



Menu Banquet

Dernière révision: 26 Mars 2024



Montreal Airport Marriott In-Terminal Hotel
800 Place Leigh Capreol, Dorval, Quebec, Canada

15146366700 marriott.com/yulma

Petit déjeuner

Petit Déjeuner Continental 28\$

Jus d'orange et de pomme
Variété de fruits frais tranchés
Mini viennoiseries sur place
Confitures assorties
Yogurts individuel aux fruits assortis
Café Lavazza™ fraîchement infusé et thés assortis

Ajoutez des œufs brouillés + 10\$ par personne

Petit Déjeuner Américain 40\$

Jus d'orange et de pomme
Variété de fruits frais tranchés et baies
Plateau de fromage cheddar du Québec (2oz/pp)
Oeufs brouillés crémeux
Bacon et saucisses (peut être remplacé par du jambon ou saucisses à la dinde sur demande)
Pommes de terre petit déjeuner aux fines herbes
Crêpes, sirop d'érable du Québec
Mini viennoiseries cuites sur place
Pain blanc et multigrain
Céréales assorties, lait entier, lait écrémé, lait d'amande et soya
Confitures assorties
Café Lavazza™ fraîchement infusé et thés assortis

Ajoutez des crêpes moelleuses ou du pain doré servis avec du sirop d'érable du Québec + 9\$ par personne

Petit Déjeuner Santé 32\$

Jus d'orange et de pomme
Mini smoothie matinal
Fromages du terroir
Variété de fruits frais tranchés et baies
Céréales assorties, lait entier, lait écrémé, lait d'amande et soya
Granola biologique au quinoa et érable
Muffins anglais, pain levain, pain blanc et multigrain
Confitures assorties
Café Lavazza™ fraîchement infusé et thés assortis

Petit Déjeuner VIP 45\$

Jus d'orange et de pomme
Baies assorties
Mini smoothie du jour fait maison
Oeufs pochés, en cocotte aux épinards et tomates (disponible pour groupe de 25 personnes et plus)
Pommes de terre au canard confit
Variété de mini viennoiseries
Confitures assorties
Café Lavazza™ fraîchement infusé et thés assortis

Ajoutez Station Oeufs du Chef + 10\$ par personne + 35\$/heure (min. 2 heures)

Tous les Buffets Petit-Déjeuner Nécessitent un minimum de 10 Invités ou des Frais de 100 \$ sont Applicables.

Ajout Petit-Déjeuner

Fruits Frais Tranchés 12 \$ par personne

Œufs Durs (Chauds ou Froids) 3 \$ par œuf

Mini Parfait au Yaourt 4\$ chacun

Pouding au Chia 7\$ chacun

Barres Granola Maison 52 \$ la douzaine

Oeufs Brouillés 10 \$ par personne

Variété de Mini-Pâtisseries (2) 6 \$ par personne

Bagels Montréalais, Saumon Fumé, Câpres, Fromage à la Crème, Oignons Tranchés 15 \$ par personne

Choix de Pain Doré ou de Pancakes Moelleux 9 \$ par personne

Petits Fruits, Crème Fraîche, Sirop d'Érable Tiède, Tartinade au Chocolat et aux Noisettes

Cocotte aux Oufs Pochés 11 \$ par personne

Concassé de Tomates et Basilic, Chorizo Croustillant, Sauce Hollandaise Spéciale du Chef, Pain de Campagne Grillé

Sandwich Petit-Déjeuner 16 \$ chacun

- Oeufs Brouillés, Fromage Cheddar Vieilli, Épinards Frais, Oignons Caramélisés, Saucisses
- Sandwich au Jaune d'Oeuf Brisé, Bacon Fumé Croustillant à l'Érable, Fromage Cheddar Vieilli, Levain Campagnard
- Sandwich au Blanc d'Oeuf et à l'Avocat, Roquette Fraîche, Salsa à la Tomate et au Basilic, Muffin Anglais

*****Moins de 10 personnes pour le petit-déjeuner Américain, seront servies à l'assiette ou un supplément de 100\$ applicable pour le service en buffet.*****



Pause-café

Toutes nos pauses incluent notre café Lavazza™ fraîchement infusé et un assortiment de thés.

