

menus  
**BANQUET**

## Réunions au Novotel Montréal Aéroport

Nos spécialistes vous aident à organiser  
vos réunions professionnelles!

### L'un de nos trois forfaits réunions

Conçus pour les groupes de 20 personnes et plus

Forfait Corporatif

Forfait Affaires

Forfait Exécutif

Ou

### Faites votre choix parmi nos deux forfaits express :

Conçus pour les groupes de 20 personnes ou moins

Trio 1 « Du début à la fin »

Trio 2 « Du début à la fin »

### Chaque forfait comprend :

Stylos, bloc-notes, menthes, bouteilles d'eau et une trousse d'organisateur

Petit-déjeuner

Pause café du matin

Déjeuner

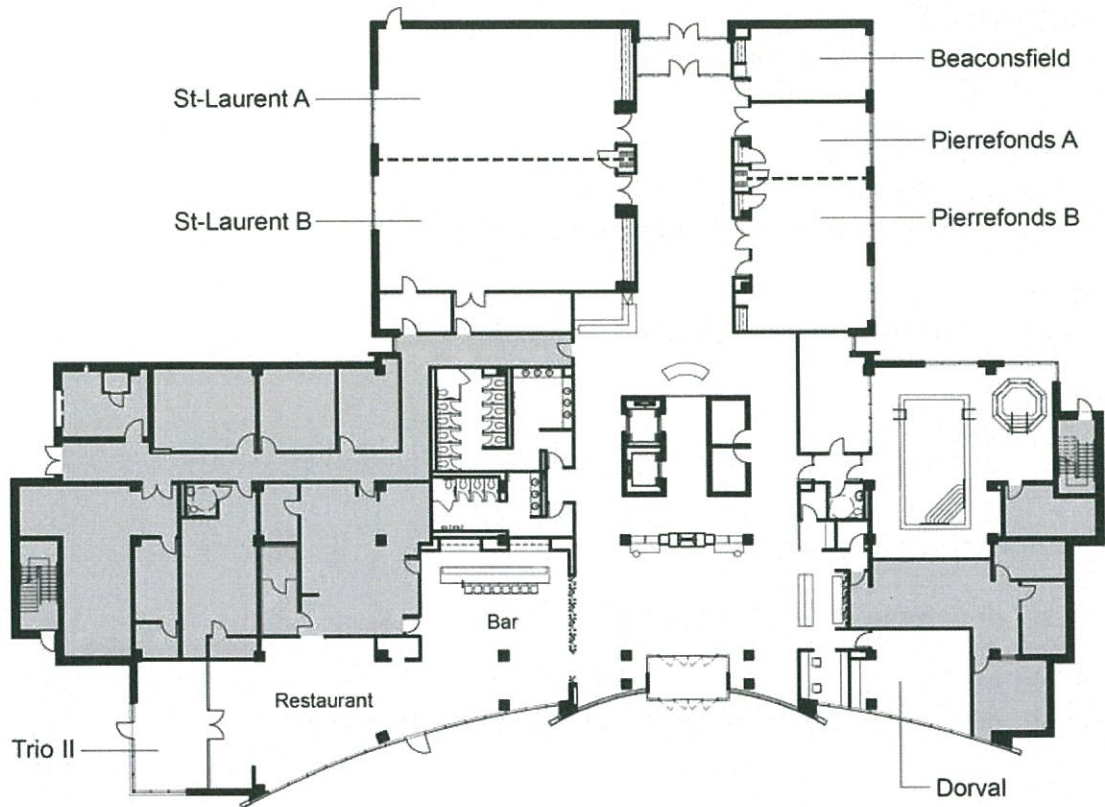
Pause café de l'après-midi

Chez Novotel, nos menus sont conçus pour des groupes de 20 personnes ou moins. Nos forfaits « du début à la fin » incluent le concept innovateur de notre restaurant Trio. Créé avec simplicité, qualité et efficacité de façon à ce que votre période du repas du midi soit rapide du début à la fin.

Les prix sont par personne à moins qu'autrement indiquer. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis et aux taxes et services.



