiglioni', Chianti, France	66
Gérard Bertrand 'Tautavel', Côtes du Roussillon, France	68
Grupo Peñaflor 'Koskil' Pinot Noir, Patagonia, Argentina	70
Santi, Valpolicella Classico le Caselle, Italy	72
Château Ste-Michelle, Cabernet Sauvignon, Columbia Valley, United States	78

Vous ne savez pas quoi choisir? Veuillez faire parvenir votre choix de menu et votre gamme de prix pour les vins à votre gestionnaire d'événement.

Notre sommelier se fera un plaisir de vous aider à faire votre sélection, en recommandant notamment certains vins sans additifs ou presque qui ne figurent pas au menu.

menus and pricing are subject to change based on seasonal availability
prices exclude tax & gratuity

forfaits bar

prix par personne· minimum de 100 invités

SÉLECTION ÉLARGIE

Bar ouvert pendant une heure avant le repas et pendant trois heures après le repas

Bar

Vodka Ketel One, gin Tanqueray, rhum Plantation Original Dark,
rye Crown Royal, bourbon Bulleit, scotch Johnnie Walker Black Label,
téquila Tromba Blanco

Vins de la maison

Bière et cidre

Sélection standard et élargie

Sans alcool

Boissons gazeuses, ju
70

les menus et les prix indiqués sont sujets à changement en fonction de la disponibilité saisonnière
les prix excluent les taxes et les pourboires

RENSEIGNEMENTS SUR LES RÉSERVATIONS ET FOIRE AUX

QUELLES SONT LES CAPACITÉS DES SALLES?

	Banquet	Banquet avec piste de danse	Demi-cercles de six personnes	Réception
Salon Elizabeth	250	220	150	350
Sud	180	120	90	250
Nord	70	50	45	150

À QUEL MOMENT LES SALLES SONT-ELLES DISPONIBLES?

Les réservations sont effectuées selon le principe du « premier arrivé, premier servi », en fonction de la disponibilité.

Déjeuner	Du lundi au vendredi	De 6 h à 10 h 30
Dîner	Du lundi au vendredi	De 12 h à 15 h 30
Brunch	Le samedi et le dimanche	De 10 h à 14 h 30
Souper	Du lundi au dimanche	De 17 h à 2 h
Journée entière	Du lundi au dimanche	De 8 h à 16 h

Une prolongation de l'évènement est possible au-delà de l'heure de fin prévue. Des frais de 400 $ par heure (plus taxes) pourraient être facturés. Pour en savoir plus, veuillez en discuter avec votre gestionnaire d'évènement.

EXIGENCES DE LOCATION (MONTANT ET AUTRES

- La location de la salle de réception du Mount Stephen est conditionnelle à un montant minimal pour les services de restauration (mets et boissons), taxes (14,975 %) et service (18 %) en sus.
- Si ce seuil n'est pas atteint, la différence entre celui-ci et le montant dépensé figurera sur la dernière facture.
- Les jours fériés entraînent des coûts additionnels de 150 %
- Tous les prix figurant dans ce document pour les mets et les boissons ne comprennent ni les taxes ni les pourboires.
- Votre gestionnaire attitré répondra avec plaisir à toute question supplémentaire concernant les montants minimaux à débourser pour votre évènement.

DATES À RETENIR

- Vous devez fournir votre choix final de plats et de boissons deux semaines avant l'évènement, et il sera impossible d'y apporter des modifications par la suite.
- Vous devez nous fournir le plan de la salle et le nombre d'invités cinq jours ouvrables avant la tenue de l'évènement.
- Vous devez effectuer le paiement du montant estimé pour l'évènement cinq jours ouvrables avant sa tenue
- Le paiement pour l'assurance est dû au moins un mois à l'avance

SERVICES COMPLÉMENTAIRES

- Personnel de service
- Serviettes de table et nappes
- Tables et chaises
- Vaisselle, ustensiles et verrerie de base
- Menus imprimés
- Bougies votives
- Numéros de table

RENSEIGNEMENTS SUR LES RÉSERVATIONS ET FOIRE AUX

FRAIS ADDITIONNELS (SI NÉCESSAIRE)

Veuillez tenir compte des éléments ci-dessous à titre de coûts communs. Pour obtenir une estimation de coûts, veuillez vous adresser à un gestionnaire d'évènement.

- Redevances pour la licence musicale de la SOCAN (mandat gouvernemental) : montant unique déterminé en fonction de la capacité de la salle
- Redevances pour la licence musicale de la RÉ:SONNE (mandat gouvernemental) : montant unique déterminé en fonction de la capacité de la salle
- Services audiovisuels : voir ci-dessous pour en savoir plus
- Frais de cérémonie (indiqués dans le contrat) : 400 $ + taxes (facturés le cas échéant)
- Assurance : 150 $ + taxes
- Frais de nettoyage : 150 $ + taxes (facturés le cas échéant)
- Frais d'entreposage : 50 $/jour
- Frais de main-d'œuvre : en fonction des besoins

COÛTS DES CONSOMMATIONS

Veuillez tenir compte des éléments ci-dessous à titre de coûts communs. Pour obtenir une estimation de coûts, veuillez vous adresser à un gestionnaire d'évènement.

