

MENUS BANQUETS POUR *gourmets.*

HOTEL

EN COLLABORATION AVEC



HOTEL 10

Un hôtel-boutique unique situé à l'angle des rues Saint-Laurent et Sherbrooke, au cœur du Quartier des spectacles et à quelques minutes du légendaire Vieux-Montréal et du bohème chic Plateau-Mont-Royal.

Un lieu historique de style où convergent le passé et le présent. Cette année marque le centenaire de la partie de l'HOTEL10 constituée de l'édifice Godin érigé en 1915.

Que ce soit pour le travail ou pour le plaisir, HOTEL10 est l'endroit par excellence à Montréal où tenir une réunion, une fête de Noël, un mariage ou un banquet. De plus, nous vous offrons une superbe terrasse de 5 500 pieds carrés pouvant accueillir vos convives pour un 5 à 7 ou une réception privée.

L'équipe dévouée de l'HOTEL10 s'est associée à l'équipe de professionnels de la gastronomie de la Maison Carrier Besson (**Agnus Dei** et **Avec Plaisirs**) afin de vous offrir des menus à la hauteur de vos attentes gustatives !

Nous vous donnons rendez-vous au Bar 20 situé dans l'aire de repos du hall de l'HOTEL10 pour une visite des lieux.

Au plaisir de vous accueillir très bientôt à l'HOTEL10.

Jo-Anne Sauvé-Taylor

Directeur général
HOTEL10

David Carrier

Président
Maison Carrier Besson
(Agnus Dei et Avec Plaisirs)





RÉUNIONS

- 6 salles de réunion
- Capacité de 12 à 250 personnes
- Accès Wi-Fi gratuit
- Idéal pour de petites ou moyennes réunions d'affaires

CÉLÉBRATIONS SPÉCIALES

- Restaurant et Bar
- Salon-terrasse
- Capacité de 700 personnes incluant la terrasse
- Espace urbain pour cocktails d'affaires, mariages et événements sociaux
- Penthouse avec vue panoramique.
Capacité de 30 personnes

DÉJEUNERS

FORFAIT CLASSIQUE

Viennoiseries (2 par personne)
Plateau de fruits
Jus d'orange
Café et thé

15,00\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 6 PERSONNES

FORFAIT SELECTION

Viennoiseries (2 par personne)
1 Choix à la carte
Plateau de fruits
Jus d'orange et de pamplemousse
Café et thé

18,75\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 6 PERSONNES

FORFAIT EXÉCUTIF

Viennoiseries (2 par personne)
3 Choix à la carte
Plateau de fruits
Jus d'orange, de pamplemousse
et de canneberge
Café et thé

21,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 6 PERSONNES

PAUSE-CAFÉ

2 choix à la carte
Jus / boissons gazeuses
Café et thé

Plateau de fruits (+ 3,00\$)

11,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 6 PERSONNES



À LA CARTE

Fruits tranchés
Muffins gourmands maison
Carrés granola maison
Yogourt granola
Mini-viennoiseries
Cakes variés (pistache, citron et banane)
Wrap aux œufs
Biscuits gourmands
Sablés maison et palmiers
Carrés magiques
Mendiants au chocolat
Bâtonnets de cheddar et raisins

CAFÉ BIO ET ÉQUITABLE

10 tasses	26,00 \$
30 tasses	65,00 \$
50 tasses	105,00 \$
100 tasses	200,00 \$

FORFAITS



forfait BOÎTES À LUNCH ÉQUILIBRÉES

LA VÉGÉTARIENNE

18,25\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 5 INVITÉS

Salade de légumineuses, feta et balsamique blanc
Betteraves, ciboulette, vinaigrette balsamique blanc
et huile de noix
Salade de fruits frais
Barre de chocolat noir 70 % Kilo Solution



