

Menu Banquet



BIENVENUE

PAUSES

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

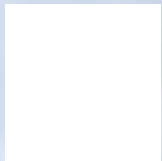
REPAS BANQUET

BUFFET SIGNATURE

MENU BRUNCH

SERVICE BAR

CONTACT



Pauses-café

BIENVENUE

PAUSES

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

REPAS BANQUET

BUFFET SIGNATURE

MENU BRUNCH

SERVICE BAR

CONTACT

LA TRADITIONNELLE / 9,95 \$

Assortiment de biscuits maison
Plateau de fruits tranchés
Boissons gazeuses, eaux minérales
Café, thé, infusion

LE RÉVEIL MATIN / 10,95 \$

Viennoiseries fraîchement cuisinées
Servis avec beurre et confitures
Sélection de jus de fruits
Café, thé, infusion

LA VIGOUREUSE / 10,95 \$

Brochette de fruits de la saison
Barre santé
Eau en bouteille, eau minérale
Café, thé, infusions

LE BON DÉPART / 11,95 \$

Parfait au Yogourt et aux petits fruits
Muffins fraîchement cuisinés
Sélection de jus de fruits
Café, thé, infusions



Petit-déjeuner

BIENVENUE

PAUSES

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

REPAS BANQUET

BUFFET SIGNATURE

MENU BRUNCH

SERVICE BAR

CONTACT

Pour bien commencer la journée !

L'ASSIETTE DU TRAVAILLEUR / 15,95 \$

Œufs brouillés, bacon, jambon et saucisse
Pain doré avec sirop d'érable chaud
Pomme de terre rissolées
Viennoiseries fraîchement cuisinées
Pain blanc ou pain de blé entier grillé
Beurre et confitures
Sélection de jus
Café, thé, infusion

LE BUFFET DU MATIN / 18,95 \$

Ces menus sont servis pour un minimum de 20 personnes

Œufs brouillés, bacon et saucisse
Pain doré et sirop d'érable chaud
Pomme de terre rissolées
Plateau de jambon tranché
Fruits frais tranchés et yogourts
Fromage cottage
Tomates tranchées
Bar à céréales
Viennoiseries fraîchement cuisinées
Pain blanc et pain de blé entier grillé
Beurre et confitures
Lait et jus de fruits
Café, thé, infusion

*Un délicieux petit déjeuner
commencera votre réunion
du bon pied.*

Service et taxes non comprises.
Prix sujet à changement sans préavis.



BIENVENUE

PAUSES

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

REPAS BANQUET

BUFFET SIGNATURE

MENU BRUNCH

SERVICE BAR

CONTACT

BOISSONS

Café, thé et infusion (10 tasses)	18,00 \$
Café, thé et infusion (15 tasses)	25,00 \$
Café, thé et infusion (36 tasses)	57,00 \$
Boisson gazeuse (591ml)	3,50 \$
Eau de source en bouteille (500ml)	3,50 \$
Eau de source en bouteille (1 litre)	7,95 \$
Thé glacé en bouteille	3,50 \$
Eau minérale en bouteille	3,50 \$
Pichet de jus de fruits	15,00 \$
Jus de fruits en bouteille	3,95 \$

COLLATIONS

Yogourts en portion individuelle	2,95 \$ / chaque
Parfait au yogourt, fruits des champs et granola	5,25 \$
Noix mélangées	2,95 \$ / personne
Plateau de biscuits maison (24 unités)	20,00 \$
Muffins fraîchement cuisinés	2,95 \$
Viennoiseries fraîchement cuisinées	3,50 \$
Pain aux bananes (2 unités)	3,00 \$
Plateau de fruits frais tranchés (10 personnes)	15,00 \$
(20 personnes)	30,00 \$
(50 personnes)	70,00 \$
Plateau de crudités et trempette (plateau pour 10)	29,00 \$
Plateau de fromages Canadiens (plateau pour 10)	30,00 \$
Assortiment de sandwichs au choix du chef (10 personnes)	46,00 \$
Panier de croustilles	8,00 \$
Panier de Méli-Mélo	8,00 \$



