

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

- 4 salles de réunion
- Capacité de 12 à 100 personnes
- Accès Wi-Fi gratuit
- Idéal pour de petites ou moyennes réunions d'affaires

CÉLÉBRATIONS SPÉCIALES

- Restaurant et Bar
- Salon-terrasse
- Capacité de 600 personnes
- Espace urbain pour cocktails d'affaires, mariages et événements sociaux

DÉJEUNERS

FORFAIT CLASSIQUE

Viennoiseries (1 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



Fruits tranchés

Muffins gourmands maison

Carrés granola maison

Mini-viennoiseries

Cakes variés (pistache, citron et banane)

Saumon fumé et fromage à la crème sur mini-bagels

Wrap aux œufs

Biscuits gourmands

Sablés maison et palmiers

Carrés magiques

Mendiants au chocolat

À LA CARTE

FORFAITS



forfait CABARETS



ENTRÉES ET SALADES

Fromages Oka, croûtons maison et confiture d'oignons

Oeuf mimosa sur écrasé de pommes de terre

Kale, quinoa et riz rouge

Salade fraîche de tomates cerises à la menthe, citron et fleur de sel

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

Duo de riz sauvage et Basmati, haricots frais, vinaigrette lime-citron

Wrap au citron, saumon fumé sur compote d'oignons à la canneberge et au brie

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

Chèvre, poivrons rouges, concombre, carottes et roquette sur pain multigrains

SANDWICH ET PLATS

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

Brochette de saumon à la cajun, oignons et poivrons rouges

Brochette de poulet croustillant panko, sauce harissa

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

Médailles 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

DESSERTS

Fruits de saison au chocolat noir 60 %

Salade de fruits frais

Mini-caisson au citron et chocolat blanc décoré de meringue

Dacquoise aux pommes

Dôme triple chocolat

Tarte framboises et chocolat

forfait EXECUTIF



LES CREVETTES AU CURRY ROUGE

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

Salade : Mdardara (riz au jasmin, lentilles vertes et oignons confits)

Plat principal : Crevettes au curry rouge

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 : Orzo, tomates, maïs, avocat, feta et coriandre

Plat principal : Bœuf charbon façon tataki à la réglisse, microsalade, fleur de sel et jus de champignons

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

Dessert : Sélection au choix du Chef pâtissier

LE GRAVLAX DE SAUMON

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

Salade : Orzo, tomates, maïs, avocat, feta et coriandre

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 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 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 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

36,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*AUCUN MINIMUM

forfait SALADES — REPAS

FORFAIT SELECTION

Cabarets salade-repas
Boisson au choix

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

Rôti de veau sur salade de fenouil, salsa de tomates et gingembre

Tofu en croûte de sésame sur salade de céleri, pommes vertes, concombres, tomates et mangue, sauce asiatique

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

Salade César au poulet

Poulet, mini-maïs, poivrons et fèves rouges, avocat, nachos et crème sure à la coriandre



MENU

forfaits MARIAGE



FORFAIT 3 SERVICES

Location de la salle
Personnel de service
Cocktail d'accueil
Une demi bouteille de vin
par personne

Bouchées (4)
Potage ou salade
Plat principal
Dessert

100\$

MINIMUM DE 100 PERSONNES
PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET FRAIS DE SERVICE

FORFAIT 4 SERVICES

Location de la salle
Personnel de service
Cocktail d'accueil
Une demi bouteille de vin
par personne

Bouchées (5)
Potage ou salade
Entrée
Plat principal
Dessert

115\$

MINIMUM DE 100 PERSONNES
PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET FRAIS DE SERVICE

FORFAIT 5 SERVICES

Location de la salle
Personnel de service
Cocktail d'accueil
Une demi bouteille de vin
par personne

Bouchées (5)
Potage ou salade
Entrée
Plat principal
Fromages
Dessert

140\$

MINIMUM DE 100 PERSONNES
PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET FRAIS DE SERVICE



POTAGES ET SALADES

Crème de chou fleur et panais, émulsion à l'estragon
Velouté de carotte et gingembre frit
Betterave rouge, laitue niçoise, pamplemousse confit,
pistache et vinaigrette crémeuse au café
Melon grillé acidulé, daïkon mariné, laitue mâche,
basilic et vinaigrette à la lime