MONTRÉAL  
AÉROPORT



	Style Théâtre Theater style	Style en 'U' 'U' Shape	Style conférence Conference style	Style école Classroom style	Tables rondes de 10 Rounds of 10	Hauteur Height	Surface M2 Pieds carré	Dimensions
St-Laurent A	150	40	44	77	100	3.05 m 10 pi	128m 1375 pi ca	50' x 27.5'
St-Laurent B	150	40	44	77	100	3.05 m 10 pi	128m 1375 pi ca	50' x 27.5'
St-Laurent A + B	300	60	50	160	200	3.05 m 10 pi	256m 2750 pi ca	50' x 55'
Beaconsfield	40	20	14	24	30	3.05 m 10 pi	36m 386 pi ca	24.5' x 15.75'
Pierrefonds A	40	20	14	24	30	3.05 m 10 pi	36m 386 pi ca	24.5' x 15.75'
Pierrefonds B	80	30	28	48	60	3.05 m 10 pi	72m 772 pi ca	24.5' x 31.75'
Pierrefonds A + B	100	38	40	60	80	3.05 m 10 pi	108m 1162 pi ca	24.5' x 47.5'
Dorval	-	-	10	-	-	3.05 m 10 pi	33.5m 360 pi ca	20' x 18'
Trio II	-	20	20	-	-	3.05 m 10 pi	34m 370 pi ca	25' x 14.75'

Novotel Montreal Airport  
 2599 Boul. Alfred Nobel, Ville Saint-Laurent, QC, H4S 2G1  
 T: 514-337-3222 F: 514-337-9222

Les prix sont par personne à moins qu'autrement indiquer. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis et aux taxes et services.



MONTREAL  
AÉROPORT

## Forfait Corporatif

Conçus pour les groupes de **20 personnes et plus**  
Servi dans le foyer adjacent aux salles de réunion

### Petit-déjeuner "Bienvenue"

Muffins, croissants, danoises, fruits frais entiers  
Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de jus de fruits

### Pause – matin

Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de jus de fruits

### Buffet froid et chaud

Deux salades assorties  
Deux plats principaux chauds au choix du Chef  
Légumes du jour  
Riz ou pommes de terre au choix du Chef  
Dessert du jour  
Café Lavazza, décaféiné, thés et eau Eska

### Pause – après midi

Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de boissons gazeuses

**54.95\$**

## Forfait Affaires

Conçus pour les groupes de **20 personnes et plus**  
Servi dans le foyer adjacent aux salles de réunion

### Petit-déjeuner « Bienvenue »

Muffins, croissants, danoises, fruits frais entiers  
Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de jus de fruits

### Pause – matin

Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de jus de fruits

### Buffet froid et chaud

Deux salades assorties  
Deux plats principaux chauds au choix du Chef  
Légumes du jour  
Riz ou pommes de terre au choix du Chef  
Dessert du jour  
Café Lavazza, décaféiné, thés et eau Eska

### Pause – après-midi – selon la thématique du jour

Servi dans le foyer adjacent aux salles de réunions

**62.95\$**

## Forfait Exécutif

Conçu pour les groupes de **20 personnes et plus**  
Servi dans le foyer adjacent aux salles de réunion

### Buffet Complet « Le Meilleur Pain en Ville »

Muffins, croissants, danoises, fruits frais entiers, salade de fruits frais, sélection de fromages et yogourts, céréales, œufs brouillés, pommes de terre, bacon, saucisses, pain doré,  
Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de jus de fruits

### Pause – matin

Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de jus de fruits

### Buffet froid et chaud

Trois salades assorties  
Trois plats chauds  
Légumes du jour  
Riz ou pommes de terre au choix du Chef  
Dessert du jour  
Café Lavazza, décaféiné, thés et eau Eska

### Pause - thématique de l'après-midi

Servi dans le foyer adjacent aux salles de réunions

**67.95\$**

### **Trio 1 « Du début à la fin »**

Conçus pour les groupes de **20 personnes ou moins**  
Frais de location de salle en sus

#### **Buffet complet « Le Meilleur Pain en Ville »**

Servi dans le restaurant Trio

Muffins, croissants, danoises, salade de fruits frais, sélections de fruits frais, sélection de fromages et yogourts, céréales, œufs brouillés, pommes de terre, bacon, saucisses, pain doré et crêpes

Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de jus de fruits

#### **Pause-café du matin**

Servi dans le foyer adjacent aux salles de réunions

#### **Déjeuner Trio Express**

Servi dans le restaurant Trio

Salade mesclun

Un plat Plaisir

Choix parmi les trois plats du jour proposés par le chef

Dessert du jour

Corbeille de pains assortis

Café Lavazza, décaféiné, thés et eau Eska

#### **Pause-café thématique de l'après-midi**

Servi dans le foyer adjacent aux salles de réunions

**63.95\$**

### **Trio 1 « À la Carte »**

#### **Menu Trio Express 1**

Servi dans le restaurant Trio

Salade mesclun

Un plat Plaisir

Choix parmi les trois plats du jour proposés par le chef

Dessert du jour

Corbeille de pains assortis

Café Lavazza, décaféiné et thés

**24.00\$**

Les prix sont par personne à moins qu'autrement indiquer. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis et aux taxes et services.



**MONTREAL  
AÉROPORT**

## Petit - déjeuner sélections

### Petit-déjeuner « Bienvenue »

Muffins, croissants, danoises, fruits frais entiers

Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de jus de fruits

**12.00\$**

### Petit-déjeuner « Bienvenue Deluxe »

Muffins, croissants, danoises, yogourts, fruits frais entiers et salade de fruits

Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de jus de fruits

**16.00\$**

### Petit-déjeuner « Santé »

Yogourts, fruits frais tranchés, barres granola, céréales Raisin Bran, Müeslix, pain multi grains, confitures et beurre, accompagnés de lait écrémé

Café Lavazza, décaféiné, thés, jus de légumes V-8 et sélection de jus de fruits

**17.00\$**

### Buffet complet « Le Meilleur Pain en Ville »

Muffins, croissants, danoises, fruits frais entiers, salade de fruits frais, sélection de fromages et yogourts, Müeslix, Raisin Bran céréales, œufs brouillés, pommes de terre, bacon et saucisses

Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de jus de fruits

**19.95\$**

### \*Ajout / personnes

Fruits frais tranchés

**4.00\$**

## Pauses - Sélections

### Pause matinale

Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de jus de fruits

**6.00\$**

### Pause après – midi

Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de boissons gazeuses

**6.00\$**

### Pause thématique de l'après midi

Café Lavazza, décaféiné, thés et sélection de boissons gazeuses

### *Le Chocolat Gourmand*

Truffes au chocolat, fondu au chocolat et ses fruits de saison et guimauves

### *La Santé*

Légumes et trempette, fruits frais tranchés, biscuits à l'avoine

### *Le Cinéma*

Maïs soufflé, croustilles maison et bretzels

### *La Fromagerie*

Sélection de fromages du Québec, craquelins et fruits séchés

### *La Trempette*

Chips tortilla avec salsa et pita servi avec houmous

### *Le Pâtissier*

Assortiment de biscuits maison, pain aux bananes et pain au citron et canneberges

**14.00\$**



## Pour une pause plus alléchante – Les suppléments

Par choix / par personne

Barres de chocolat	2.95\$
Barres granola	2.95\$
Biscuits maison (2 biscuits)	4.00\$
Bretzels	8.00\$
Brochette de fruits avec chocolat	4.50\$
Chausson aux pommes (2 morceaux)	3.75\$
Croustilles maison	8.00\$ le bol
Fromage cheddar ou cottage	2.95\$
Fromages du Québec et craquelins	10.00\$
Fruits frais tranchés	7.95\$
Maïs soufflé	8.00\$ le bol
Noix mélangés et fruits secs	6.00\$
Nachos avec salsa	6.00\$
Parfaits au yogourt	4.50\$
Sélection de yogourts	2.50\$
Saumon fumé, Bagel et fromage à la crème	12.95\$
Viennoiseries	14.00\$ dz.

### Machine à Espresso :

Lavazza Blue Espresso	5.00\$
-----------------------	--------

Véritables source de saveurs, les capsules Lavazza Blue contiennent les plus fins mélanges de café, pour un résultat excellent. Incluant espresso decaffeinato, Dolce, Intenso, Ricco, et aussi thé verts.

