

MENUS BANQUETS
POUR *gourmets.*

HOTEL

Forfaits 2019



En collaboration avec



Agnus Dei



**AVEC
PLAISIRS**
TRAITEUR

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. 2015 a marqué l'année du 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)





Sommaire

FORFAITS TOUT INCLUS	4
DÉJEUNERS	5
PAUSE-CAFÉ	6
REPAS INDIVIDUELS	7
BUFFETS	11
REPAS, COCKTAILS & STATIONS	15
CARTE DES VINS	18
LOCATION DE SALLES & FICHES TECHNIQUES	21



FORFAITS

tout inclus

75,00\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 INVITÉS

JOURNÉE À L'HOTEL10

Déjeuner en salle Godin
(espace non exclusif)

ou

Déjeuner au choix en salle privée

Dîner buffet froid Gourmet (consulter
p.12)

Pause-café Express (consulter p.6)

Salle privée
(Exécutive ou St-Laurent, p.26 et 30)

Équipement audio (projecteur et écran)

79,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 50 INVITÉS

FORFAIT 10

12 bouchées au choix

2 verres de vin par personne

2 stations au choix

*Pour les stations avec un
astérisque ajouter 3,95\$ par pers.

Salle privée (St-Laurent p.30)

FORFAIT ANNIVERSAIRE

60,00\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 80 INVITÉS

Cocktail
3 bouchées au choix

Souper buffet chaud de luxe (p.14)

Salle privée (St-Laurent p.30)

JOURNÉE EXÉCUTIVE

89,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 50 INVITÉS

Déjeuner en salle Godin (espace non
exclusif)

ou

Déjeuner au choix en salle privée

Dîner buffet chaud (p.14)

Pause café Express (p.6)

Cocktail forfait bienvenue (p.17)
5 bouchées au choix et 1 verre de vin par
personne

Salle privée (St-Laurent p.30)

DÉJEUNERS



Buffet déjeuner en salle Godin (espace non exclusif)

*Buffet complet avec mets sucrés
et salés de saison, comportant du
chaud et du froid*

21,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

PLATEAUX EXPRESS*

- Carrés aux fruits de saison et granola
- Minimuffins gourmands maison
- Carrés granola maison
- Scones variés de saison
- Mini-viennoiseries
- Cakes variés de saison
- Bâtonnets de cheddar et raisins
- Fraises trempées dans le chocolat noir 60 %
- Plateau de pizzas sur pâte fine

EXPRESS

- 1 plateau Express au choix
- Jus
- Café et thé

Ajouter un plateau de fruits +3 \$

12,25\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 PERSONNES

SANTÉ

- 1 parfait au yogourt
- Jus
- Café et thé

Ajouter un plateau de fruits +3 \$

13,00\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 PERSONNES

CHOU-MATIN

- 1 sandwichs chou-matin
- Plateau de fruits
- Jus
- Café et thé

16,75\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 PERSONNES

*plateaux disponibles à la carte, communiquez avec nos conseillers

PAUSE CAFÉ

EXPRESS

1 plateau Express au choix
Jus / boissons gazeuses
Café et thé

Ajouter un plateau de fruits +3 \$

12,25\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 PERSONNES

PLATEAUX EXPRESS

Mendiants au chocolat
Minimuffins gourmands maison
Carrés magiques
Brownies
Cakes variés de saison
Scones variés de saison
Biscuits gourmands
Plateau de pizzas sur pâte fine

PLATEAUX SELECTION

Sablés maison
Mini-viennoiseries
Bâtonnets de cheddar et raisins
Crudités et trempette de saison
Mélange de noix caramélisées et épicées
Trio de hummus maison

SÉLECTION

1 plateau Sélection au choix
Jus / boissons gazeuses
Café et thé

Ajouter un plateau de fruits +3 \$

13,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 PERSONNES



***plateaux disponibles à la carte, communiquez avec nos conseillers**



Friand de qualite

Faire rimer qualite avec plaisir, c'est notre engagement.
Nos chefs vous proposent des mets soigneusement prepares avec une touche d'originalite!