ENTRÉES

Viande des Grisons sur lit de mâche fleurie, émulsion à l'échalote,
Tuile de parmesan au thé
Ceviche de pétoncle géant, tombée de courge butternut, pomme verte et salicorne.
Moule pochée, vinaigrette aux tomates séchées

PLATS PRINCIPAUX

Carré d'épaule d'agneau de Kamouraska aux épices colombo,
jus corsé à l'ananas et pulpe de tamarin
Suprême de volaille grillée, velouté de pleurotes à la vanille et au citron
Vivaneau piqué à l'estragon, risotto au parmesan, purée de roquette
et tomates confites à la sauge
Légumes et féculents au choix du chef
Pain, beurre à la moutarde en grain et miel

FROMAGES

Trilogie de fromages fins du Québec,
compote de petits fruits, cerises de terre, noix épicées

DESSERTS

Carré au chocolat noir, parfum à l'orange et balsamique
Chesse cake, fraises et dôme de chocolat blanc
Pot de chocolat noir, gaspacho de fruits rouges
Salade de fraises, bleuets et cantaloup, sirop léger à l'orange et basilic



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

Fromages Oka, croûtons maison et confiture d'oignons

Oeuf mimosa sur écrasé de pommes de terre

Kale, quinoa et riz rouge

Salade fraîche de tomates cerises à la menthe, citron et fleur de sel

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

Duo de riz sauvage et Basmati, haricots frais, vinaigrette lime-citron

Bruschetta chèvre, yogourt grec, poivrons rôti et olives Kalamata

Duo de légumineuses et légumes à la grecque, vinaigrette au feta

Pommes de terre douces, canneberges séchées et coriandre

Farfalle, tomates cerises, oignons rouges, aneth et sauce au yogourt

Carottes, roquette, cumin, cardamome et sauce harissa

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

Orzo, tomates, maïs, avocat, feta et coriandre

Couscous israélien aux légumes verts et champignons poêlés

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

Dacquoise aux pommes

Dôme triple chocolat

Tarte framboises et chocolat

SANDWICHS À LA CARTE

Wrap à l'effiloché de porc et salade de chou

« Veggie » à l'houmous maison, champignons de Paris, bébé kale, concombre libanais et tomates sur pain aux épinards

Pain multigrains, poitrine de poulet, cheddar, laitue, tomates, mayo miel et moutarde

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	3,00 \$

buffet CHAUD



FORFAIT CHAUD

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

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

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
Farfalle, tomates cerises, aneth, oignons rouges
et sauce au yogourt
Carottes, roquette, cumin, cardamome et sauce harissa
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
Orzo, tomates, maïs, avocat, feta et coriandre
Couscous israélien aux légumes verts et champignons poêlés
Bébés épinards, mini-maïs, pois edamame, carottes, noix de
cajou et radis, vinaigrette aux arachides

PLATS CHAUDS

Lasagne végétale aux aubergines, carottes et courgettes
Lasagne di vitello (de veau), marinara de tomates
fraîches et basilic
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
Penne aux crevettes, poireaux, poires et poivre rose
Lasagne crémeuse saumon-épinards

DESSERTS

Fruits de saison au chocolat noir 60 %
Salade de fruits frais
Mini-caisson au citron et chocolat blanc décoré
de meringue
Dacquoise aux pommes
Dôme triple chocolat
Tarte framboises et chocolat



REPAS,
COCKTAILS
et STATIONS

repas à L'ASSIETTE

FORFAIT CLASSIQUE

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

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

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

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, fraise 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