LA VITALITÉ

22,75\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 5 INVITÉS

Saumon, sauce vierge et riz brun au curcuma
Haricots verts, vinaigrette moutarde-citron
Salade de fruits frais
Barre de chocolat noir 70% Kilo Solution



LA SPORTIVE

22,75\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 5 INVITÉS

Poulet façon tandoori
Légumes variés marinés
Salade de fruits frais
Barre de chocolat noir 70% Kilo Solution



forfait CABARETS



ENTRÉES ET SALADES

Cheddar, croûtons, raisins

Crostini de gravlax de saumon, pain noir à l'encre de seiche

Kale, quinoa et riz rouge

Salade d'orzo, raisins secs et concombre, vinaigrette au sirop de bouleau et zeste de lime

Quinoa, pomme verte, érable et fromage Canotier de l'Isle

Coeur de palmier, mangue et coriandre, vinaigrette au balsamique blanc

SANDWICH ET PLATS

Baguette bûcheron, prosciutto, Migneron de Charlevoix, épinards et compote de poires à l'érable

Rôti de bœuf, tomates italiennes et mayonnaise chipotle sur focaccia au romarin

Gouda fumé, portobello grillé, poivrons rôtis, confit d'oignons, roquette et mayonnaise au basilic sur pain sans gluten

Burger de canard confit, confiture à l'orange, pacanes et cheddar

Brochette de saumon, marinade méditerranéenne, tomates et courgettes rôties, trempette à la coriandre

Brochette de poulet croustillant panko, sauce harissa

Poulet à la salsa de mangue, oignons et poivrons rouges, coriandre et jus de lime

Médallions de porc, sauce moutarde jaune et légumes marinés façon Déli

FORFAIT SÉLECTION

Cabaret Sélection au choix
2 entrées ou salades
2 sandwichs ou plats
1 dessert
Boisson au choix

28,75\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE
*AUCUN MINIMUM

Fruits de saison au chocolat noir 60 %

Salade de fruits frais

Mini-caisson au citron et chocolat blanc décoré de meringue

Génoise à la mousse de cassis et orange

Dôme triple chocolat

Tarte framboises et chocolat

DESSERTS

Mousse tonka vanille, noix de cajou et brownie au chocolat sur biscuit croustillant

forfait EXECUTIF



LE GRAVLAX DE SAUMON

Entrée : Mosaïque de tomates, pastèque, concombre et fromage feta, huile d'olive, balsamique et herbes fraîches

Salade : Salade d'orzo, raisins secs et concombre, vinaigrette au sirop de bouleau et zeste de lime

Plat principal : Gravlax maison de saumon de l'Atlantique, aneth et cumin

Accompagnement : Duo de fromages fins, sirop de bouleau, croûtons, noix et petits fruits

Dessert : Sélection au choix du Chef pâtissier

LE MAGRET DE CANARD, COMPOTE DE BLEUETS ET ROMARIN

Entrée : Betteraves, chèvre des Neiges, noisettes et vinaigrette agrumes et yuzu

Salade : Quinoa, pomme verte, érable et fromage Canotier de l'Isle

Plat principal : Magret de canard, compote de bleuets et romarin

Accompagnement : Duo de fromages fins, sirop de bouleau, croûtons, noix et petits fruits

Dessert : Sélection au choix du Chef pâtissier

LE TAJINE DE POULET

Entrée : Courge caramélisée, mâche, vinaigrette miel et moutarde

Salade : Salade marocaine de lentilles vertes à la cardamome, cumin, coriandre et persil

Plat principal : Tajine de poulet, abricots, orange et olives noires marocaines

Accompagnement : Duo de fromages fins, sirop de bouleau, croûtons, noix et petits fruits

Dessert : Sélection au choix du Chef pâtissier

LE TATAKI DE BOEUF

Entrée : Courge caramélisée, mâche, vinaigrette miel et moutarde

Salade : Salade d'orzo, raisins secs et concombre, vinaigrette au sirop de bouleau et zeste de lime