Nos buffets en salle

BIENVENUE

PAUSES

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

REPAS BANQUET

BUFFET SIGNATURE

MENU BRUNCH

SERVICE BAR

CONTACT

BUFFET FROID / 22,00 \$

(Minimum de 20 personnes)

Chaudronnée de soupe maison

—

Assiette de crudités et trempettes

Variété de laitues avec une sélection de vinaigrettes maison

2 salades composées choix du chef

2 variétés de sandwichs choix du chef

Fromages Canadiens

Salade de fruits frais

Assortiment de pâtisseries

Café régulier et décaféiné fraîchement infusé

Sélection de thé et de tisanes

BUFFET CHAUD / 26,00 \$

(Minimum de 20 personnes)

Chaudronnée de soupe maison

—

Assiette de crudités et trempettes

Variété de laitues avec une sélection de vinaigrettes maison

2 salades composées choix du chef

2 variétés de plats chauds choix du chef

Fromages Canadiens

Salade de fruits frais

Assortiment de pâtisseries

Café régulier et décaféiné fraîchement infusé

Sélection de thé et de tisanes

MINI BUFFET FROID / 17,00 \$

(entre 5 et 20 personnes)

2 salades composées choix du chef

Variété de sandwichs

Dessert du jour

Salade de fruits

Café régulier et décaféiné fraîchement infusé

Sélection de thé et de tisanes

*Pour toute demande spéciale,
n'hésitez pas à discuter avec notre chef.*



Sélection repas banquet

BIENVENUE

PAUSES

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

REPAS BANQUET

SÉLECTION DE DESSERTS

BUFFET SIGNATURE

MENU BRUNCH

SERVICE BAR

CONTACT

SERVICE À L'ASSIETTE

Confectionnez votre repas parfait 3 services en choisissant une entrée ou un potage, un repas principal et un dessert.

Ajoutez 4,00 \$ pour obtenir...

Votre repas parfait 4 services en choisissant un potage, une entrée, un repas principal et un dessert.

POTAGE

Brocoli et cheddar

Minestrone

Maraîchère

Potage Andalous (tomates)

Poivrons grillés

OU

ENTRÉE

Salade du jardin

Salade d'épinard et d'endives

Tartelette à l'italienne

Terrine de gibier

Parmentier de canard confit et patate douce aux pleurotes

Tartare de saumon et sa sauce au wasabi

Crouton de chèvre tiède et sa compote d'oignons et pommes sur salade roquette

Sauté de crevettes avec fenouil

Ravioli forestière sauce Napolitaine

PLATS PRINCIPAUX

ESCALOPE DE VEAU SAUCE SAFRANÉE / 27,00 \$

Escalopes de veaux légèrement saisis, servis avec une réduction de crème et de safran

BLANC DE VOLAILLE AU CHUTNEY DE FRUITS / 28,00 \$

Blanc de volaille grillé à point, nappé d'un savoureux chutney aux fruits

FILET DE SOLE FARCI AUX ASPERGES AVEC SAUCE HOMARDINE / 28,00 \$

Asperges fraîches enroulées dans un filet de sole, servi sur une délicieuse sauce au homard

BLANC DE VOLAILLE MONT BLANC / 29,00 \$

Blanc de volaille grillé à point avec fromage Brie, nappé d'une sauce crème et échalote

PAVÉ DE SAUMON À LA SALSA DE MANGUES / 30,00 \$

Filet de saumon cuit au four servi avec une rafraîchissante salsa de mangues

FILET DE PORC STYLE ROUEMONT / 32,00 \$

Filet de porc arrosé d'une sauce aux pommes au sirop d'érable

CÔTE DE BŒUF BORDELAISE / 34,00 \$

Côte de bœuf braisé accompagné de sa réduction de vin rouge

ENTRECÔTE DE BŒUF (8 ONCES), SAUCE DEMI-GLACE / 36,00 \$

Steak d'entrecôte de bœuf et son jus de cuisson

—
Les plats sont servis avec légumes et pommes de terre ou riz.

—

Des frais supplémentaires de 2,00 \$ par personne sont applicables pour un menu à deux choix.