## Repas à l'assiette du midi ou du soir

### Entrées –un choix

Soupe du jour  
Salade César  
Salade de tomate et bocconcini au pesto  
Salade de brie aux canneberges  
Salade aux noix et au fromage de chèvre  
Salade mesclun

### Plats de résistance – un choix

Medaglioni aux champignons Portobello  
Portofoglio à la Ricotta et aux épinards

Mignon de porc aux tomates séchées  
Suprême de volaille forestière

Escalope de saumon à l'estragon  
Tilapia sauce Bonne-Femme

### Desserts – un choix

Crème brûlée  
Martiniquais (mousse lime et ananas)  
Panna Cotta à la fraise  
Angéline (poire et chocolat blanc)  
Diablotin (gâteau mousse trois chocolats)  
Corbeille de pains  
Café ou thé

**40.00\$**

## Buffets – Sélections

Minimum **20 personnes**

Lunch : Choix du Chef Dîner : Choix du client

### Buffet Froid

#### Buffet Sandwich\*

Trois salades assorties

Sandwiches assortis

Plateau de fromages

Dessert du jour

Café Lavazza, décaféiné, thés et eau Eska

**29.00\$**

### Buffet Chaud et froid (minimum de 25 personnes)

#### Buffet Campagnard

Soupe du jour

Salade mesclun

Quiche,

Construisez votre propre sandwich : Baguette, jambon, dinde fumée, rôti de bœuf, et Brie

Pâté de campagne au poivre

Rosette de Lyon

Condiments pour sandwich

Dessert du jour

Café Lavazza, décaféiné, thés et eau Eska

**31.00\$**

#### Buffet Affaires

Deux salades assorties au choix du Chef

Deux plats chauds au choix du Chef

Légumes du jour

Riz Jasmin ou pommes de terre au choix du Chef

Dessert du jour

Café Lavazza, décaféiné, thés et eau Eska

**35.00\$**

#### Buffet Deluxe

Trois salades assorties

Trois plats chauds au choix du Chef

Légumes du jour

Riz Jasmin ou pommes de terre au choix du Chef

Plateau de fromages

Dessert du jour

Café Lavazza, décaféiné, thés et eau Eska

**41.00\$**

Les prix sont par personne à moins qu'autrement indiquer. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis et aux taxes et services.



MONTREAL  
AÉROPORT

## Sélections – Menu Gourmet

### Soupes – un choix

Potage Crécy (carotte)  
Crème Dubarry (chou-fleur)  
Crème de légumes  
Crème d'oignon

### Entrées – un choix

#### *Froides*

Salade de brie aux canneberges  
Salade de Tomates et bocconcini au pesto  
Salade de canard fumé  
Salade mesclun  
Salade de crevettes  
Saumon fumée avec câpres, oignons, et fromage à la crème sur une lit de laitue

#### *Chaudes*

Galette de crabe  
Vol au vent aux champignons sauvages

### Sorbet Trou Normand – un choix

Choix du Directeur

### Plats de résistance – un choix

Filet de Turbot à la bisque de crevette  
Filet de Sole sauce Bonne-Femme  
Saumon à la coriandre  
Tilapia au cari

Mignon de porc à l'érable  
Mignon de porc aux tomates séchées  
Suprême de dinde aux canneberges  
Suprême de volaille forestière  
Médallions d'agneau à la moutarde et au thym – Supplément de 7.00\$  
Médallions de bœuf sauce Marchand de vin – Supplément de 7.00\$

### Plats de résistance – un choix

Tortellini au fromage Ricotta sauce rosée  
Portofoglio à la Ricotta et aux épinards  
Penne aux olives et poivrons  
Fusilli aux tomates séchées et aux champignons

### Desserts – un choix

Martiniquais (ananas et mousse lime)  
Diablotin (gâteau mousse trois chocolat)  
Panna Cotta à la fraise  
Crème brûlée  
Angéline (poire et chocolat blanc)  
Mousse au chocolat

**Votre sélection repas 3 services 42.00\$**

**Votre sélection repas 4 services 45.00\$**

## Forfait réception

### Réception – 1 heure

Bar ouvert incluant trois canapés par personne – (Sélection du Chef)

Standard 24.95\$

Supérieur 29.95\$

### Réception – 2 heures

Bar ouvert incluant quatre canapés par personne – (Sélection du Chef) et plateau de crudités

Standard 37.95\$

Supérieur 43.95\$

### Heure additionnelle

Bar ouvert

Standard 18.95\$

Supérieur 21.95\$

### Sélection de boissons Standards

Vodka, Rhum, Gin, Scotch, Whisky, vin maison, sélection de trois bières locales  
boissons gazeuses et Eska

### Sélection de boissons Supérieures

Rhum Bacardi, Gin Beefeater, Vodka Absolut, Whisky Jack Daniel's, vin rouge maison,  
vin blanc maison, sélection de trois bières locales, sélection de trois bières importées,  
Grand Marnier, Bailey's, Amaretto, boissons gazeuses et Eska

## Canapés Chauds et Froids

Nous suggérons cinq à huit morceaux par personne, par heure.  
Un minimum de 5 douzaines par sélection et requis.