REPAS INDIVIDUELS



BOLS-REPAS

1 salade
1 à-côté

22,75\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*AUCUN MINIMUM



BOLS-REPAS

LES SALADES

Duo de saumon crémeux et croquant sur salade de quinoa blanc et chou kale, garnie de tomates cerises, maïs et radis

Suprême de poulet sur panaché de mesclun, garni de chutney de chorizo, haricots noirs et abricots séchés

Tofu grillé sur salade de lentilles vertes à la cardamome, cumin, coriandre et persil, le tout garni de carottes râpées et mandarines

Gravlax de saumon et acras de morue sur riz parfumé au curcuma garni d'edamame, betteraves rouges et oignons verts

À-CÔTÉ

Éclaté de S'mores crémeux au chocolat noir

Panna cotta de yogourt, compotée de fruits de saison et garnitures croquantes

Duo de noix caramélisées et cheddar doux

Pois chiches croquants épicés

Salade de fruits 🌱



Pour une option 100% végane, informez-vous auprès de nos conseillers.

SALADES — REPAS



Salade-repas
Cheddar, croûtons et raisins
Fraise trempée dans le chocolat
noir et sablé au beurre

27,75\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*AUCUN MINIMUM

Suprême de volaille sur salade de feta, poivrons trois couleurs, olives Kalamata, concombres, oignons rouges, origan séché, vinaigrette à la grecque

Saumon miso, érable et lime sur salade de quinoa à l'émincé de bok choy (+ 3\$)

Crevettes de Matane, salade de fenouil, vinaigrette miel et balsamique blanc

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

Croustillant de canard confit sur salade asiatique avec vinaigrette à la framboise

Salade César au poulet

Salade végétarienne au chèvre et miel sur lit d'épinards et légumes grillés

Tempeh panko et sa ratatouille sur lit de verdure 🌱

SALADE-REPAS



Pour une option 100% végétane, informez-vous auprès de nos conseillers.



CABARETS

ENTRÉES ET SALADES

Cheddar, croûtons, raisins

Feta, poivrons trois couleurs, olives Kalamata, concombres, oignons rouges, origan séché, vinaigrette à la grecque

Méli-mélo de 5 grains, pommes, vinaigrette à la pomme et au poireau 🌱

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

Salade de pommes de terre grelots, tomates italiennes, coriandre fraîche et vinaigrette épicée au paprika fumé 🌱

SANDWICHES ET PLATS

Saumon fumé, courgettes, poivrons rouges, aneth frais, fromage à la crème, crème sure style pizza sur pain Naan

Tartinade de chèvre, tomates et basilic, surmontée de prosciutto sur pain campagnard grillé

Pain brioché garni de patates douces, courge butternut, fromage à la crème et émincés de fenouil et radicchio

Brochette de poulet croustillant panko, sauce harissa

Suprême de poulet, garniture de chorizo, champignons, maïs, poivrons rouges et ciboulette

Médaille de porc sur choux-fleurs grillés, pois chiches, persil, coriandre, cumin et crème sure

Burger de canard confit, fromage cheddar, tomates, épinards, oignons et mayonnaise aux bleuets

Roulé de falafels et betteraves sur mayonnaise végétane chipotle 🌱

Cabaret Sélection
2 entrées ou salades
2 sandwichs ou plats
1 dessert

30,25\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*AUCUN MINIMUM

Brochette de fruits frais 🌱

Tartelette de citron et chocolat blanc décorée de meringue

Carré au chocolat sucré-salé garni de guimauves et arachides

Fraise trempée dans le chocolat noir et sablé au beurre

Crème brûlée sur biscuit croustillant, pacanes et chantilly

Gâteau au fromage marbré aux bleuets sur sablé

Douceurs véganes au choix du chef 🌱

DESSERTS

*Sandwichs et salades Express également disponibles, voir p.12



Pour une option 100% végétane, informez-vous auprès de nos conseillers.

Cabaret exécutif au choix
Boisson au choix

38,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*AUCUN MINIMUM

EXÉCUTIF

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 et noix

Dessert : Tartelette de citron et chocolat blanc décorée de meringue

LE TAJINE DE POULET

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

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 et noix

Dessert : Tartelette de citron et chocolat blanc décorée de meringue

LE MAGRET DE CANARD, COMPOTE DE BLEUETS ET ROMARIN

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

Salade : Duo de courges Butternut et pommes de terre douces, vinaigrette au balsamique blanc et à la moutarde de Meaux

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

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

Dessert : Tartelette de citron et chocolat blanc décorée de meringue

LE VÉGÉTAL

Entrée : Betteraves, chèvre des neiges, noisettes et vinaigrette au fruit de la passion

Salade : Couscous perlé, poivrons, pommes de terre douces, ciboulette et vinaigrette aux tomates séchées

