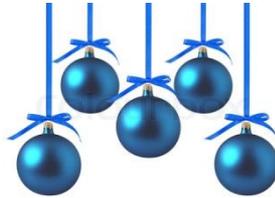


Menus Noël



Le
NOUVEL HÔTEL
& Spa

Présentation



Le Nouvel Hôtel & Spa, un hôtel quatre étoiles, est situé au cœur du centre-ville de Montréal.

Orlando Perez et Fléchère Morin, responsables du restaurant/bar et salles de réunion, avec Samuel Delmas, Directeur des ventes - Banquets, se feront un plaisir de vous accompagner et combler vos besoins afin que votre réception de Noël soit des plus agréables avec succès.

Pour votre événement du temps des fêtes, nous vous proposons nos 6 salons banquets offrant un accès Internet vitesse sans fil et une grande luminosité par leurs fenêtres panoramiques.

Nos espaces banquets peuvent accueillir de 10 à 350 personnes dépendamment du style de montage requis. Nos salons ont la particularité de s'ouvrir les uns sur les autres afin d'obtenir la capacité voulue. Il va sans dire que notre équipe des banquets reste à votre disposition pour vous assigner la bonne salle allant avec la taille de votre nombre d'invités. Tous nos salons banquets, notre terrasse et notre restaurant sont situés au Rez- de- Chaussée, soit au même niveau que la réception de l'hôtel.

Savourez une cuisine internationale de notre Chef-Restaurateur Théo Morin et son équipe à notre restaurant et bar l'Entracte.

Le Nouvel Hôtel & Spa vous propose une atmosphère de bien être unique en ville.

Joyeuses Fêtes!

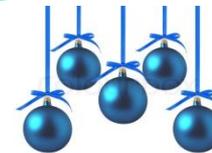
L'Équipe des banquets

Pour nous rejoindre:

514.931.0961 poste 2680

sdelmas@lenouvelhotel.com

Informations générales



Prix

Les prix mentionnés peuvent changer sans préavis. Par contre, l'Hôtel honorera les contrats banquets signés et reçus par les organisateurs de l'événement. Veuillez noter que les prix de la nourriture et de la boisson sont assujettis à des frais de service de 15%, à la taxe sur les produits et services de 5% ainsi qu'à la taxe provinciale de 9.975%. Tous les autres frais ne sont sujets qu'aux taxes fédérale (TPS) et provinciale (TVQ) seulement.

Garantie du nombre d'invités

Le nombre d'invités pourra être ajusté à la baisse 14 jours ouvrables avant la date de votre événement ou à la hausse 72 heures avant la date de votre événement. Votre facture finale sera basée sur le nombre d'invités garanti mentionné sur votre contrat signé, ou celui ajusté à la hausse ou à la baisse selon les dates limites susmentionnées. Ou encore sur le nombre réel d'invités le jour même de votre réception si celui-ci est supérieur au nombre garanti.

Musique

Si vous désirez une ambiance musicale, vous pouvez contacter les musiciens de votre choix. Afin de couvrir les droits à la SOCAN et RéSonne (licence permettant l'exécution de la musique), des frais seront appliqués selon le nombre de participants comme suit :

	Sans danse	Avec danse
De 1 à 300 personnes	42,86\$ (Plus taxes)	85,80\$ (Plus taxes)
De 301 à 350 personnes	89,45\$ (Plus taxes)	178,90\$ (Plus taxes)

Vous et vos musiciens devez nous informer des équipements, des installations électriques ou du montage de scène supplémentaires requis. Des frais additionnels seront portés à votre compte si des demandes spéciales d'installation seront requises.

Dépôt et paiement

Toute réservation sera ferme et définitive qu'après la signature du contrat et le versement d'un dépôt initial de 25% du montant total de la facture de votre événement. Un deuxième dépôt de 25% devra être reçu 3 mois avant la date de votre événement et le solde de la facture estimée sera demandé au plus tard 2 semaines avant la date de votre réunion. En cas d'annulation, ces dépôts sont non remboursable.

Vestiaire

Le service de vestiaire est disponible au tarif de 2\$ par manteau.

