



Menus Banquets

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 Donna Graziano, gérante des banquets, se feront un plaisir de vous accompagner et combler vos besoins afin que votre événement soit des plus agréables avec succès.

Pour vos besoins d'affaires et réunions, nous vous proposons nos 6 salons banquets offrant un accès Internet vitesse sans fil et une grande luminosité par leurs fenêtres panoramiques. Nous disposons également d'une terrasse extérieure pouvant accueillir environ 60 personnes pour un cocktail ou un BBQ.

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.

Au plaisir de vous accueillir!

L'Équipe des banquets
Pour nous rejoindre:
514.931.0961 poste 2680
dgraziano@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 réunion 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.

Sécurité

Les événements spéciaux, tels que des bals de finissants ou autres, exigent la présence d'agents de sécurité de l'hôtel.

Vestiaire

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

Petits-déjeuners – Buffets froids

Léger 13\$ par personne

Jus de fruits frais
Minis viennoiseries (2/personne)
Fruits frais tranchés
Café / Thé
*

Bonne Mine 17\$ par personne

Jus de fruits frais
Pain aux bananes et canneberges
Fruits frais tranchés
Plateau de fromages (cheddar, suisse et gouda)
Yogourts individuels aux fruits
Café / Thé
*

Nutritif 21\$ par personne

Jus de fruits frais
Bagels et pains tranchés variés
Fromage à la crème et fromage cottage
Céréales Raisin Bran et lait 2%
Pain aux bananes et canneberges
Salade de fruits
Yogourts individuels aux fruits
Plateau de fromages (cheddar, suisse et gouda)
Barres énergétiques
Café / Thé



Tous nos petits-déjeuners ont une durée de 60 minutes en salle

Petit-déjeuner – Buffet chaud et froid

Complet 26\$ par personne
(Minimum de 30 personnes)

Jus de fruits frais

Minis viennoiseries (2/personne)

Céréales Raisin Bran et lait 2%

Fruits frais tranchés

Yogourts individuels aux fruits

Plateau de fromage (cheddar, suisse et gouda)

Fromage cottage

Fromage à la crème

Oeufs cuits durs

Oeufs brouillés

Bacon

Saucisses porc et boeuf

Pomme de terre rissolées

Pain doré avec sirop

Café / Thé



Tous nos petits-déjeuners ont une durée de 60 minutes en salle

Pauses-café



Rapido 6\$ par personne

Jus de fruits frais
Café / Thé

Santé 12\$ par personne

Jus de fruit frais
Pain aux bananes et canneberges
Fruits frais tranchés
Café / Thé

Nature 13\$ par personne

Jus de fruits frais
Barres énergétiques
Pain aux bananes et canneberges
Salade de fruits
Café / Thé

Ensoleillé 14\$ par personne

Jus de fruits frais
Muffins tulipe (120gr) aux fruits des champs
Fruits frais tranchés
Yogourts individuels aux fruits
Café / Thé

Toutes nos pauses-café ont une durée de 30 minutes en salle

Café Plus 7\$ par personne

Eaux minérales, eaux gazéifiées, boissons gazeuses
Biscuits maison
Café / Thé

Délice 11\$ par personne

Eaux minérales, eaux gazéifiées, boissons gazeuses
Macarons aux dattes
Financier aux amandes
Café / Thé

Gourmand 14\$ par personne

Eaux minérales, eaux gazéifiées, boissons gazeuses
Mini quiches
Mini sandwiches sur pain ber-ber
Crudités et trempette
Café / Thé

Vitalité 17\$ par personne

Jus de fruits frais
Eaux minérales, eaux gazéifiées, boissons gazeuses
Biscotti aux amandes, pistaches et chocolat
Barres énergétiques
Fruits frais tranchés
Café / Thé

Toutes nos pauses ont une durée de 30 minutes en salle

À La Carte

Sucrés

	Par Personne
Minis viennoiseries (2/personne)	3\$
Bagels et fromage à la crème	4\$
Biscuits maison	2\$
Barres énergétiques	3\$
Macarons aux dattes	3\$
Financier aux amandes	4\$
Pain aux bananes et canneberges	3\$
Biscotti aux amandes, pistaches et chocolat	4\$
Fruits frais tranchés	4\$
Muffin tulipe (120gr) aux fruits des champs	3\$
Yogourts individuels aux fruits	2\$

Breuvages

	Par Personne
Café / Thé	3\$
Smoothie	6\$
Boisson gazeuse	3,75\$
Eau minérale ou gazéifiée	3,75\$
Pichet de jus d'orange ou canneberges	17\$
Boisson énergisante Red Bull	6\$

Salés

	Par Personne
Plateau de fromages (cheddar, suisse et gouda) *	45\$
Fromages fins du Terroir du Québec et craquelins *	80\$
Bagels, fromage à la crème et saumon fumé	10\$
Charcuteries fines, pâtés, terrines et garnitures *	70\$
Minis sandwiches (2/personne) sur pain ber-ber	4\$
Minis pizza froide (2/personne)	3\$
Minis quiches (2/personne)	3\$
Nachos servis avec crème sûre, guacamole et salsa *	18\$
Crudités et trempette *	28\$
Panier de croustilles nature (6 à 10 pax)	14\$
Panier de bretzels (6 à 10 pax)	15\$
Panier de maïs soufflé (6 à 10 pax)	14\$
Panier de noix mélangées salées (6 à 10 pax)	22\$