Pause AM

Indulgence 26\$

Assortiment de Macarons
Financier à la Crème Chantilly
Mini Tartelettes aux Fruits Frangipane
Eau Pétillante

Souvenir d'Enfance 20\$

Lait au Chocolat Épicé
Assortiment de Biscuits Moelleux
Sandwichs au Beurre d'Arachide et à la Confiture
Eau Pétillante

Gourmet 24\$

Tartine De Chèvre Et Poire
Compote de Pommes et Romarin avec Cheddar
Yaourt aux Graines de Chia et Graines de Citrouille,
Figue Grillée, Huile d'Olive
Eau Pétillante

Blueberry 24\$

Bleuets Frais, Sirop d'Érable et Crème Chantilly
Scones aux Bleuets, Crème Anglaise
Mendiants de Bleuets et Chocolat Noir
Eau Pétillante

Pause PM

Bar à Bonbons Sucrés et Salés 24\$

Bar à Bonbons avec Sélections Variées de Collations
Salées et Sucrées
Eau Pétillante

Chocolate Dreams 22\$

Brownies Maison au Chocolat et Noix de Grenoble
Écorce de Chocolat, Fruits Secs, Noix et/ou Bretzels
Assortiment de Truffes au Chocolat
Eau Pétillante

Garden Fresh 19\$

Crudités, Trempette Ranch
Pita grillé, Tartinade de Poivrons Rouges Rôtis
Olives Marinées
Shooter de jus V8
Eau Pétillante

Sugar Shack 26\$

Popcorn à l'érable
Mini Beignets
Caramel au Beurre
Cônes de Sucre
Sucettes à l'Érable
Eau Pétillante

Collations À La Carte

Mini pain aux bananes emballé individuellement 7\$ chacun

Fruits entiers 4\$ chacun ou profitez de notre panier de fruits à 40\$

Mélange de noix grillées 13\$ par portion

Bretzels géants salés, trempettes assorties 10\$ par personne

Crudités de légumes frais avec trempette à la crème sure et à l'aneth et trempette aux épinards 11\$ par portion

Assortiment de biscuits moelleux 36\$ la douzaine

Brownies deluxe 36\$ la douzaine

Cannoli frais 36\$ la douzaine

Chips maison 15\$ par bol (pour environ 10 personnes)

Boissons À La Carte

Café Lavazza™ fraîchement infusé et assortiment de thés 92\$ le gallon (1 gallon = 15 tasses de 4 oz)

Eau en bouteille (plate et gazeuse) 6\$ par bouteille

Jus / sodas en bouteille assortis 6\$ par article

Lait au chocolat, lait régulier, lait sans lactose, lait d'amande, lait de soya 10\$ le litre/pichet

Thé glacé fraîchement infusé 21 \$ par pichet

Machine à café Lavazza™ (selon disponibilité) 7\$ par capsule, comprend un assortiment de lait et substituts

Nous sommes fiers de vous proposer une eau filtrée Naturizzata™ écologique et de haute qualité :

- Plate : 4\$ par personne et par jour
- Pétillant : 4\$ par personne et par jour
- Les deux options : 7\$ par personne et par jour

Nous sommes fiers de vous proposer une eau filtrée Naturizzata™ écologique et de haute qualité :



Déjeuner

Offrez-vous l'une des délicieuses créations de déjeuner de notre chef pour votre prochaine réunion.

Plateau Express

Disponible pour les groupes de moins de 25 personnes.

Tous les plateaux Express comprennent notre café Lavazza™ fraîchement infusé et un assortiment de thés.

Plateau Express Froid Choix du Chef 44\$

Même sélection pour tous les invités

Entrée, Salade, Sandwich, Dessert

Plateau Express Chaud Choix du Chef 48\$

Même sélection pour tous les invités

Entrée, Salade, Plat Chaud, Dessert



Repas à l'Assiette

Vous cherchez quelque chose de plus élaboré à offrir à vos invités?

Choisissez notre repas à l'assiette, parfaite pour les groupes de toutes tailles!