Plat principal : Bœuf façon tataki, huile de sésame gingembre frais, poivre rose et zeste de lime

Accompagnement : Duo de fromages fins, sirop de bouleau, croûtons, noix et petits fruits

Dessert : Sélection au choix du Chef pâtissier

LE VÉGÉTAL

Entrée : Betteraves, chèvre des Neiges, noisettes et vinaigrette au yuzu

Salade : Tomates italiennes, poivrons 3 couleurs, fèves edamame et basilic, vinaigrette au sésame

Plat principal : Courgettes et flan de chèvre des Neiges, canneberges, pistaches et coriandre

Accompagnement : Duo de fromages fins, sirop de bouleau, croûtons, noix et petits fruits

Dessert : Sélection au choix du Chef pâtissier

FORFAIT EXECUTIF

Cabaret exécutif au choix
Boisson au choix

36,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*AUCUN MINIMUM

forfait SALADES — REPAS

FORFAIT SELECTION

Cabarets salade-repas
Cheddar, croûtons et raisins
Boisson au choix
Fruits de saison au chocolat
noir 60%

24,75\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*AUCUN MINIMUM



Saumon mariné sur salade de quinoa aux trois herbes fraîches (menthe, persil et coriandre) et tomates cerises

Tofu grillé au gingembre, salade de kale, céleri, pomme verte et concombre, vinaigrette balsamique au sésame

Effiloché de canard sur mesclun, tomates cerises, mandarines, canneberges, concombre et vinaigrette à la framboise

Salade César au poulet

Poulet tandoori, chou-fleur grillé, pois chiche à l'indienne, vinaigrette yogourt-citron

Filet de porc laqué, nouilles de sarrasin, pois edamame et fèves germées, vinaigrette asiatique



MENU



BUFFETS



buffet FROID

FORFAIT CLASSIQUE

1 entrée
2 salades
2 sandwichs
1 dessert

22,50\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 INVITÉS

FORFAIT SÉLECTION

2 entrées ou bouchées
3 salades
2 sandwichs
1 dessert

24,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 INVITÉS

FORFAIT EXÉCUTIF

4 entrées ou bouchées
3 salades
2 sandwichs
1 dessert

34,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 INVITÉS

ENTRÉES ET SALADES

Crudités variées et trempette
Cheddar, croûtons et raisins
Mini-quiche, pomme verte et fromage
Crostini de gravlax de saumon, pain noir à l'encre de seiche
Kale, quinoa et riz rouge
Salade d'orzo, raisins secs et concombre, vinaigrette au sirop de bouleau et zeste de lime
Quinoa, pomme verte, érable et fromage Canotier de l'Isle
Coeur de palmier, mangue et coriandre, vinaigrette au balsamique blanc
Duo de légumineuses et légumes à la grecque, vinaigrette au feta
Pommes de terre douces, canneberges séchées et coriandre
Taboulé de boulgour aux tomates italiennes et à la menthe, vinaigrette huile-citron
Betteraves, ciboulette, vinaigrette balsamique blanc et huile de noix
Tomates italiennes, poivrons 3 couleurs, fèves edamame et basilic, vinaigrette au sésame
Riz noir sauvage, poivrons rouges, petits pois, carottes et gingembre, sauce crémeuse au chili
Chou-fleur à l'indienne, coriandre, oignon, pois chiche, vinaigrette yogourt-citron
Salade de roquette, poire et fromage Le Sorcier de Missisquoi, vinaigrette à la noix de Grenoble
Bébé épinards, mini-maïs, pois edamame, carottes, noix de cajou et radis, vinaigrette aux arachides

DESSERTS

Fruits de saison au chocolat noir 60 %
Salade de fruits frais
Mini-caisson au citron et chocolat blanc décoré de meringue
Génoise à la mousse de cassis et orange
Dôme triple chocolat
Tarte framboises et chocolat
Mousse tonka vanille, noix de cajou et brownie au chocolat sur biscuit croustillant