Informations sur nos menus Noël



Nos menus Comprennent

Salle de réception gratuite (selon le nombre d'invités)

Sapin de Noël

Chandelles sur les tables des invités

Piste de danse (selon la disponibilité), estrade et lutrin

Pour nos forfaits

Merci de choisir un choix de chacun des items parmi la sélection du menu Noël À la Carte suggéré pour ainsi créer votre menu personnalisé:

1 choix d'entrée

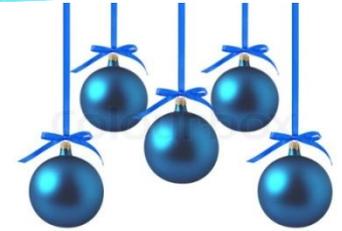
1 choix de potage

1 choix de plat principal

1 choix de dessert

Café ou thé

Forfaits Noël



Forfait Rudolf Servi À l'Assiette

Cocktail de bienvenue

1 verre de punch au rhum par personne

Menu Cinq Services

1 verre de vin maison par personne avec le repas

Choix d'une entrée froide du menu Noël à la Carte
Choix d'un potage du menu Noël à la Carte
Choix d'un plat principal du menu Noël à la Carte
Choix d'un dessert du menu Noël à la Carte

Café, thé

52\$ par personne

Forfait des Lutins Servi À l'Assiette

Cocktail de bienvenue

1 verre de punch au rhum par personne
Sélection de 4 canapés chauds et froids servis
par personne

Menu Cinq Services

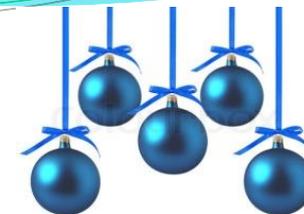
2 bouteilles de vin maison, par table de 8 personnes,
avec le repas

Choix d'une entrée froide du menu Noël à la Carte
Choix d'un potage du menu Noël à la Carte
Choix d'un plat principal du menu Noël à la Carte
Choix d'un dessert du menu Noël à la Carte

Café, thé

67\$ par personne

Buffet Chaud et Froid de Noël



Buffet Le Luge

52\$ par personne / 50 personnes minimum

1 verre de vin maison par personne avec le repas

Potage du jour et panier de pain

Palette de fromages fins (brie, oka, paillot de chèvre et gouda)

Duo de tomates de vigne rouges et jaunes et fromage bocconcini

Assortiment de terrines de gibier, prosciutto, salami et capicollo et compote d'oignons rouges confite

Marinades et condiments

Salade César (croutons, bacon émietté et fromage parmesan)

Salade de quinoa, olives kalamata, poivrons, concombres, pesto de tomates séchées à l'huile d'olive

Salade de haricots verts extra fins, roquette, tomates cerises, oignons rouges et saumon fumé

Pennine, sauté de poivrons et champignons portobello, sauce rosée au pesto

Blanc de volaille farci aux épinards et fromage feta, réduction au Porto

Filet de saumon de l'Atlantique rôti à la fleur de sel, sauce citronnée aux câpres et basilic

Variété de légumes de saison

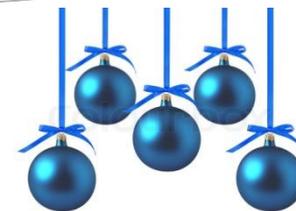
Riz pilaf

Pommes de terre parisienne aux fines herbes

Fruits frais tranchés - Bûches de Noël - Assortiment de gâteaux et tartes

Café / Thé

Noël À la Carte



Entrées

Assiette de terrine de gibier, prosciutto, salami et capicollo, croûtons de pain et compote d'oignons rouges confite

*

Petit tartare de saumon de l'Atlantique à l'asiatique

*

Salade de roquettes et d'épinards, copeaux de parmesan vieilli, émulsion à l'huile d'agrumes