Soupe ou Salade: Choix de Un

- Laitue Romaine et Chou Frisé, Copeaux d'Asiago, Câpres Croustillantes, Chips de Prosciutto, Vinaigrette César
- Bébés Épinards, Roquette, Pancetta Crouillante, Tomates Cerises Confites, Vinaigrette Balsamique Blanc
- Soupe Crémeuse de Poireaux et Patates Douces servie avec du Canard Confit Crouillant
- Soupe aux aubergines et Champignons Shiitake

Repas Principal: Choix de Un

- Poitrine de Poulet en Cuisson Lente, Courge Spaghetti, Carottes Rôties 68\$
- Bifteck de Surlonge New-Yorkais, Sauce au Vin Rouge, Gratin de Pommes de Terre et Légumes du Marché 75\$
- Saumon de l'Atlantique Légèrement Poêlé, Couscous au Quinoa, Poireaux Braisés, Carottes 68\$

Dessert: Choix de Un

- Crémeux Glacé au Chocolat et Moka
- Gâteau Mousse Framboise Pistache
- Mousse au Chocolat Noir et Praliné
- Mousse au Caramel, Gâteau aux Carottes à la Crème Vanille
- Gâteau Red Velvet



Buffet Déjeuner Imagine 56\$ pp

Minimum 25 personnes

Maximum 2 heures - supplément de 10\$ par personne par heure supplémentaire

Soupe

- Soupe du Jour

Salades

- Laitues Croustillantes, Pommes Caramélisées, Amandes Grillées, Vinaigrette Balsamique Blanche
- Salade de Betteraves, Pommes Granny Smith, Vinaigrette aux Noix

Mains

- Bavette Grillée, Sauce aux Champignons et au Vin Rouge
- Coquilles de Pâtes Farcies au Fromage, Concassé de Tomates Fraîches, Sauce Crémeuse au Parmesan
- Riz Sauvage Mélangé
- Légumes de Saison

Desserts

- Desserts Assortis au Choix du Chef
- Café Lavazza™ Fraîchement Infusé et Assortiment de Thés

Réhaussements

Salade

- Salade de Pâtes Farfalle, Poulet Grillé, Bocconcini et Basilic Frais 8\$ par personne

Repas Principal

- Saumon Poêlé, Poireaux Braisés, Sauce Crémeuse au Beurre 12\$ par personne

Buffet Déjeuner Asiatique 56\$ pp

Minimum 25 personnes

Maximum 2 heures - supplément de 10\$ par personne par heure supplémentaire

Soup

- Soupe Wonton au Porc

Salads

- Salade de Chou Asiatique, Flanc de Porc et Noix de Cajou
- Salade de Nouilles Soba au Tofu

Mains

- Poulet Général Tao
- Brocoli Cuit à la Vapeur, Poivrons Rouges et Amandes Grillées
- Riz Frit aux Légumes et aux Oeufs
- Rouleaux de Printemps aux Légumes, Sauces Assorties

Dessert

- Sushi Thaïlandais au Chocolat
- Pot de Génoise, Mousse d'Ananas et Mangue
- Gâteau au Fromage Matcha
- Café Lavazza™ Fraîchement Infusé et Assortiment de Thés

Réhaussements

Salade

- Chou Nappa, Fèves Germées, Champignons Shiitake, Vinaigrette au Gingembre et Sésame \$8 par personne

Repas Principal

- Saumon Glacé au Soya et au Gingembre Cuit au Four 12\$ par personne

Buffet Déjeuner Italien 56\$ pp

Minimum 25 personnes

Maximum 2 heures - supplément de 10\$ par personne par heure supplémentaire

Soupe

- Soupe Stracciatella avec Fromage Parmesan

Salads

- Mesclun, Salade de Légumes Croquants, Vinaigrette Balsamique Vieilli
- Salade Caprese (Mozzarella et Tomates)

Mains

- Poulet Rôti aux Tomates Séchées et aux Herbes
- Penne, Rapini, Tomates Cerises, Sauce à l'Ail et Vin Blanc
- Légumes Grillés et Pommes de Terre Rôties