- Tous les coûts associés aux boissons sont fonction des consommations (alcooliques ou non).
- Bar avec possibilité de payer en espèces
- Des forfaits bar ouvert sont offerts pour les évènements de 100 invités et plus.
- L'offre au bar peut être modifiée avec votre gestionnaire d'évènement pour une meilleure gestion des coûts et des co sommations

CHOIX DE VINS

- Vous pouvez choisir un vin blanc et un vin rouge
- La facturation se fait par bouteille consommée
- Le vin sélectionné doit figurer sur notre liste
- Conformément aux règles relatives à l'alcool, les invités ne peuvent pas apporter de vin de l'extérieur
- Nous pouvons uniquement servir le vin figurant sur notre liste

CHOIX DES MENUS

- Tous les menus sont préétablis (maximum un hors-d'œuvre, deux repas principaux et un dessert)
- Les prix et les mets indiqués sur les menus sont établis en fonction de la saison et des prix courants
- Si vous souhaitez ajouter d'autres options au menu, des frais de présélection seront ajoutés à votre dernière facture pour chaque invité
- Les seuls mets permis de l'extérieur sont les gâteaux et les mini gâteaux (assujettis à des frais de service)
- Pour tout aliment provenant de l'extérieur, il faut obtenir la permission préalable de la direction (sous réserve de frais de service).

PROPOSEZ-VOUS DES PLATS CASHER?

Nous ne sommes pas en mesure d'offrir des plats casher. Si certains de vos invités requièrent un repas casher, veuillez communiquer avec votre gestionnaire d'évènement. Vous devrez lui fournir une facture du fournisseur du repas, et des frais de 20 % seront ajoutés à votre dernière facture pour le repas provenant de l'extérieur.

RENSEIGNEMENTS SUR LES RÉSERVATIONS ET FOIRE AUX

DE QUOI DOIS-JE TENIR COMPTE PAR RAPPORT AU DÉROULEMENT DE L'ÉVÈNEMENT?

Assurez-vous de tenir compte des éléments suivants par rapport au déroulement de votre évènement. Votre gestionnaire d'évènement peut répondre à vos questions, notamment à propos de ce qui suit:

- Cocktails et canapés; pendant combien de temps?
- Places assises; selon le nombre d'invités final et le rythme du groupe, l'installation des invités peut prendre de 10 à 20 minutes
- Présentations officielles, premiers toasts et discours de bienvenue
- Prise des commandes; prévoir au moins 15 minutes
- Discours; pour plus de fluidité, nous recommandons de planifier les discours après la prise des commandes, avant le premier service ou entre deux services
- Présentation formelle ou conférencier invité; veuillez vous adresser au gestionnaire attitré à votre évènement pour c ordonner le service en fonction des présentations prévues

FRAIS DE SERVICE POUR LES GÂTEAUX ET MINI GÂTEAUX

Station de mini gâteaux	5 $ par invité
Gâteau (dressé par le chef avec garniture)	5 $ par invité

SERVICES AUDIOVISUELS (AV)

Encore Global est le fournisseur officiel d'Oliver & Bonacini (O&B) en matière de services audiovisuels. Pour coordonner vos besoins à cet égard, veuillez écrire à l'adresse marc.boileau@encoreglobal.com. Les autres fournisseurs de services audiovisuels doivent débourser un montant minimal de 2 500 $ pour avoir accès aux installations, détenir une assurance et communiquer avec un technicien AV d'Encore Global pour toute interaction avec l'équipement situé sur le site. N'oubliez pas que l'ajout d'équipement AV peut modifier la capacité de la salle.

Assurance pour l'évènement

- Une assurance de responsabilité civile générale commerciale émise par une compagnie d'assurance est obligatoire. Elle oit couvrir tout évènement organisé par Expo Hospitality Management Ltd.
- Une assurance de responsabilité civile générale commerciale doit prévoir une responsabilité minimale de 2 000 000 $ pour tout dommage corporel ou matériel dans le cadre d'un seul et même évènement et comprendre une assurance pour la responsabilité liée à l'alcool (si nécessaire).
- L'assurance doit nommer Expo Hospitality Management Ltd comme assuré supplémentaire, ainsi que tout fournisseur de service de l'évènement.
- Si vos fournisseurs ont leur propre police d'assurance de responsabilité civile générale commerciale ayant une responsabilité minimale de 2 000 000 $ pour tout dommage corporel ou matériel dans le cadre d'un seul et même évènement, ils doivent également nommer Expo Hospitality Management Ltd comme assuré supplémentaire.
- Votre gestionnaire d'évènement peut également vous aider à souscrire une en votre nom et ajoutera le montant à votre dernière facture.
- Une assurance peut également être dispensée par un fournisseur de votre choix; vous devez entreprendre les procédures 30 jours avant la tenue de votre évènement.