*

Croûtons de chèvre chauds, saveur au miel et pacanes rôties, pousse de roquettes

*

Duo de tomates de vigne rouges et jaunes et fromage bocconcini

Potages

Crème de lentilles vertes et croûtons de pain à l'huile d'olive

*

Velouté aux asperges, saveur d'huile de truffe

*

Crème de choufleur et fromage cheddar

*

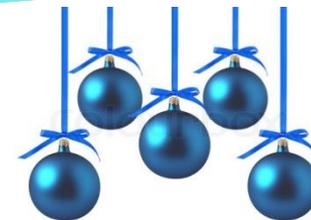
Velouté de pois verts, parfumé au safran

*

Potage à la courge spaghetti et pommes de terre

Souper À la Carte

Plats principaux



Blanc de volaille farci aux épinards et fromage feta, réduction au Porto

*

Petit jarret d'agneau braisé à l'os, jus court à l'infusion de thym

*

Filet de saumon de l'Atlantique rôti à la fleur de sel, sauce citronnée aux câpres et basilic

*

Filet de morue noir rôti, salsa de fraises au rhum brun

*

Magret de canard du lac Brome laqué à l'érable, sauce aux canneberges épicée

(2\$ par personne en supplément)

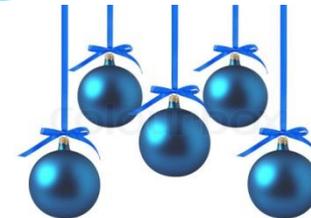
Filet mignon de bœuf Angus, poêlée de champignons sauvages, sauce Bordelaise

(4\$ par personne en supplément)

Carrée d'agneau en croûte de moutarde de Maux, sauce au miel et aux cinq épices

(5\$ par personne en supplément)

Souper À la Carte



Desserts

Le Pomme-Caramel

(Génoise à la vanille, mousse aux pommes, truffée au caramel, morceaux de pommes et nappage)

Le Perle truffée

(Biscuit au chocolat, ganache montée au chocolat noir)

Le Fruit des Champs

(Génoise au chocolat, sirop framboises, mousse aux fruits des champs, nappage et glaçage chocolat blanc)

L'Estérel

(Biscuit au chocolat imbibé à l'orange, mousse au chocolat à l'orange, ganache au chocolat)

Café / Thé

Carte des Vins



Vins Rouge

Merlot/Malbec Astica Trapiche Cuyo, Argentine

32\$ / Bouteille

Vin maison Bottero Italie

34\$ / Litre

Aragon Tocado Campo de Borja, Espagne

34\$ / Bouteille

Cazal Viel/Syrah, France

36\$ / Bouteille

Cabernet-Sauvignon/Merlot Two Océans Western, Afrique du Sud

37\$ / Bouteille

Vins Blanc et Mousseux

Sauvignon Blanc Astica Trapiche Cuyo, Argentine

32\$ / Bouteille

Vin maison Bottero Italie

34\$ / Litre

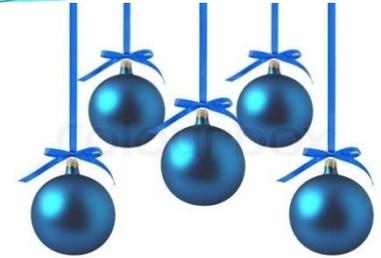
Chardonnay La Belle Terrasse France

37\$ / Bouteille

Vin Mousseux

39\$ / Bouteille

Bar à la Consommation



Alcools de base Vodka, Gin, Rhum, Scotch, Tequila, Whiskey	6,50\$
Bières domestiques Coors Light, Molson Export, Molson Dry, Molson Canadian	6,00\$
Bières importées Heineken, Corona, Rickard's Red	8,00\$
Vin au verre Bottero blanc, Bottero rouge	6,50\$
Digestifs Baileys, Grand Marnier, Tia Maria	8,00\$
Eaux minérales, eaux de source, boissons gazeuses et jus Eau minérale, Eau de Source, Coke, Sprite, Gingerale, jus d'orange, jus de canneberge	3,75\$
Punch Punch aux fruits sans alcool	4,50\$
Punch au rhum	5,50\$

Un total minimum de vente de 300\$ doit être atteint pour l'installation d'un bar, sinon, la différence vous sera facturée