



WILLIAM GRAY

VOTRE MARIAGE AVEC NOUS !



MARIAGESVIEUXMONTREAL.COM
OLDMONTREALWEDDINGS.COM



2018



VOTRE MARIAGE

Puisqu'il est un des plus beaux moments de votre vie, nous nous assurerons de dépasser vos attentes pour rendre votre mariage inoubliable. Une salle de réception pouvant accueillir jusqu'à 200 invités, une salle de banquet luxueuse et un décor intérieur et extérieur enchanteur serviront de toile de fond pour votre événement et rendront vos souvenirs mémorables. Votre menu personnalisé créé de main de maître par notre chef exécutif n'aura d'égal que l'ambiance riche et luxueuse de notre établissement.

Nous tenons à votre confort et c'est pourquoi nos forfaits incluent les bénéfices suivants :

- Une suite pour la nuit de votre mariage avec petit-déjeuner
- Des fraises trempées dans le chocolat dans votre suite
- Une dégustation du menu de votre mariage pour 2 personnes quelques mois avant le mariage
- Des tarifs préférentiels pour les chambres de vos invités

De plus, chaque forfait inclut la location de la salle pour votre cocktail et votre souper de réception. La location comprend les tables, les chaises, la vaisselle, la verrerie, les couverts, les serviettes de table et les nappes lors du cocktail et du souper, ainsi que les numéros de table. Il est aussi possible de faire la cérémonie sur place, moyennant un supplément.

LE COCKTAIL

4 à 6 canapés par personne
1 heure de cocktail

LE SOUPER DE RÉCEPTION / par personne et selon le forfait choisi :

- ½ bouteille de vin maison rouge ou blanc durant le repas
- Un menu 4 ou 5 services
- Café, thé et/ou tisane
- Bar ouvert selon le forfait choisi

SERVICES:

- Maître d'hôtel attitré à votre mariage
- Service de voiturier (selon disponibilité)
- Réception de l'hôtel ouverte 24 heures sur 24
- Concierge disponible

N'hésitez pas à demander nos menus et forfaits pour célébrer vos fiançailles, « shower » ou tout autre événement marquant.

Au plaisir de vous accueillir!

Dawn Scott

Directrice, ventes mariages et événements sociaux



Florine Battaglia

Responsable, ventes mariages et événements sociaux

421 Rue St-Vincent, Vieux-Montréal, H2Y 3A6

T 438 387-2585 | fbattaglia@mariagesvieuxmontreal.com

FORFAIT ARGENT | 150 PAR PERSONNE | MENU 4 SERVICES

COCKTAIL

Bar pendant votre cocktail (1 heure), bière et vin

HORS D'OEUVRE

4 canapés par personne

FROID CHAUD

| | |
|--|---|
| Prosciutto et melon | Satay de poulet au gingembre avec sauce au chili doux |
| Chou farci au fromage bleu, cerise noire et noisette | Bisque de homard en shooter |
| Blini de saumon fumé, fines herbes et crème sûre | Croustade de canard effiloché |
| Tartare de boeuf Angus | Pissaladière aux tomates séchées |

REPAS ET SOIRÉE

« Toast » d'honneur - 1 verre par personne

1/2 bouteille de vin

MENU 4 SERVICES

Choix d'1 entrée, 1 plat principal, 1 dessert

Bisque de courge musquée avec crème à la muscade

~

Méli-mélo de feuilles de chêne, endive, roquette et basilic, croûtons de pain aux raisins avec fromage du Québec, vinaigrette au cassis, pacanes épicées

ou

Carpaccio de saumon, espouma d'avocat et caviar de mullet, émulsion à la lime et chips de pita

~

Filet de porc mariné, sauce au cidre de pomme, purée de pommes de terre au fromage Oka, légumes frais du marché

ou

Wellington de saumon en feuille de nori, légumes du marché, couscous de quinoa et pesto de poivrons rouges

ou

Suprême de poulet avec manchon sauce crémeuse aux pleurotes, ballotine de choux en saumur, pappardelles à l'huile de tomates, légumes du marché

ou

Option vegan, végétarienne et sans gluten l'huile de tomates, légumes du marché :

Risotto verde aux champignons sauvages, noix de pin et huile de citrouilles torréfiées

~

Gâteau au fromage aux agrumes, compote d'ananas et mangue

ou

Clafouti aux amandes et cerises amarena

ou

Gâteau de mariage

BAR OUVERT

Pendant 3 heures après le repas

BAR OUVERT DE 17H À 2H

COCKTAIL- Bar ouvert pendant votre cocktail (1 heure)