FORFAIT BIENVENUE

5 bouchées au choix
1 verre de vin par personne

29,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE
*MINIMUM 10 INVITÉS

FORFAIT SIGNATURE

10 bouchées au choix
2 verres de vin par personne

54,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE
*MINIMUM 10 INVITÉS

FORFAIT DINATOIRE

18 bouchées au choix
2 verres de vin par personne

74,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE
*MINIMUM 10 INVITÉS

LISTE BOUCHÉES 2015

Beignet de banane et courgette, sauce au cari

Dumpling asiatique frit au poisson blanc parfumé à la coriandre et au gingembre

Carré de melon d'eau, fromage halloumi grillé et menthe

Volaille à l'érable et beurre de citrouille sur croûton aux canneberges

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

Rouleau de basilic, havarti et prosciutto

Chou au chèvre, miel et figue balsamique

Languette de saumon au gingembre mariné, poivron/
menthe

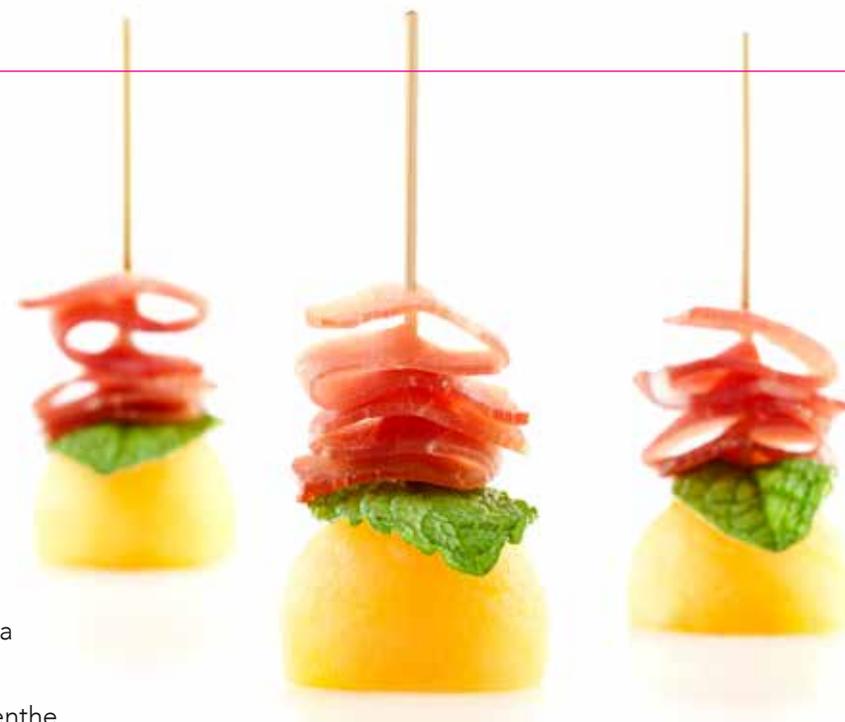
Éclair à la crème de parmesan et duxelle de champignons

Macaron de légumes, chèvre et roquette

Caille aux haricots noirs, basilic thaï et mangue

Smoked meat croustillant et cornichon français

Mini-burger à la joue de porc et compote d'oignons au



BOUCHÉES DESSERT

Mini-brochette de fruits zébrés au chocolat noir

Fraise trempée dans le chocolat noir 60 %

Bouchée de forêt-noire

les STATIONS

STATION BEIGNES

6,95\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

STATION POUTINES

8,25\$

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 CUBES DE CHOCOLAT

13,25\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES



A close-up photograph of gold-colored lettering on a dark, textured fabric surface. The letters are partially visible, showing the top of the 'S' and the top of the 'T' in the word 'SANT'.

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 Focaie, 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



HOTEL

	ESPACE GODIN	ESPACE ARTHUR	TERRASSE TERRACE	BLVD 44	JARDIN	ST-LAURENT	CLARK	EXECUTIVE
Niveau / Level	RDC G	RDC G	RDC G	Niveau S Level	RDC G	Niveau S Level	RDC G	RDC G
Pied ² / sq. ft.	2,815	1475	5,000	2,000	676	1,219	312	676
Dimensions		55x27		-	26x26	23x53	26x12	26x26
Hauteur / Height	18'	10'		14'	10'11"	10'2"	10'11"	10'11"
Aménagement Banquet Dinner Setup	130	60	225					14
Style école (3/table) Classroom (3/table)					24	72		
Style théâtre Theatre style	100		200		30	110	15	
Tables en demi-lune de 6 pers. Half Rounds of 6 pers.					24	48	12	
Tables rondes de 8 pers. Round tables of 8 pers.				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	80	350	300	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