JOURNÉE À L'HÔTEL10

Déjeuner en salle Godin ou Forfait sélection en salle privée
Dîner buffet sélection
Pause-café (café, thé, un choix à la carte)
Salle privée (jardin, exécutive et St-Laurent)
Équipement audio (projecteur et écran)

75,00\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 INVITÉS

À LA CARTE SANDWICHS

Kebab de boeuf grillé, tomate italienne fraîche, sauce au yogourt
Pita végé aux zucchini, poivrons, feta et pesto
Pain « croiss'wich » aux grains entiers, suprême de poulet, laitue, poivron rôti, tomate italienne et fromage
Aubergine panko, basilic, crème sure, confit d'oignons et épinards sur ciabatta
Dinde fumée, guacamole, tomates, oignons rouges et fromage suisse
Thon, anchois, garniture aux olives et câpres sur pain plat
Focaccia sicilienne au capicollo, mortadelle, provolone, pesto de tomates séchées, poivrons rouges, aubergines marinées et olives noires marocaines
Baguette française classique jambon fumé, fromage et moutarde de Meaux

Vin au verre	8,50 \$
Bouchées	3,25 \$
Boissons	4,00 \$

buffet CHAUD



FORFAIT CHAUD

2 salades
1 plat chaud
Accompagnement de légumes
et/ou féculents
Pain et beurre
1 dessert
Café et thé inclus

34,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 INVITÉS

FORFAIT SIGNATURE

2 salades
2 plats chauds
Accompagnement de légumes
et/ou féculents
Pain et beurre
1 dessert
Café et thé inclus

39,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 INVITÉS

SALADES

Duo de légumineuses et légumes à la grecque,
vinaigrette au feta
Pommes de terre douces, canneberges séchées et coriandre
Taboulé de boulgour aux tomates italiennes et à la menthe,
vinaigrette huile-citron
Betteraves, ciboulette, vinaigrette balsamique blanc
et huile de noix
Tomates italiennes, poivrons 3 couleurs, fèves edamame
et basilic, vinaigrette au sésame
Riz noir sauvage, poivrons rouges, petits pois, carottes
et gingembre, sauce crémeuse au chili
Chou-fleur à l'indienne, coriandre, oignon, pois chiche,
vinaigrette yogurt-citron
Salade de roquette, poire et fromage Le Sorcier de Missisquoi,
vinaigrette à la noix de Grenoble
Bébés épinards, mini-maïs, pois edamame, carottes,
noix de cajou et radis, vinaigrette aux arachides

PLATS CHAUDS

Lasagne végétale aux aubergines, carottes et courgettes
Suprême de poulet aux olives, champignons sauvages
et ail rôti
Escalope de saumon grillé, sauce au cidre de pommes
Macreuse de bœuf, oignons perlés
et sauce à la bière brune

DESSERTS

Fruits de saison au chocolat noir 60 %
Salade de fruits frais
Mini-caisson au citron et chocolat blanc décoré
de meringue
Génoise à la mousse de cassis et orange
Dôme triple chocolat
Tarte framboises et chocolat
Mousse tonka vanille, noix de cajou et brownie
au chocolat sur biscuit croustillant

REPAS,
COCKTAILS
et STATIONS



repas à L'ASSIETTE

FORFAIT CLASSIQUE

1 entrée (soupe ou salade)
Plat principal et
accompagnements du chef
1 dessert
Café et thé inclus

55,00\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 INVITÉS

FORFAIT SÉLECTION

1 entrée
Soupe au choix
Plat principal et
accompagnements du chef
1 dessert
Café et thé inclus

66,00\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 INVITÉS

FORFAIT EXÉCUTIF

1 entrée
Soupe au choix
Salade au choix
Plat principal et
accompagnements du chef
1 dessert
Café et thé inclus

76,00\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 INVITÉS

ENTRÉES ET SALADES

Fromage de chèvre et noisettes sur lit de deux betteraves,
vinaigrette aux agrumes et micropousses