Plat principal : Roulade d'aubergines rôties et légumes du marché

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

Dessert : Tartelette de citron et chocolat blanc décorée de meringue



BUFFETS

Buffet Froid

À LA CARTE

Vin au verre	8,50 \$
Boissons	4,00 \$

EXPRESS

2 entrées ou salades Express
2 sandwiches Express
1 biscuit gourmand

19,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE
*MINIMUM 10 INVITÉS

GOURMET

3 entrées ou salades Express
2 sandwiches Express
Fraise trempée dans le chocolat
noir et sablé au beurre OU
petites douceurs

25,50\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE
*MINIMUM 10 INVITÉS

SANDWICHES EXPRESS ENTRÉES ET SALADES EXPRESS

Crudités variées et trempette

Miniquiche, pomme verte et fromage

Quinoa blanc, chou kale, tomates cerises, maïs et vinaigrette citronnée 🌱

Couscous perlé, poivrons, pommes de terre douces,
ciboulette et vinaigrette aux tomates séchées

Betteraves jaunes, courges, graines de tournesol, vinaigrette citron et ciboulette 🌱

Panaché de mesclun, romaine et kale, tomates cerises, vinaigrette balsamique 🌱

Farfalles, aneth, poivrons rouges, câpres, mayonnaise et crème sûre

Kale, brunoise de carottes et mangues, vinaigrette balsamique et canneberges séchées 🌱

Ciabatta au curcuma garni de tranches de jambon et de cheddar doux
et beurre à la moutarde de Dijon

Pita végétal aux zucchini, poivrons, feta et pesto

Pain de seigle moelleux garni de smoke meat, fromage suisse,
moutarde jaune et cornichons à l'aneth

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

Focaccia poulet César, parmesan, tomates, laitue romaine
et bacon de dinde

Sandwich de tofu, légumes grillés et hummus au basilic 🌱

Buffet Froid

À LA CARTE

Vin au verre	8,50 \$
Boissons	4,00 \$

ENTREES ET SALADES

Feta, poivrons trois couleurs, olives Kalamata, concombres, oignons rouges, origan séché, vinaigrette à la grecque

Méli-Mélo d'orge, carottes, concombre et canneberges séchées à la vinaigrette de pistache et miel

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

Salade de pommes de terre grelots, tomates italiennes, coriandre fraîche, vinaigrette épicée au paprika fumé 🌿

SANDWICHES ET PLATS

Saumon fumé, courgettes, poivrons rouges, aneth frais, fromage à la crème, crème sûre style pizza sur pain Naan

Suprême de poulet, garniture de chorizo, champignons, maïs, poivrons rouges et ciboulette

Médailon de porc sur choux-fleurs grillés, pois chiches, persil, coriandre, cumin et crème sûre

Tartinade de chèvre, tomate et basilic, surmontée de prosciutto sur pain campagnard grillé

Burger de canard confit, fromage cheddar, tomates, épinards, oignons confits et mayonnaise aux bleuets

Roulé aux falafels et betteraves sur mayonnaise végane chipotle 🌿

DESSERTS

Brochette de fruits frais 🌿

Tartelette de citron et chocolat blanc décorée de meringue

Carré au chocolat sucré-salé garni de guimauves et arachides

Fraise trempée dans le chocolat noir et sablé au beurre

Crème brûlée sur biscuit croustillant, pacanes et chantilly

Gâteau au fromage marbré aux bleuets sur sablé

Douceurs véganes au choix du chef 🌿

*Sandwichs et salades Express également disponibles, voir p.12

SÉLECTION

3 entrées ou salades
2 sandwichs ou plats
1 dessert

29,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 10 INVITÉS



Buffet chaud

CHALEU-REUX

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

38,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 20 INVITÉS

CHALEUREUX DELUXE

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

44,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 20 INVITÉS

Betteraves jaunes, courges, graines de tournesol,
vinaigrette citron et ciboulette 🌱

Quinoa blanc, chou kale, tomates cerises, maïs et
vinaigrette citronnée 🌱

Couscous perlé, poivrons, pommes de terre douces,
ciboulette et vinaigrette aux tomates séchées

Panaché de mesclun, romaine et kale, tomates cerises,
vinaigrette balsamique 🌱

Méli-mélo de 5 grains, pommes, vinaigrette à la pomme
et au poireau 🌱

Farfalles, aneth, poivrons rouges, câpres, mayonnaise et
crème sûre

Kale, brunoise de carottes et mangues, vinaigrette
balsamique et canneberges séchées 🌱