### Plateaux froids

Crudités	5.95\$ par personne
Fruits frais tranchés	7.95\$ par personne
Plateau de charcuteries	7.95\$ par personne
Sélection de fromages locaux	10.00\$ par personne

### Canapés chauds

Spanakopita	36.00\$ la douzaine
Chaussons aux champignons	36.00\$ la douzaine
Croissants jambons et fromages	36.00\$ la douzaine
Rouleaux impériaux végétarien	36.00\$ la douzaine
Pastelles au poulet	36.00\$ la douzaine

### Canapés chauds – Deluxe

Mini Won Ton aux crevettes	42.00\$ la douzaine
Cornets aux fruits de mers	42.00\$ la douzaine
Pochettes bœuf, pâté de foie, oignons et champignons	42.00\$ la douzaine
Vol-au-Vent au homard	42.00\$ la douzaine
Croustades fromages de chèvre, poire et noix	42.00\$ la douzaine

## Liste de Bar

(Prix par consommation)

### Bar à la consommation

Recommandé quand les consommations sont facturées au compte maître

Novotel fourni la glace, les mélanges de boissons et les verres.

Un revenu minimum de 300\$ plus service et plus taxes est requis. Si ce montant n'est pas atteint, un frais de 75\$ par serveur sera facturé.

Boisson gazeuse	2.25\$
Boisson standard	7.00\$
Boisson supérieure	8.00\$
Bière locale	7.00\$
Bière importée	8.50\$
Liqueur	8.00\$
Vin au verre	10.00\$
Vin maison (bouteille)	38.00\$
Punch non alcoolisé (20 personnes)	39.00\$
Punch alcoolisé (20 personnes)	80.00\$

\*Taxes et service **non-inclus**

### Bar payant

Recommandé quand les invités payent pour leurs consommations.

Novotel fourni la glace, les mélanges de boissons et les verres.

Un revenu minimum de 300\$ plus service et plus taxes est requis. Si ce montant n'est pas atteint, un frais de 75\$ par serveur sera facturé.

Boisson gazeuse	3.00\$
Boisson standard	8.00\$
Boisson supérieure	9.00\$
Bière locale	8.00\$
Bière importée	9.50\$
Liqueur	9.50\$
Vin au verre	12.00\$

\*Taxes et service **sont inclus**



## Wine List

### VIN ROUGE / RED WINE

Pasqua, *Sangiovese, Italie* – 10 / 36

McGuigan, *Private Bin Shiraz, Australie* – 10 / 36

Finca Flichman, *Malbec Mendoza, Argentine* – 10 / 36

Barton & Guestier, *Syrah Grenache, Côtes-du-Rhône* – 14 / 45

Raymond Vineyards, *Cabernet-Sauvignon, USA* – 45

Barton & Guestier, *Cab. Sauv. Reserve, France* – 40

Banfi, *Centine, Sangiovese, Italie* – 45

Mike Weir, *Pinot Noir, Canada* – 56

San Felice, *Chianti Classico, Italie* – 58

### VIN BLANC / WHITE WINE

RELAX, *Riesling, Germany* – 12 / 40

Prince Philippe, *Bourgogne Aligoté, France* – 14 / 45

Banfi, *Fumaio, Chardonnay & Sauv. Bl., Italy* – 14 / 45

Vina Carmen, *Chardonnay, Chile* – 38

Vina Carmen, *Fumé Blanc, Chile* – 42

Banfi, *San Angelo, Pinot Grigio, Italy* – 58

Jean-Claude Boisset, *Pouilly-Fuisse, France* – 62

Mateus, *Rose, Portugal* – 10 / 36 MOUSSEUX / SPARKLING

Henkell Trocken 200ml, *France* – 14

Chandon Reserve Brut, *USA* – 65

Moët et Chandon Brut, *France* – 140

Les prix sont par personne à moins qu'autrement indiquer. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis et aux taxes et services.



MONTRÉAL  
AÉROPORT