Viande des Grisons sur lit de mâche fleurie, émulsion à
l'échalote. Tuile de parmesan au thé

Méli-mélo d'épinards et d'herbes biologiques. Tomates
confites, olives noires marocaines et Reggiano

Salade de roquette, fraises et copeaux de parmesan

POTAGE

Crème légère au céleri, mousseline de chou-fleur,
salicorne et poivre de mer

Potage aux carottes et cumin. Menthe fraîche

Potage de topinambours caramélisés et micro-pousses

PLATS PRINCIPAUX ACCOMPAGNEMENTS DU CHEF

Mignon de porc farci au chèvre et asperges, morilles,
légumes et terreau maltés. Purée de panais, crème
d'amandes et coulis de Bruxelles

Pavé de veau à la coriandre, ragoût de champignons
au porto. Purée de salsifis et champignons shiitakes et
pleurottes

Soufflé de tofu aux oignons caramélisés à l'érable et
son croustillant de papadum. Coulis de moutarde à
l'aneth

Unilatéral de saumon croustillant sur risotto de lentilles
vertes aux petits légumes, chips de prosciutto. Coulis
de moutarde à l'aneth

Suprême de poulet avec manchon, purée de pomme
de terre chèvre et ciboulette

DESSERTS

Entremets thé vert et passion

Moelleux au chocolat et aux petits fruits

Dôme triple chocolat

Triangle aux 3 couleurs : pistache, framboises et vanille

COCKTAILS



LISTE BOUCHÉES 2016

Beignet de banane et courgette, sauce au cari
Dumpling asiatique frit au poisson blanc parfumé à la coriandre et au gingembre
Melon d'eau en surprise
Porc BBQ effiloché, chou rouge et prosciutto
Brochette japonaise de porc, sauce tonkatsu
Crevettes chipotle et ananas à la ciboulette
Brochette de poulet grillé à l'ail, sauce au chili
Tataki de boeuf, mayonnaise au wasabi et fleur de sel
Laitue farcie à la vietnamienne
Cromesqui croustillant au fromage de chèvre
Pana cotta de chou-fleur et poudre de betteraves sur sablé au Oka
Languette de saumon au gingembre mariné, poivron/menthe
Crème d'aneth et caviar jaune sur gravlax en cube
Macaron de légumes, chèvre et roquette
Smoked meat croustillant et cornichon français
Mini-burger à la joue de porc et compote d'oignons au whisky
Sablé d'Oka et filet mignon d'agneau, confit d'oignons et bleuets
Soufflé végé aux courgettes et aux épinards
Arancini, mozzarella frais, sauge, champignons sauvages et citrouille (servi chaud)
Crab cake panko et mayonnaise au curry (servi chaud)
Crevettes catalane en beignet, aioli safrané aux tomates séchées et coriandre (servi chaud)
Grilled cheese Oka et poire (servi chaud)
Tatin de canard et pomme (servi chaud)

FORFAIT BIENVENUE

5 bouchées au choix
1 verre de vin par personne

29,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 INVITÉS

FORFAIT 10

10 bouchées au choix
2 verres de vin par personne
1 station au choix
Bar ouvert 2 heures
(alcool de base)

69,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 40 INVITÉS

FORFAIT SIGNATURE

12 bouchées au choix
2 verres de vin par personne

54,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 INVITÉS

FORFAIT D'INATOIRE

18 bouchées au choix
2 verres de vin par personne

74,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 INVITÉS

PLATEAUX À PARTAGER

	Petit (5 pers.)	Grand (10 pers.)
Crudités et trempette de saison	21,50	36,50
Mélange de noix caramélisées et épicées	21,50	38,50
Nachos, salsa, guacamole et crème sure	24,75	46,50
Trio de houmous	24,75	46,50
Charcuteries et croûtons	34,75	64,50
Fromages brie Vaudreuil et Oka, noix, raisins et croûtons	32,50	60,00
Fromage fins du Québec	46,00	80,00