Dessert

- Mini Bomboloni à la Confiture de Framboises
- Mini Gâteau au Citron et Ricotta
- Cannoli au Fromage Frais
- Café Lavazza™ Fraîchement Infusé et Assortiment de Thés

Réhaussements

Salade

- Salade d'Orzo à l'Italienne 8\$ par personne

Repas Principal

- Puttanesca de morue au four (tomate, olive noire, persil, huile d'olive) 12\$ par personne
- Planche d'Antipasti avec Assortiment de Charcuteries 12\$ par personne

Buffet Déjeuner Grecque 56\$ pp

Soupe

- Soupe Grecque aux Lentilles

Salades

- Bébé Laitue, Amandes Rôties, Salade de Fromage de Chèvre, Vinaigrette au Miel et aux Agrumes
- Salade Grecque
- Mini Spanakopita, Trempette Tzatziki, Mélange d'Olives
- Pain Pita Grillé

Repas Principal

- Poulet Rôti, Vinaigrette Citron Origan
- Légumes Grillés et Pommes de Terre Rôties
- Dorade au Four, Bouillabaisse

Desserts

- Mini Baklava
- Assortiment de Mini Gâteaux Enrobés de Chocolat
- Loukoumades Assorties

Réhaussements

Entrées

- Dolmadakia (Feuilles de Vigne Farcies) + 8\$ par personne

Repas Principal

- Kafta de Bœuf Rôti au Four, Sauce Tomate et Ail + 12\$ par personne

Réception

Rehaussez votre cocktail en ajoutant une sélection de canapés chauds et froids qui rehausseront l'expérience de vos invités. Veuillez noter que tous nos canapés sont vendus à la douzaine.



Canapés

Canapés Chauds

- Mini Arancini au Champignons, Parmesan et Huile de Truffe 46\$
- Samosa fait maison 49\$
- Poutine aux Gnocchi Frits, fromage Cantonnière 52\$
- Pogo au Sanglier 55\$
- Mini Sliders au Boeuf Angus, Fromage Suisse et Oignons Caramelisés 58\$
- Crevettes croustillantes 47\$
- Mini Wellington au Poulet et Champignons 56\$
- Mini Tacos au Poulet 60\$

Canapés Froids

- Gravlax saumon de l'Atlantique, Sauce Crémeuse au Citron Confit 62\$
- Tartare aux Betteraves Rouges servi sur Blinis avec Zeste d'Orange Confit 55\$
- Crevettes Épicées Grillées, Trempette Aioli 68\$
- Tartare de Boeuf, Crème au Raifort, Tomates Fumées 78\$
- Truffes Enrobées de Fromage de Chèvre et Noix de Pin Rôties 72\$
- Mini Antipasti Style Italien 58\$

Stations de Nourritures

Réhaussez votre station de nourriture avec un chef pour la rendre interactive ! 35\$/heure, minimum 2 heures

Griffintown 26\$

Macaroni et Fromage Crémeux
1 Garniture au choix : Crevettes, Homard ou Canard
Confit

Vieux Montreal 30\$

Contre-Filet de Bœuf Angus Rôti Lentement, servi avec un Assortiment de Petits Pains, de la Moutarde à l'Ancienne, des Oignons Caramélisés et une Sauce au Vin Rouge

HoMa 26\$

Assortiment de Mini Sliders (3 par personne)

- Boeuf, Fromage Cheddar
- Poulet croustillant, mayonnaise à l'avocat, fromage Monterey Jack
- Légumes Grillés, Fromage Oka Fumé

Città Italiana 28\$

Pâtes Penne et Tortellini Farcis au Fromage,
Garnitures : Pancetta, Champignons Sautés, Pousses d'Épinards, Parmesan à l'Ail Doux, Oignons Verts, Sauce Crémeuse au Parmesan, Sauce Concassée aux Tomates Rôties

Sushi 48\$

Assortiment de Sushi servi avec Sauce Soya, Wafu, Huile de Sésame

Mile End 32\$

Assortiment de Fromages du Terroir, Charcuteries, Fruits, Noix et Pains Spéciaux

Poutine 21\$

Poutine Classique Montréalaise servi avec un Assortiment de Garniture: Chorizo, Bacon, Oignons Sautés, Champignons, Fromages, Sauce Poutine