* Plateau de 10 personnes



Lunch - Buffets froids

Boîte à lunch *OU*

Lunch de travail (servi à l'assiette)

18\$ par personne

1 sandwich choix du Chef

1 salade composée choix du Chef

1 portion de fromage (cheddar, suisse et gouda)

Dessert création du pâtissier

(Moins de 15 personnes)



Sherbrooke 26\$ par personne

Potage du jour et panier de pain

Salade verte, vinaigrettes assorties

Marinades et condiments

Plateaux de fromages (cheddar, suisse et gouda)

Salade de fenouil, carottes râpées et persil,
vinaigrette crémeuse

Salade d'orge, légumes croquants, parmesan et
huile d'olive citronnée

Minis croissants farcis mousse aux œufs

Baguettes ouvertes garnies de jambon forêt noir et
fromage brie, mayonnaise moutarde à
l'ancienne

Pain ciabatta multi grains garnis de mousse au
saumon frais, câpres, persil et citron

Fruits frais tranchés

Café / Thé

(Minimum de 15 personnes)

Tous nos lunches ont une durée de 90 minutes en salle

Lunch - Buffets froids

Maisonneuve 28\$ par personne

Potage du jour et panier de pain

Crudités et trempette

Salade verte, vinaigrettes assorties

Marinades et condiments

Plateaux de fromages (cheddar, suisse et gouda)

Salade de lentilles vertes, tomates cerise, poivrons, céleri, pesto de roquette à l'huile d'olive

Salade de betteraves, oignons verts, amandes grillées, huile d'olive à l'orange et graines de cumin

Wraps garnis aux œufs brouillés, sauté de poivrons, fromage cheddar râpé et salsa de tomates

Kaisers garnis à la dinde fumée, fromage oka, laitue, tomate, mayonnaise aux épices cajun

Pains multi grains garnis au goberge et persil, mayonnaise au jus de citron

Fruits frais tranchés

Café / Thé

(Minimum de 15 personnes)

Tous nos lunches ont une durée de 90 minutes en salles



Atwater 33\$ par personne

Potage du jour et panier de pain

Crudités et trempette

Salade roquette et radicchio, vinaigrette assortie

Marinades et condiments

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

Salade taboulé (couscous, persil, concombres, tomates, poivrons et huile d'olive citronnée)

Salade de courgettes vertes, tomates, poivrons, oignons rouges et fromage feta, vinaigrette au balsamique

Wraps garnis au humus, tapenade de cœurs d'artichauts, olives noires, champignons portobello et poivrons sautés

Pains de seigle garnis de capicollo et salami, laitue, tomate, moutarde douce

Pains aux olives garnis au saumon fumé, oignons rouges et câpres

Fruits frais tranchés

Assortiment de gâteaux et tartes

Café / Thé

(Minimum de 15 personnes)

Tous nos lunches ont une durée de 90 minutes en salle

Lunch - Buffets froids

St-Mathieu 36\$ par personne

Potage du jour et panier de pain

Crudités et trempette

Plateaux de terrines et pâtés

Salade César (croustons, bacon émietté et fromage parmesan)

Marinades et condiments

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

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

Wraps garnis au humus, asperges et courgettes vertes croquantes, émietté de fromage feta et roquette

Kaisers garnis au rôti de bœuf, fromage suisse, laitue, tomate, mayonnaise à la moutarde de Dijon

Pains aux olives garnis de crevettes et fenouil, mayonnaise épicée au citron

Fruits frais tranchés

Assortiment de gâteaux et tartes

Café / Thé

(Minimum de 20 personnes)

Tous nos lunches ont une durée de 90 minutes en salle



Lunch - Buffets chaud & froid

Faubourg 28\$ par personne

Potage du jour et panier de pain

Plateaux de fromages (cheddar, suisse et gouda)

Marinades et condiments

Salade verte, vinaigrettes assorties

Salade de fenouil, carottes râpées et persil, vinaigrette crémeuse

Salade d'orge, légumes croquants, parmesan et huile d'olive citronnée

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

Casserole de hauts de cuisse de poulet grillés aux olives et concassée de tomates

Riz pilaf

Fruits frais tranchés

Café / Thé

(Minimum de 20 personnes)

**Tous nos lunches ont une durée de 90 minutes
en salle**



Lunch - Buffets chaud & froid

Ville Marie 38\$ par personne

Potage du jour et panier de pain

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

Crudités et trempette

Plateaux de terrines et pâtés

Marinades et condiments

Salade César (croutons, bacon émietté et fromage parmesan)

Salade taboulé (couscous, persil, concombres, tomates, poivrons et huile d'olive citronnée)

Salade de courgettes vertes, tomates, poivrons, oignons rouges et fromage feta, vinaigrette au balsamique