BOUCHÉES DESSERT

Mini-brochette de fruits zébrés au chocolat noir
Fraise trempée dans le chocolat noir 60 %
Mini-carré au chocolat noir, parfum à l'orange et balsamique

les STATIONS

STATIONS SALÉES

STATION NACHOS

6,75\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

STATION POUTINE

8,25\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

STATION EFFILOCHÉ DE PORC

8,95\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

STATION HÛÎTRES (2/PERS)

10,95\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

STATION SMOKED MEAT

14,50\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

STATION NOUILLES CHINOISE

14,75\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

STATION BROCHETTE

(Crevette, poulet, porc, boeuf)

15,95\$ (2 CHOIX DE BROCHETTES)

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

STATION GRIGNOTINES

5,75\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

STATIONS SUCRÉES

STATION BEIGNES

6,95\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

STATION SORBETS

10,25\$

PAR PERSONNE
MIN. 25 PERSONNES

STATION DOUCEURS DÉCADENTES

12,00\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

STATION FROMAGE ET FRUITS

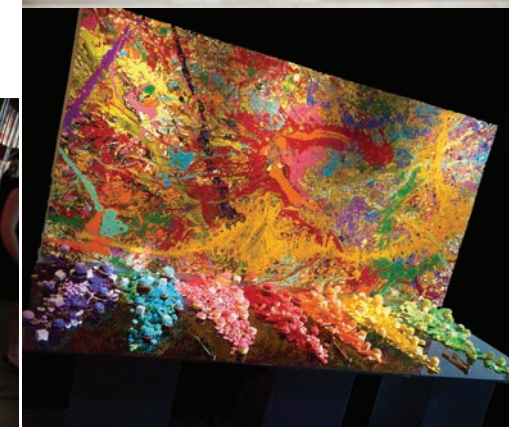
12,25\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

STATION CUBE DE CHOCOLAT

13,25\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES



*Ajouter 25% au prix des stations pour les groupes de 50 personnes ou moins



BAR à VIN

Le Bar **20** de l'HOTEL10, adjacent à la terrasse et nouvellement remodelé, vous accueille pour une expérience inusitée de détente et de découverte.

Le Bar **20**, c'est une cuisine de produits frais et de qualité ainsi que 30 références de vins issus d'un savoir-faire unique.

Nous avons choisi des vins de caractère et des produits distinctifs aux arômes subtils provenant des meilleurs terroirs au monde.

vins ROUGES

Latue Tempranillo, La Mancha, Bodegaslatue, Espagne	45\$
Rocca di Montemassi, Le Focaiè, Toscane, Italie	50\$
Jardins de Bagatelle, St-Chinian, Languedoc-Roussillon, France	50\$
Valpolicella Classico, Bolla, Vénétie, Italie	50\$
Belleruche M.Chapoutier, Vallée du Rhône, France	50\$
Pinot noir, Baron Philippe de Rothschild, France	50\$
Masciarelli Montepulciano, Abruzzes, Italie	55\$
Grinon Caliza,Syrah petit, Espagne	55\$
Chianti Classico, Pèppoli, Marchesi Antinori, Italie	85\$
Beringer Knight's Valley Meritage, Sonoma, USA	110\$

vins BLANCS

Domaine du Tariquet, Chenin - Chardonnay, France	36\$
Pierre à Feu Touraine, Domaine Vincent Ricard, France	42\$
Fumé blanc, Errazuriz, Casablanca, Chili	42\$
Brickyard Riesling, Peninsule du Niagara, Ontario	50\$
Gros manseng - Sauvignon, Alain Brumont, France	50\$
Cuvée Charlotte, Domaine les Brome, Québec	50\$
Sauvignon Blanc, Private Bin, Marlborough, Nouvelle-Zélande	50\$
Bourgogne Aligoté, Louis Roche, France	60\$
Léon Beyer, Pinot gris, Alsace, France	70\$
Bourgogne Chardonnay, Louis Latour, France	75\$