La Montréalaise 24\$

Viande Fumée Traditionnelle Montréalais (4 oz) servie sur Pain de Seigle avec une Sélection de Moutardes, Cornichons à l'Aneth et Salade de Chou

L'Ouest de l'Île 22\$

Laitue Boston Croustillante
Légumes Grillés servis avec 2 Types de Vinaigrette, Tomates Cerises, Pita Grillé, Olives et Bruschetta

Le Quartier Latin 21\$

Assortiment de Verrines, Gâteaux, Tartelettes, Fruits Tranchés, Assortiment de Barres à Crème Glacée



Dîner

Repas à l'Assiette

Personnalisez votre dîner à 3 services

Choix de: Soupe ou Salade, Plat Principal, Dessert

Surclassez votre dîner avec un service supplémentaire + 18\$ par personne

Tous les repas à l'assiette sont servis notre café Lavazza™ fraîchement infusé et assortiment de thés

Entrées : 1 choix pour tous les invités + 18\$

- Tartare au Saumon, Croustilles Nori, Mayo au Citron, Micro Pousses de Pois Verts
- Carpaccio de Boeuf servi avec Salade de Champignons Shiitake et Aioli à l'Ail Noir
- Parmentier de Magret de Canard Mariné, Sauce Aromatisée à l'Orange
- Salade de Fromage Burrata, Tomates Ancestrales et Laitue Mâche
- Pâtes Cavatelli, Tomates Cerise, Rapini, Saucisse Italienne, Sauce à la Crème

Soupe/Salades : 1 choix pour tous les invités

- Laitue Romaine et Chou frisé, Copeaux d'Asiago, Câpres Croustillantes, Chips de Prosciutto, Vinaigrette César
- Bébés Épinards, Roquette, Pancetta Crouillante, Tomates Cerises Confites, Vinaigrette Balsamique Blanc
- Soupe Crémeuse aux Poireaux et Patates Douces avec Canard Confit Crouillant
- Soupe aux Aubergines et Champignons Shiitakes

Repas Principal: 1 choix pour tous les invités

- Poitrine de Poulet Mijotée, Courge Spaghetti, Carottes Anciennes Rôties 83\$
- Carré de Veau en Croûte d'Herbes Rôti au Four, Pomme de Terre Salsa à la Truffe Noire, Mini Légumes Glacés 90\$
- Truite Arc-en-Ciel Poêlée, Céleri-Rave, Fenouil Confit à l'Orange, Sauce Crémeuse au Beurre 87\$
- Filet de Bœuf Poêlé, Millefeuille de Pommes de Terre Sucrées, Sauce au Vin Rouge et au Romarin 95\$
- Saumon de l'Atlantique Légèrement Poêlé, Couscous de Quinoa, Poireaux Braisés, Carottes 83\$

Desserts: 1 choix pour tous les invités

- Crémeux Glacé au Chocolat et Moka
- Gâteau Mousse Framboise Pistache
- Mousse au Chocolat Noir et Praliné
- Mousse au Caramel, Gâteau aux Carottes à la Crème Vanille
- Gâteau Red Velvet



Buffet Dîner Imagine 95\$ pp

Soupe

- Soupe du Jour

Salades

- Laitues Croustillantes, Pommes Caramélisées, Amandes Grillées, Vinaigrette Balsamique Blanche
- Salade de Betteraves, Pommes Granny Smith, Vinaigrette aux Noix
- Salade de Pâtes Farfalle, Poulet Grillé, Bocconcini et Basilic Frais

Repas Principal

- Bavette Grillée, Sauce aux Champignons et au Vin Rouge
- Saumon Poêlé, Poireaux Braisés, Sauce Crémeuse au Beurre
- Coquilles de Pâtes Farcies au Fromage, Concassé de Tomates Fraîches, Sauce Crémeuse au Parmesan
- Riz Sauvage Mélangé
- Légumes de Saison

Dessert

- Desserts Assortis au Choix du Chef
- Café Lavazza™ Fraîchement Infusé et Assortiment de Thés