Des frais supplémentaires de 3,00 \$ par personne sont applicables pour un menu à trois choix.

suite >



Sélection repas banquet

BIENVENUE

PAUSES

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

REPAS BANQUET

SÉLECTION DE DESSERTS

BUFFET SIGNATURE

MENU BRUNCH

SERVICE BAR

CONTACT

SÉLECTION DE DESSERTS

Mousse trois chocolats

Génoise au chocolat, bavaroise chocolat au lait, chocolat noir et chocolat blanc, glacé au chocolat

Pommes & caramel

Génoise à la vanille, mousse aux pommes, truffée au caramel, nappage aux pommes

L'érable

Génoise à la vanille, sirop à l'érable, bavaroise à l'érable, noix, sucre d'érable

Trilogie

Assortiment de trois délicieuses mignardises

L'impérial

Biscuit aux noisettes recouvert d'un croustillant praliné garni d'une mousse crémeuse au chocolat mi-amer

Le Tiramisu

Biscuits doigts de dame imbibés de sirop au café et entrecoupés d'une onctueuse bavaroise au fromage Mascarpone et cacao

—
Café régulier ou décaféiné fraîchement infusé

Sélection de thé ou de tisanes

CANAPÉS

SURPRISE DU CHEF / 24,95 \$

Servis à la douzaine

Faites confiance à notre chef exécutif et laissez-lui vous préparer vos canapés au gré des aliments de la saison



Notre Buffet Signature

BIENVENUE

PAUSES

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

REPAS BANQUET

BUFFET SIGNATURE

MENU BRUNCH

SERVICE BAR

CONTACT

37,00 \$ par personne – Un minimum de 50 personnes est requis

39,00 \$ par personne – Entre 40 et 50 personnes

43,00 \$ par personne – Entre 30 et 40 personnes

—

Chaudronnée de soupe maison

—

Mélange Mesclun avec une sélection de vinaigrettes

Salades composées variées

Salade de crevettes miniatures

Œufs mimosa

Assortiment de crudités et trempettes

Assortiment de viandes finement tranchées et pâtés

Saumon fumé

—

Rôti de bœuf du chef

OU

Côte de bœuf au jus *

**Supplément de 3,00 \$ par personne applicable **

PLATS CHAUDS

Choix de deux

Roulade de dinde farcie aux endives et provolone

Escalope de dinde roulée farci aux endives braisés et provolone sauce Grand Veneur au vin rouge et échalote

Blanc de volaille au Prosciutto et fromage de chèvre

Poitrine de poulet enrobée de Prosciutto, nappé de fromage de chèvre et filet d'huile de romarin

Filet de porc à la compote de pommes et oignons

Filet de porc grillé, accompagné d'une compote de pommes et oignons, nappé d'une réduction aux échalotes

Saumon à l'aneth

Filet de saumon légèrement cuit au four, nappé d'une sauce crème aux échalotes et au vin blanc

Filet de sole farci aux crevettes

Crevettes miniatures roulées dans un filet de sole, servi avec une délicate sauce au vin blanc

Bœuf Bourguignon

Cubes de bœuf saisis, lentement mijotés au vin rouge avec champignons et petits oignons marinés

Penne Alla Primavera

Sauce Napolitaine avec cubes de poivrons, d'oignons, de champignons et Pepperoni

Manicotti au fromage Ricotta et épinards

Pâtes farcies au fromage Ricotta et aux épinards, le tout servi sur une sauce Napolitaine

Tortellinis sauce rosée

Pâtes farcies aux 4 fromages nappées de sauce rosée

Casserole de fruits de mer

Assortiment de fruits de mer dans une délicieuse sauce au vin blanc et ail

DESSERTS

Sélection de fromages

Fondue au chocolat et ses fruits frais variés

Assortiment de pâtisseries, tartes et gâteaux

—

Café régulier ou décaféiné fraîchement infusé

Sélection de thé ou de tisanes



Notre Menu Brunch

BIENVENUE

PAUSES

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

REPAS BANQUET

BUFFET SIGNATURE

MENU BRUNCH

SERVICE BAR

CONTACT

29,00 \$ par personne – Un minimum de 50 personnes est requis

32,00 \$ par personne – Entre 40 et 50 personnes

35,00 \$ par personne – Entre 30 et 40 personnes

—

Savoureuses viennoiseries fraîchement cuisinées servies avec du beurre crémeux et des confitures de fruits