CANAPÉS

6 canapés par personne

FROID CHAUD

| | |
|--|---|
| Prosciutto et melon | Satay de poulet au gingembre avec sauce au chili doux |
| Guacamole aux crevettes et jalapenos sur tortillas | Feuilleté de saucisson chorizo |
| Tartare de saumon avec aneth et huile d'olive extra-vierge | Croustade de canard effiloché |
| Verrine de légumineuses à la coriandre et citron | Pissaladière aux tomates séchées |

REPAS ET SOIRÉE

« Toast » d'honneur - 1 verre par personne

1/2 bouteille de vin

MENU 4 SERVICES

Choix d'1 entrée, de 1 plat principal et d'1 dessert par invité

Bisque de tomates, huile d'olive extra vierge et croûtons au parmesan

~

Terrine de gibier maison aux baies sauvages du Québec, betteraves bicolores marinées au miel, chutney aux abricots et canneberges

ou

Etagé de légumes grillés et fromage Mozzarina au pesto, pousses de petits pois bio, réduction de balsamique, tomates cerises confites

~

Roulade de volaille bio et prosciutto, Tomme de Kamouraska, sauce au madère, spätzle maison aux fines herbes et légumes de saison

ou

Filet de bœuf AAA grillé 6 OZ, champignons sauvages, kale, fromage Oka, dauphinoise de pommes de terre et légumes frais du marché

ou

Médailon de veau, sauce au Frangelico, risotto au thym et poivrons, légumes frais du marché

ou

Filet d'Omble chevalier, beurre de yusu, arancini croustillant au chorizo, légumes du marché

ou

Option vegan, végétarienne et sans gluten :

Risotto verde aux champignons sauvages, noix de pin et huile de citrouilles torréfiées

~

Délice tout chocolat

ou

Tarte Banoffee revisitée

(Bananes, Amandes, Dulce de leche)

ou

Gâteau de mariage

TABLE DE MINUIT

Choix d'1 parmi les items suivants:

Mini cheeseburger de bœuf aux épices de Montréal, Smoked meet traditionnel, brownie, fondue au chocolat et fruits de saison extra de 4\$ / pers

FORFAIT PLATINE | 190 PAR PERSONNE | MENU 5 SERVICES

BAR OUVERT DE 17H À 2H

COCKTAIL - Bar ouvert pendant votre cocktail (1 heure) avec un choix de 3 alcools premium

CANAPÉS

6 canapés par personne

CANAPÉS SALÉS DE LUXE : FROID

Wonton de thon poêlé au sésame servi avec une salade d'algues et crème de wasabi
Bouchée cuillère de salade de crabe des neiges, avec aïoli aux agrumes et ciboulette
Foie gras au torchon, chutney de pommes à la vanille
Huitres sur demi-coquille

CANAPÉS SALÉS DE LUXE : CHAUD

Côte d'agneau grillé à l'ail et aïoli au kalamata arancini croustillant aux champignons
Bouchée cuillère de pétoncles rôtis et concassé de tomates
Tartare de filet mignon, bœuf Angus vieilli par nos soins
Mini burgers de canard, brie double crème

REPAS ET SOIRÉE

« Toast » d'honneur - 1 verre par personne

1/2 bouteille de vin

MENU 5 SERVICES

Choix d'1 entrée, de 1 plat principal et d'1 dessert par invité

Bisque de courge musquée avec crème à la muscade

~

Trilogie de poissons et fruits de mer :

Crevettes avec sa sauce Marie-Rose,

Homard et aïoli au citron,

Tataki de thon mariné et herbes mixtes

ou

Rillettes de canard, foie gras au torchon, chutney d'abricots et canneberges, croûtons à l'huile de truffe

~

Filet de bœuf AAA 6oz confit et grillé, tomates au thym, mousse légère au fromage, légumes du marché

ou

Filet de canard laqué au cassis, risotto d'orge perlé, légumes de saison.

ou

Filet d'agneau en crépinette, herbes fraîches, dauphinoise de pommes de terre douces et légumes du marché

ou

Morue noire, croûte de cèpes, purée de pommes de terre à l'huile d'olive et demi-glace

ou

Option vegan, végétarienne et sans gluten :

Risotto verde aux champignons sauvages, noix de pin et huile de citrouilles torréfiées

~

Assiette de fromages du Québec : 60 gr de fromage (4 sortes)

(Sauvagine, Oka, paillot de chèvre et bleu Bénédictin, petits fruits et craquelins)

~

Mille-feuille aux pistache et framboises

ou

Dôme au chocolat, crémeux praline, croustillant noisettes et biscuit chocolat

ou

Gâteau de mariage

TABLE DE MINUIT

Choix de 2 parmi les items suivants:

Mini cheeseburger de bœuf aux épices de Montréal, Smoked meet traditionnel, Brownies, Fondue au chocolat et fruits de saison extra de 4\$ / pers