Buffet Dîner Asiatique 95\$ pp

Soupe

- Soupe Wonton au Porc

Salades

- Salade de Chou Asiatique, Flanc de Porc et Noix de Cajou
- Salade de Nouilles Soba au Tofu
- Chou Nappa, Fèves Germées, Champignons Shiitake, Vinaigrette au Gingembre et Sésame

Repas Principal

- Poulet Général Tao
- Saumon Glacé au Soya et au Gingembre Cuit au Four
- Brocoli Cuit à la Vapeur, Poivrons Rouges et Amandes Grillées
- Riz Frit aux Légumes et aux Oeufs
- Rouleaux de Printemps aux Légumes, Sauces Assorties

Desserts

- Sushi Thaïlandais au Chocolat
- Pot de Génoise, Mousse d'Ananas et Mangue
- Gâteau au Fromage Matcha
- Café Lavazza™ Fraîchement Infusé et Assortiment de Thés

Buffet Dîner Italien 95\$ pp

Soupe

- Soupe Stracciatella avec Fromage Parmesan

Salades

- Mesclun, Salade de Légumes Croquants, Vinaigrette Balsamique Vieilli
- Salade Caprese (Mozzarella et Tomates)
- Salade d'Orzo à l'Italienne

Repas Principal

- Poulet Rôti aux Tomates Séchées et aux Herbes
- Puttanesca de morue au four (tomate, olive noire, persil, huile d'olive)
- Penne, Rapini, Tomates Cerises, Sauce à l'Ail et Vin Blanc
- Légumes Grillés et Pommes de Terre Rôties
- Planche d'Antipasti avec Assortiment de Charcuteries

Desserts

- Mini Bomboloni à la Confiture de Framboises
- Mini Gâteau au Citron et Ricotta
- Cannoli au Fromage Frais
- Café Lavazza™ Fraîchement Infusé et Assortiment de Thés

Buffet Dîner Grecque 95\$ pp

Soupe

- Soupe Grecque aux Lentilles

Salades et Entrées

- Bébé Laitue, Amandes Rôties, Salade de Fromage de Chèvre, Vinaigrette au Miel et aux Agrumes
- Salade Grecque
- Dolmadakia (Feuilles de Vigne Farcies)
- Mini Spanakopita, Trempette Tzatziki, Mélange d'Olives
- Pain Pita Grillé

Repas Principal

- Poulet Rôti, Vinaigrette Citron Origan
- Légumes Grillés et Pommes de Terre Rôties
- Dorade au Four, Bouillabaisse
- Kafta de Bœuf Rôti au Four, Sauce Tomate et Ail

Desserts

Mini Baklava

Assortiment de Mini Gâteaux Enrobés de Chocolat

Loukoumades Assorties

Boissons



Vins

Blanc

Jackson Triggs, Pinot Grigio, Canada \$52

Chardonnay, Cliff79, Australie \$52

Trebbiano Rubicone, Barzoli, Italie \$52

Rouge

Jackson Triggs, Cabernet Sauvignon, Canada \$52

Cabernet Shiraz, Cliff79, Australie \$52

Montepulciano D'Abruzzo, Barzoli, Italie \$52

Mousseux et Champagne

Prosecco, Miorretto, Italie \$65

Ruffino Rosé \$68

Laurent-Perrier, Brut France \$150

Veuve Cliquot, Ponsardin France \$195

Vous recherchez des options de vins alternatives ? Demandez à votre gestionnaire d'événements les options disponibles !

Consultez notre carte des vins: <https://www.taptastego.com/YULMA/outlet/order/a9c0de0d-edc5-413e-a2e3-160f46aa9046>

Bières et Punch

Bières

- Bières Domestique 11\$
- Bières Importés (Heineken, Peroni, Sol) 12\$
- Bières Microbrasseries 12\$

Punch

- Punch Sans Alcool 67\$ par gallon (environ 30 verres)
- Punch à base de rhum blanc 185\$ par gallon (environ 30 verres)
- Mimosas 12\$ par verre

Forfait Bar Ouvert

Nos Forfaits Bar Ouvert sont basé sur une (1) heure de service.