vins, ROSÉS

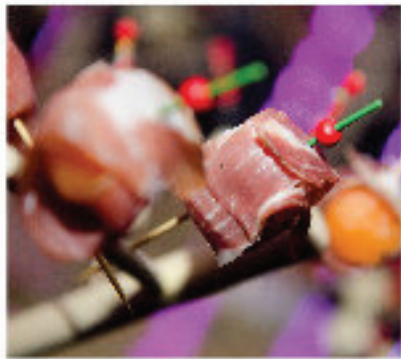
Pétale de rose, Côte de Provence, France	50
Roseline Prestige, Var, France	50

BULLES

Cava 1312, Mestres, Espagne	45
Sieur d'Arques, Blanquette de Limoux, France	50
Domaine Chandon Réserve, Californie	85
Moët et Chandon Impérial Brut, Champagne, France	130
Veuve Clicquot Ponsardin Brut, Champagne, France	160
Don Pérignon Brut, Champagne, France	450

PORTOS

Taylor Fladgate Special White, Porto blanc	50
Taylor Fladgate Late Bottled Vintage	65
Fonseca Tawny 20 ans	140



BLVD 44

La populaire boîte de nuit Blvd44, située à même l'HOTEL10, comporte une salle principale, une mezzanine et une terrasse. La disposition des lieux à l'ambiance unique saura certes plaire à tous les goûts : piste de danse exaltante, banquettes V.I.P., bar animé et relax pour socialiser et coin calme en retrait pour prendre un verre entre amis.

Blvd44 est aussi l'endroit idéal pour tenir des événements de tous genres : soirées privées, événements d'entreprise, annonces médiatiques, lancements de produits, défilés de mode, cocktails et autres. Notre équipe de professionnels de l'hôtellerie veillera constamment à ce que vos événements soient spectaculaires et mémorables.

De plus, si votre groupe a besoin d'aide pour planifier un événement spécial, comme la création d'un concept, la gestion d'un projet, la réservation de divertissements, la conception d'un menu, la planification et l'installation d'un décor d'ambiance, notre planificateur d'événements sera à votre entière disposition.

Pour en savoir davantage, s'il-vous-plaît contactez-nous au (514) 638-2583.

info@blvd44montreal.com



	ESPACE GODIN	BLVD 44	JARDIN	ST-LAURENT	CLARK	EXECUTIVE
Niveau / Level	RDC G	Niveau S Level	RDC G	Niveau S Level	RDC G	RDC G
Pied ² / sq. ft.	2,815	2,000	676	1,219	312	676
Dimensions		-	26x26	23x53	26x12	26x26
Hauteur / Height	18'	14'	10'11"	10'2"	10'11"	10'11"
Aménagement Banquet Dinner Setup	130					14
Style école (3/table) Classroom (3/table)			24	72		
Style théâtre Theatre style	100		30	110	15	
Tables en demi-lune de 6 pers. ½ Rounds of 6 ppl.			24	48	12	
Tables rondes de 8 pers. Round tables of 8 ppl.		80	40	90	16	
Tables en U (3/table) U-shape (3/table)			18	40	15	
Style salle de conférence Boardroom			16	34	12	
Reception Cocktail	250	200	40	150	20	

Salles multi-fonctionnelles | Multifunctional venues





HOTEL

ADRESSE

10, rue Sherbrooke O, Montréal
(QC) H2X 4C9

TÉLÉPHONE

514.843.6000

TÉLÉCOPIEUR

514.843.6810

SANS FRAIS

+1 855.390.6787

ADRESSES DE COURRIEL

concierge@hotel10montreal.com
reservations@hotel10montreal.com

VENTES

sales@hotel10montreal.com

EN COLLABORATION AVEC