RENSEIGNEMENTS SUR LES RÉSERVATIONS ET FOIRE AUX

PERSONNE-RESSOURCE SUR PLACE

Un gérant d'évènements sera à votre service le jour de l'évènement.

STATIONNEMENT

Bar George possède un parc de stationnement souterrain. Un maximum de cinq places peut être réservé par évènement. Veuillez fournir une liste de noms à votre gestionnaire d'évènement et lui indiquer si les frais de stationnement doivent être facturés à chaque personne ou sur la dernière facture. Vous trouverez des espaces de stationnement supplémentaires au Superior Parking au 1414, rue Drummond.

POUVONS-NOUS FUMER SUR LE SITE?

Le Mount Stephen est un établissement sans fumée conformément à la Loi concernant la lutte contre le tabagisme, chapitre L-6.2, et à ses règlements. Il est donc interdit de fumer dans les locaux du Mount Stephen et dans ses environs.

POUVEZ-VOUS NOUS RECOMMANDER DES MUSICIENS, FLEURISTES, PÂTISSIERS ET AUTRES?

Bien sûr, avec plaisir! Veuillez en discuter avec votre gestionnaire d'évènement

REPAS DES FOURNISSEURS

Un repas peut être offert aux fournisseurs sur demande. Le prix dépend du menu sélectionné et du nombre de services que vous souhaitez leur offrir.

AUTRE

- Dans le cas où vous voudriez choisir vous-même la disposition des places assises, veuillez nous fournir votre pro pre plan de salle ou vos cartons de table.
- L'accès aux salles du Mount Stephen pour les préparatifs ou les livraisons est permis deux heures avant l'heure d'arrivée des invités. Pour une entrée plus hâtive, des frais de service s'appliqueront.

NOMBRE FINAL D'INVITÉS

- Le nombre final d'invités présents à l'évènement doit être soumis cinq jours ouvrables avant sa tenue.
- Veuillez prendre note qu'à moins que le gestionnaire n'ait reçu d'autres indications concernant le nombre d'invités, le nombre figurant au contrat sera considéré comme étant le nombre final. La facturation est établie selon le no bre le plus élevé : soit selon le nombre d'invités présents à la réception, soit selon le nombre de personnes i diquées dans le contrat.

PAIEMENTS ET ACOMPTES

- Vous devez acquitter le paiement intégral pour la location de la salle pour réserver l'espace à la date voulue et signer le contrat de location. Vous pouvez régler la facture par chèque certifié ou transfert électronique de fonds, traite bancaire ou virement bancaire.
- Un deuxième acompte est calculé pour totaliser la moitié des coûts estimés pour l'évènement, en plus des taxes de vente applicables (cela comprend, entre autres, la distribution des mets et des boissons, les locations et les services audiov suels).
- Le dernier acompte, qui inclut le reste du montant pour l'évènement et les taxes de vente applicables, doit être remicinq (5) jours ouvrables avant la date de l'évènement.Si, à tout moment, des changements apportés au programme augmentent le coût de l'évènement à plus de 5 000 $, un autre acompte doit être payé immédiatement.
- Après la tenue de l'évènement, une dernière facture sera produite et elle détaillera tous les coûts et frais encourus. Une fois la dernière facture émise, le paiement de tout solde impayé devra être déboursé dans l'immédiat.

RENSEIGNEMENTS SUR LES RÉSERVATIONS ET FOIRE AUX

POUVONS-NOUS SÉPARER LA FACTURE?

Nous n'offrons pas la possibilité de séparer la facture lors d'évènements. Tout vous sera présenté sur une seule facture à la fin de l'évènement. Nous faisons toutefois preuve de souplesse quant au format de la facture. Voici les options qui vous sont offertes :

- Une facture pour les mets (avec l'acompte) et une autre pour les boissons
- Une facture pour les mets (avec l'acompte), et toutes les boissons sont payées au bar (les invités commandent et paient immédiatement leurs consommations)
- Une seule facture est produite, mais le paiement peut être fait avec un maximum de trois cartes différentes

ANNULATION

- Le contrat peut être résilié par l'une ou l'autre des parties signataires par avis écrit officiel.
- Les acomptes et les paiements sont non remboursables.
- Nous nous réservons le droit d'annuler toute réception pour laquelle le paiement du dernier acompte n'a pas été effe tué cinq (5) jours ouvrables avant la tenue de l'évènement.

Adresse:
Hôtel Le Mount Stephen
1440, rue Drummond
Montréal (Québec) H3G 1V9

Demandes de réservation:
events@lemountstephen.com
514.669.9246