Un supplément de 12\$ par personne sera ajouté pour chaque heure supplémentaire de Bar Ouvert.

Forfait Bar Ouvert Classique 22\$ per personne

Vodka Smirnoff, Gin Sec Gordon's London, Rhum Blanc Captain Morgan, Johnnie Walker Red Label Scotch, Canadian Club, Bière Domestique, Bailey's, Cognac VS, Jus, Eaux, et Boissons Gazeuses

Fofait Bar Ouvert Deluxe 27\$ par personne

Vodka Grey Goose, Gin Bombay, Tequila Cuervo, Rhum Blanc Bacardi, Crown Royal Dark Rum, Johnnie Walker Black Label Scotch, Bières Domestiques, Importés et Microbrasseries, Jus, Eaux, et Boissons Gazeuses

*Un revenu minimum de 500\$ par bar est requis. Si le revenu minimum n'est pas atteint, la différence sera appliquée et imputée sur le compte principal.

Bar par Consommation et Bar Payant

Host Bar

- Apéritifs 9\$
- Spiritueux 10\$
- Liqueurs Fines 11\$
- Digestifs 11\$
- Bières Domestiques 10\$
- Bières Importées et de Microbrasserie 11\$
- Vin d'Importation Privée au Verre 12\$
- Boisson Gazeuse, Jus et Eau Plate ou Pétillante 6\$
- Heineken Sans Alcool 10\$

Cash Bar

- Apéritifs 10\$
- Spiritueux 11\$
- Liqueurs Fines 12\$
- Digestifs 12\$
- Bières Domestiques 11\$
- Bières Importées et de Microbrasserie 12\$
- Vin d'Importation Privée au Verre 14\$
- Boisson Gazeuses, Jus et Eau Plate ou Pétillante 6\$
- Heineken Sans Alcool 10



Technologies

SERVICE AUDIO-VISUEL COMPLET

ENCORE sera le fournisseur audio-visuel préféré pour votre événement. ENCORE vous fournira la meilleure combinaison de technologie en fonction de votre événement particulier ou des objectifs de la réunion.

L'assurance de la pleine valeur de remplacement de l'équipement loué est de la responsabilité du client. Le client est informé de la responsabilité de protéger l'équipement en tout temps et d'assurer la sécurité de la salle de réunion lorsqu'elle n'est pas occupée.

La période de location minimale est d'un jour. La période de location commence le jour prévu au contrat et se termine lorsque l'équipement est retourné ou refusé par l'hôtel.

Tous les tarifs de location sont sujets à changement sans préavis. Certains articles nécessitent une installation obligatoire par le personnel d'ENCORE.

Des frais de service habituels de 12,75 % ainsi que des frais d'administration de 4,25 % pour l'installation/le service/le démontage seront ajoutés à vos prix. Une charge de travail sera appliquée pour les grands salons et si des techniciens dédiés sont nécessaires pour faire fonctionner le salon.

SERVICES AUDIOVISUELS EXTERNALISÉS

Si une autre entreprise audio-visuelle est choisie par un client, des frais de 500 \$ par salle, par jour, plus des frais de branchement électrique de 100 \$ par salle seront appliqués au compte de groupe.

Des conditions spéciales s'appliqueront à toutes les entreprises audio-visuelles sous-traitées qui apporteront leur équipement à l'hôtel Marriott Terminal Aéroport de Montréal.

Pour simplifier vos besoins, ENCORE est notre entreprise audio-visuelle recommandée. Pour plus d'informations, contactez Giovanni Ciampanelli au (514) 821-8645

Toutes les exigences de réglage doivent être exécutées par ENCORE. Toutes les commandes d'équipement peuvent être annulées au moins 24 heures avant le jour de l'événement. Veuillez noter que des frais s'appliqueront si la commande n'est pas annulée 24 heures avant le jour de l'événement.

Pour plus de détails, veuillez contacter le gestionnaire d'événements responsable de votre événement.