AJOUTEZ À VOTRE FORFAIT

CANAPÉS SALÉS

32 la douzaine

FROID

- Tomates, basilic et huile d'olive artisanale
- Chou farci au fromage bleu, cerise noire et noisette
- Verrine de légumineuses à la coriandre et citron
- Gaspacho aux tomates en shooter, concombre et huile d'olive

CHAUD

- Satay de poulet au gingembre avec sauce au chili doux
- Macaroni au fromage; fromage cheddar crémeux et graines de moutarde
- Bisque de homard en shooter
- Croustade de canard effiloché
- Rouleau printanier végétarien avec sauce chili doux et huile de coriandre

CANAPÉS SALÉS FAVORIS

36 la douzaine

FROID

- Guacamole aux crevettes et jalapenos sur tortillas
- Tartare de saumon avec aneth et huile d'olive extra-vierge
- Craquelin de saumon fumé avec crème fraîche, câpres et oignons rouges
- Rouleau de porc effiloché en feuille de riz
- Cornet de prosciutto et melon

CHAUD

- Satay de crevettes ail et basilic avec sauce chili, lime et menthe
- Feuilleté de saucisson chorizo
- Poulet cordon bleu avec jambon affiné et sauce au fromage bleu
- Haut de côte grésillant avec sauce thaï aux arachides
- Baluchon au fromage Oka avec amandes, pommes et miel

CANAPÉS DE LUXE

48 la douzaine

FROID

- Wonton de thon poêlé au sésame servi avec une salade d'algues et crème de wasabi
- Carpaccio au bœuf, aioli et parmesan
- Bouchée cuillère de salade de crabe des neiges, avec aioli aux agrumes et ciboulette
- Foie gras au torchon, chutney de pommes à la vanille
- Huitres sur demi-coquille

CHAUD

- Bouchée au bœuf Wellington avec crème au raifort
- Côte d'agneau grillé à l'ail et aioli au kalamata
- Bouchée cuillère de pétoncles rôties et concassé de tomates
- Gâteau au crabe avec aioli au citron, piment d'Espelette
- Mini burgers de canard, brie



AJOUTEZ À VOTRE FORFAIT (SUITE)

CANAPÉS ROYAUX

52 la douzaine

FROID

- Rouleau de maki de homard, concombre mariné au Mirin et sésame noir
- Satay de pétoncles ail et basilic avec sauce chili, lime et menthe
- Tartare de filet mignon, bœuf Angus vieilli par nos soins

CHAUD

- Arancini croustillant aux truffes
- Satay de pétoncles ail et basilic avec sauce chili, lime et menthe
- Gâteau de maïs doré et canard à la thaï

REPAS POUR ENFANTS

12 ans et moins

25 par enfant | menu 3 services

Crudités

~

Filet de poulet pané, sauce barbecue, salade César

ou

Mini burger de bœuf garni, salade de chou maison

~

Crème glacée

REPAS FOURNISSEUR

45 par personne

Salade du Chef

~

Plat principal

~

Dessert du moment



AJOUTEZ À VOTRE FORFAIT (SUITE)

AJOUTER UN SERVICE

- Assiette de trois fromages du Québec 12\$ par personne
- Un granité de saison 5\$ par personne

STATIONS

Pour 25 personnes

- Plateau de saumon fumé et ses garnitures 180\$
- Plateau de fruits frais et brochette de fruits 120\$
- Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs 50gr par pers. 180\$
- Plateau de sushis (3 morceaux par invité) 380\$
- Bar cru (huîtres, crevettes, tartare de poisson, salade de calamars) 380\$
- Table des douceurs (assortiment de gâteaux et tartes fait par notre maître pâtissier incluant fontaine au chocolat et fruits frais de saison) 18\$ par personne

DOUCEURS & CASSE-CROÛTE

- 36\$ la douzaine
- Mini cupcakes
- Macarons
- Mini tartelettes du chef
- Brownies à la noix de coco
- 48\$ la douzaine
- Mini poutines
- Mini burgers de bœuf
- Smoked meat
- Mini Grilled cheese



NOS OPTIONS DE BAR

BAR OUVERT

Inclus dans votre forfait

- Vodka : Smirnoff
- Rhum blanc : Bacardi
- Rhum brun : Captain Morgan épicé
- Gin : Gordon's
- Scotch : Johnny Walker Red
- Tequila : Jose Cuervo Silver
- Whiskey : Seagram's V.O.
- Liqueur de café :
Baileys / Tia Maria / Kaluha
- Vermouth : Martini rouge / blanc
- Digestif : Amaretto / Grand
Marnier / Crème de menthe /
Schnapps aux pêches
- Liqueur d'orange : Triple Sec
- Vin maison (blanc et rouge)
- Bière locale & importée :
Griffon Rousse / Carlsberg
- Mélanges (orange, pomme, ananas,
canneberge, tomate ou clamato)
- Boissons gazeuses : produits
Coca-Cola
- Red Bull : disponible sur
demande 5 \$ / ch.