Assortiment de fruits frais tranchés

Sélection de jus de fruits

—

Œufs brouillés, bacon, saucisses, fèves au lard et pommes de terre rissolées

—

Salade Mesclun avec une sélection de vinaigrettes

Salades variées

Plateau de crudités et trempettes

Plateau de fromages Canadiens

Rôti de bœuf du chef

Ou

Côtes de bœuf braisées *

Supplément de 3,00 \$ par personne applicable

Légume de saison

—

Choix de 2 plats chauds – cuisinés au choix du chef

—

Table à desserts, salade de fruits

Café régulier ou décaféiné fraîchement infusé

Sélection de thé ou de tisanes



Tarification du bar

- BIENVENUE
- PAUSES
- PETIT-DÉJEUNER
- À LA CARTE
- BUFFETS EN SALLE
- REPAS BANQUET
- BUFFET SIGNATURE
- MENU BRUNCH
- SERVICE BAR**
- CONTACT

Bières domestiques	5,50 \$
Bières importées	8,00 \$
Apéritifs 2 oz (Martini Rossi)	5,50 \$
Gin, Rhum, Rye, Vodka, Scotch 1¼ oz	6,25 \$
Digestifs 1¼ oz (Amaretto, Brandy)	5,75 \$
Digestifs 1¼ oz (Tia Maria, Bailey's, Cognac, Tequila)	6,25 \$
Grand Marnier 1¼ oz	9,50 \$
Verre de vin maison	7,00 \$
Boissons gazeuses, jus, Perrier, eau	3,50 \$
Shooters 1 oz (Jack Daniel, Tequila)	4,50 \$
(Peach Schnapps, Sambuca, Vodka)	3,50 \$

Service de 15 % et Taxes non comprises

Un minimum de 250 \$ de vente est requis.

Si le minimum n'est pas atteint, la différence vous sera chargée.

PUNCH

Punch au Champagne (40 verres)	125,00 \$
Punch au rhum (40 verres)	99,00 \$
Punch sans alcool (40 verres)	49,00 \$

CHAMPAGNE / VINS PÉTILLANTS

Codorniu - Espagne	36,00 \$
Moët & Chandon	145,00 \$

VINS BLANCS

Pinot Grigio, Barefoot, USA, 750 ml	32,00 \$
Riesling, McWilliams, Australie, 750 ml	39,00 \$
Semillon Chardonnay, Jacob's Creek, USA, 750 ml	36,00 \$
FUN Chardonnay, France, 750 ml	39,00 \$
Sauvignon Blanc, E. & J. Gallo, 750 ml	34,00 \$
Vin maison, Donini Chardonnay, Italie Bouteille d'un litre	29,00 \$

VIN ROSÉ

White Zinfandel, E. & J. Gallo, USA, 750 ml	34,00 \$
---	----------

VINS ROUGES

Shiraz, Barefoot, USA, 750 ml	32,00 \$
Shiraz, Bin 555, Wyndham Estate, Australie, 750 ml	39,00 \$
Pinot Noir de la chevalière, Laroche, France, 750 ml	39,00 \$
Cabernet Sauvignon, E. & J. Gallo, USA, 750 ml	34,00 \$
Pinot Noir Mirassou, USA, 750 ml	39,00 \$
Valpolicella Classico Bolla, Italie, 750 ml	40,00 \$
Brouilly, Georges Duboeuf, France, 750 ml	49,00 \$
Château Pey La Tour Réserve, France, 750 ml	53,00 \$
Vin maison, Donini Merlot, Italie Bouteille d'un litre	29,00 \$



BIENVENUE

PAUSES

PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

BUFFETS EN SALLE

REPAS BANQUET

BUFFET SIGNATURE

MENU BRUNCH

SERVICE BAR

CONTACT



CONTACTEZ-NOUS

Holiday Inn Montréal-Longueuil
900, St-Charles est
Longueuil, Québec J4H 3Y2
Canada

T: 450 646.8100 – 1 800 263.0159

F: 450 646.7786

banquet@hilong.ca

www.holidayinnlongueuil.com/francais