Blanc de volaille grillé, mariné au citron et coriandre, sauce au miel, cari et noix de coco râpé

Filet de tilapia rôti, salsa exotique aux fruits et jus de limette

Variété de légumes de saison

Riz pilaf

Fruits frais tranchés

Assortiment de gâteaux et tartes

Café / Thé

(Minimum de 30 personnes)

Tous nos lunches ont une durée de 90 minutes en salle



Lunch À la Carte

Entrées

Petite verdure du marché, vinaigrette maison

Terrine de gibier, croûtons de pain baguette et compote d'oignons rouges confite

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

Velouté de carotte à l'orange et au gingembre

Potage Parmentier

Crème de courge musquée et pommes de terre douce

Plats principaux

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

Blanc de volaille grillé, mariné au citron et coriandre, sauce au miel, cari et noix de coco râpé

Filet de tilapia rôti, salsa exotique aux fruits et jus de limette

Filet de saumon de l'Atlantique rôti, tapenade d'olives et concassée de tomates à l'huile d'olive

Steak de bœuf Boston Sterling 3 A grillé (cuisson medium), jus de veau au poivre vert



27\$

29\$

29\$

31\$

32\$

Desserts

Salade de fruits

Baladin au chocolat moka

Baladin au chocolat et framboise

Gâteau au fromage

Café / Thé

(Un minimum de 15 personnes est requis)

Repas Quatre Services
(Entrée, Plat Principal, Dessert, Café / Thé)

Canapés

Canapés froids à la douzaine (Minimum 4 douzaines de chaque variété) 38\$ la douzaine

Végétarien

Bruschetta salsa de mangue, oignons rouges et jalapenos
Mousse de fromage de chèvre et noisettes
Mousse de tomate séchée, fromage feta et basilic
Minis wraps pesto, fromage de chèvre et cresson
Minis wraps fromage mozzarella, tomate et avocat

Viande et fruits de mer

Crevettes papillon et guacamole
Brochettes d'olive farcie, prosciutto et jambon
Carrés au saumon fumé
Boules de prosciutto et melon
Rouleaux roastbeef et roquefort
Vol-au-vent cocktail de crevettes
Vol-au-vent salade de fruits de mer
Pâte à choux farcie à la salade de poulet
Pâte à choux farcie mousse de pâté de foie
Bruschetta carpaccio de viande, basilic, parmesan et citron

Canapés chauds à la douzaine (Minimum de 4 douzaines de chaque variété) 36\$ la douzaine

Végétarien

Croustade de tomates séchées et feta
Spanakopita (épinards et feta)
Cigares marocain végétariens
Arancini aux champignons
Minis quiches, poivrons grillés et fromage de chèvre

Viande et fruits de mer

Croissants aux crevettes
Croustade au poulet et pistaches
Croustade épinards, saumon et ricotta
Cigares marocain à la viande
Pastelles à l'agneau
Rouleaux impériaux chorizo et Monterrey Jack
Minis brochettes Kefta d'agneau et pignons de pin
Minis satay de poulet
Minis won ton aux crabes filo de crabe et brie en triangle
Minis bœuf Wellington



Souper 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	41\$
*	
Petit jarret d'agneau braisé à l'os, jus court à l'infusion de thym	42\$
*	
Filet de saumon de l'Atlantique rôti à la fleur de sel, sauce citronnée aux câpres et basilic	43\$
*	
Filet de morue noir rôti, salsa de fraises au rhum brun	43\$
*	
Magret de canard du Lac Brome laqué à l'érable, sauce aux canneberges et zeste d'oranges	44\$
*	
Filet mignon de bœuf Angus, poêlée de champignons sauvages, sauce bordelaise	46\$
*	
Carré d'agneau en croûte de moutarde de Meaux, sauce au miel et aux cinq épices	47\$

Desserts

Le Pomme-Caramel
Le Perle truffée
Le Fruit des Champs
L'Estérel

Café / Thé

(Un minimum de 15 personnes est requis)

Repas Cinq Services

(Entrée, Potage, Plat Principal, Dessert, Café / Thé)



Souper - Buffet chaud et froid

Nouvel 48\$ par personne

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

Assortiment de gâteaux et tartes

Café / Thé

(Minimum de 50 personnes)

Notre souper buffet a une durée de deux heures en salle



Carte des Vins

Vins Rouge

Merlot/Malbec Astica Trapiche Cuyo, Argentine

Vin maison Bottero Italie

Aragon Tocado Campo de Borja, Espagne

Cazal Viel/Syrah, France

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

32\$ / Bouteille

34\$ / Litre

34\$ / Bouteille

36\$ / Bouteille

37\$ / Bouteille



Vins Blanc et Mousseux

Sauvignon Blanc Astica Trapiche Cuyo, Argentine

Vin maison Bottero Italie

Chardonnay La Belle Terrasse France

Vin Mousseux

32\$ / Bouteille

34\$ / Litre

37\$ / Bouteille

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 Boterro blanc, Boterro 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 des frais vous sera facturée.