BAR OUVERT DE LUXE NOTRE SÉLECTION DE LUXE 15 / personne

- Vodka : Grey Goose / Belvedere
- Rhum blanc : Bacardi
- Rhum brun : Captain Morgan
Private Stock
- Gin : Bombay Sapphire
- Scotch : Johnny Walker Black
- Tequila : Jose Cuervo Gold
- Whisky : Jack Daniel's
- Cognac : Hennessy VSOP
- Liqueur de café :
Bailey's / Tia Maria / Khalua
- Vermouth : Martini rouge / blanc
- Digestif : Amaretto / Grand
Marnier / Crème de menthe /
Schnapps aux pêches
- Bière locale & importée :
Griffon Rousse / Carlsberg
- Bouteille de vin d'une valeur
de 50\$
- Mélanges (orange, pomme, ananas,
canneberge, tomate ou clamato)
- Boissons gazeuses : produits
Coca-Cola
- Red Bull : inclus

TERMES ET CONDITIONS

NOURRITURE ET BOISSON

Le nombre de participants doit être garanti 72 heures ouvrables avant la date de l'événement. Le client s'engage à payer pour le nombre de personnes garanties sur le contrat. L'Hôtel est en mesure de servir jusqu'à 5% de clients en plus par rapport au nombre de participants garantis, et ce, jusqu'à un maximum de 20 personnes et seulement si la capacité de la salle le permet.

Les prix proposés n'incluent pas les taxes ni le service et sont par personne sauf en cas d'indication contraire. Tous les prix de nourriture et boisson sont assujettis aux taxes provinciales et fédérales ainsi qu'à des frais de service de 12,5% et des frais d'administration de 5,5%. Toutes nourritures et boissons servies dans les salles de réunion sont exclusivement fournies par les services de l'Hôtel William Gray. Pour les groupes ayant plus d'un choix de plat principal, le nombre de chacun des plats sélectionnés doit être communiqué au plus tard 72 heures avant la date de l'événement. Ces choix devront être présentés à votre coordonnateur du service aux groupes par numéro de table, nom et sélection.

CONTRAINTES ET ALLERGIES ALIMENTAIRES

Il nous fera plaisir de proposer des alternatives aux personnes sujettes à des contraintes alimentaires.

Les demandes spéciales doivent être faites 5 jours ouvrables avant l'événement.

Si l'un de vos invités est sujet à une allergie quelconque, vous devez impérativement nous en informer en précisant son nom complet et la nature de l'allergie afin que nous puissions préparer son repas dans des conditions adéquates.

SERVICE DE BAR

Tout service de bar payant ou chargé à la consommation requiert une dépense minimum de 500 \$ avant taxes et service pour la salle de bal. Par défaut d'atteindre ce minimum, le solde sera facturé.

MUSIQUE

Pour les événements incluant les services d'un DJ ou d'un groupe de musiciens, des frais de droits d'auteurs (SOCAN) et RÉ:SONNE seront appliqués en respect de la loi.

FRAIS SOCAN et RÉ:SONNE :

| Nombre de convives | Frais par événement |
|---------------------|----------------------|
| 1 - 100 personnes | 41,13 \$ + 18,51 \$ |
| 101 - 300 personnes | 59,17 \$ + 26,63 \$ |
| 301 - 500 personnes | 123,38 \$ + 55,52 \$ |

L'intervenant que vous avez engagé devra signer une clause avec notre établissement concernant le volume sonore maximal à ne pas dépasser.

ÉLECTRICITÉ

Des prises standard sont disponible.

SERVICE DE SÉCURITÉ

Un service de sécurité vous est proposé au tarif de 40,00\$ l'heure par agent de sécurité pour un minimum de 3 heures.

SALLES DE BANQUET

- Le dessus des bougies doit être à 5 cm de la bordure du bougeoir, de manière à ce que la flamme soit toujours à 2,5 cm dessous la bordure de son contenant.
- Les machines à fumée ne sont pas permises.
- Les clous, punaises et rubans adhésifs sont strictement interdits. Une pénalité pourrait être appliquée.

Une liste énumérant le nom de chaque fournisseur, ses coordonnées détaillées ainsi que la liste des articles loués, devra être remise à votre coordonnateur aux groupes 5 jours ouvrables avant l'événement.

NB : Il n'est pas du mandat de l'hôtel de faire le montage des housses de chaises, cette tâche demeure la responsabilité de votre fournisseur.