Pour simplifier vos besoins, ENCORE est notre entreprise audio-visuelle recommandée. Pour plus d'informations, contactez Giovanni Ciampanelli au (514) 821-8645

Toutes les exigences de réglage doivent être exécutées par ENCORE. Toutes les commandes d'équipement peuvent être annulées au moins 24 heures avant le jour de l'événement. Veuillez noter que des frais s'appliqueront si la commande n'est pas annulée 24 heures avant le jour de l'événement.

Pour plus de détails, veuillez contacter le gestionnaire d'événements responsable de votre événement.

Informations générales



Informations importantes :

Un contrat signé est requis pour la tenue d'un événement. L'espace pour un événement est réservé uniquement pour les heures indiquées. Si des heures d'installation et de démontage sont nécessaires, veuillez les préciser au moment de la réservation.

L'équipe de gestion d'événements et le chef exécutif seront heureux de vous aider à créer des menus spécialisés pour votre fonction. Nous nous ferons un plaisir de vous aider avec toutes les exigences liées au succès de votre événement.

En raison des règlements sanitaires municipaux et provinciaux, tous les aliments et boissons consommés dans l'espace de banquet doivent être fournis par l'hôtel. L'hôtel interdit aux clients de retirer des aliments et des boissons après une réception. Les prix des banquets sont sujet à changement sans préavis. Les prix des aliments et des boissons seront garantis trois (3) mois avant l'événement ou selon ce qui est inclus dans le contrat original.

La location de la salle est assujettie à des frais d'administration de 19 %. Tous les autres prix sont assujettis à des frais de service de 13,75 % et des frais d'administration de 5,25 %. Tout le prix sont assujettis à des taxes applicables de 5 % (TPS) et 9,975 % (TVQ). Toutes les taxes sont assujetties à changement sans préavis.

Aucune chandelles ou bougies n'est permis dans les espace de réunions.

Tous les panneaux, affichages ou décorations suggérés par le client sont soumis à l'approbation finale de l'hôtel.

L'hôtel ne permettra pas d'apposer quoi que ce soit sur les murs, les planchers ou le plafond avec des clous, des agrafes, des adhésifs ou toute autre substance.

Un service de vérification des manteaux est offert moyennant des frais de 3,00 \$ par manteau. Un montant minimum de 300 \$ est requis pour les huit (8) premières heures. Toute période de plus de huit (8) heures sera facturée à 80 \$ par bloc de quatre heures, sinon la différence sera facturée au client. Pour les groupes de 25 personnes ou moins, des cintres peuvent être placés dans la salle.

Toutes les fonctions où la musique fait partie du divertissement sont assujetties à des frais de la SOCAN (Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique) et à des frais de Ré:Sonne (pour les artistes et les maisons de disques).

Un service de vérification des manteaux est offert moyennant des frais de 3,00 \$ par manteau. Un montant minimum de 300 \$ est requis pour les huit (8) premières heures. Toute période de plus de huit (8) heures sera facturée à 80 \$ par bloc de quatre heures, sinon la différence sera facturée au client. Pour les groupes de 25 personnes ou moins, des cintres peuvent être placés dans la salle.

Toutes les fonctions où la musique fait partie du divertissement sont assujetties à des frais de la SOCAN (Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique) et à des frais de Ré:Sonne (pour les artistes et les maisons de disques).

Livraison:

Les colis de plus de 50 kg doivent être livrés le jour même de l'événement directement à la salle de réunion où se déroulera votre événement. Lorsque vous expédiez votre colis, nous vous demandons d'indiquer l'adresse mentionnée ci-dessous sur tous vos colis :

- Hôtel Marriott Terminal Aéroport de Montréal Quai de chargement / livraison
- Le nom de votre groupe
- Le nom de votre personne-ressource sur place
- La date de votre événement
- Le nom de votre gestionnaire d'événements à l'hôtel
- Adresse de l'hôtel

Des frais de manutention de 100 \$ par palette s'appliqueront pour toute livraison de palettes à l'hôtel.

MONTREAL AIRPORT MARRIOTT IN-TERMINAL HOTEL

800 Place Leigh Capreol, Dorval, Quebec, Canada

 [Visit Website](#)

15146366700



Jun 05, 2024. Marriott International. All Rights Reserved.