SALADES

Lasagne végé aux aubergines, carottes et courgettes

Suprême de poulet aux olives, champignons sauvages et ail rôti

Escalope de saumon grillé, sauce au cidre de pommes (+ 3\$)

Macreuse de bœuf, oignons perlés et sauce à la bière brune

Lasagne gourmande à la viande, ricotta et Monterey Jack

Paté chinois gourmand au bacon et cheddar

Tajine de poulet et risotto de lentilles

Risotto de lentilles vertes au pesto et brunoise de légumes

PLATS CHAUDS

Croustade de pommes façon éclair

Tartelette de citron et chocolat blanc décorée de meringue

Carré au chocolat sucré-salé garni de guimauves et arachides

Fraise trempée dans le chocolat noir et sablé au beurre

Crème brûlée sur biscuit croustillant, pacanes et chantilly

Gâteau au fromage marbré aux bleuets sur sablé

Douceurs véganes au choix du chef 🌱

DESSERTS





REPAS,
COCKTAILS,
et STATIONS

repas à L'ASSIETTE

FORFAIT CLASSIQUE

1 potage ou salade
Plat principal et
accompagnements du chef
1 dessert
Café et thé inclus

67,00\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 25 INVITÉS

FORFAIT SELECTION

1 entrée
1 potage ou salade
Plat principal et
accompagnements du chef
1 dessert
Café et thé inclus

75,00\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 25 INVITÉS

FORFAIT EXÉCUTIF

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

82,00\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 25 INVITÉS

ENTRÉES

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

Viande de grison sur lit de mâche fleurie, émulsion à
l'échalote, tuile de parmesan au thé

SALADES

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

Salade de roquette, fraise et copeaux de parmesan

POTAGES

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

Potage aux carottes et cumin, menthe fraîche

Potage de topinambours

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 aux olives, champignons sauvages et
ail rôti

Macreuse de bœuf, oignon perlé et sauce à la bière

DESSERTS

Pop-brownie à l'hibiscus, caramel à la fleur de sel et
mousse à la fève tonka

Moelleux au chocolat et aux petits fruits

Dôme triple chocolat

Triangle aux 3 couleurs : pistache, framboise et vanille



BIENVENUE

5 bouchées au choix
1 verre de vin

28,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 25 INVITÉS

SIGNATURE

8 bouchées au choix
2 verres de vin

49,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 25 INVITÉS

DÎNATOIRE

16 bouchées au choix
2 verres de vin OU une station
cocktail

72,95\$

PRIX PAR PERSONNE
+ TAXES ET SERVICE

*MINIMUM 25 INVITÉS

Cocktails

AJOUTER UN PLATEAU À PARTAGER

PRIX PAR PERSONNE

Crudités et trempette de saison	+ 4,00 \$
Mélange de noix caramélisées et épicées	+ 4,25 \$
Trio de hummus	+ 5,00 \$
Fromages brie Vaudreuil et Oka, noix, raisins et croûtons	+ 6,40 \$
Charcuteries et croûtons	+ 6,85 \$
Fromages fins du Québec	+ 8,40 \$

BOUCHÉES DESSERT

Mousse tonka vanille, noix de cajou et brownie au
chocolat sur biscuit croustillant
Mini-brochette de fruits zébrés au chocolat noir
Fraise trempée dans le chocolat noir 60 %

LISTE BOUCHÉES

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
Concombre concassé de tomates
Languette de saumon au gingembre mariné, poivron/menthe
Crème d'aneth et caviar jaune sur gravlax en cube
Macaron de légumes, chèvre et roquette
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

Bouchées servies chaudes

Arancini, mozzarella frais, sauge, champignons sauvages et citrouille
Grilled cheese Oka et poire
Tatin de canard et pomme



les STATIONS

STATIONS SALÉES

*STATION POUTINE

8,25\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

STATION MAC & CHEESE

8,00\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

*STATION HUITRES (2/PERS)

10,95\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

STATION GRIGNOTINES

5,95\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

*STATION SMOKED MEAT

14,50\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

STATIONS SUCRÉES

STATION BEIGNES

6,95\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

STATION FROMAGE ET FRUITS

12,25\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

STATION DOUCEURS DÉCADENTES

12,00\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

STATION SORBETS

10,25\$

PAR PERSONNE
MIN. 100 PERSONNES

Photographies non exhaustives

*25% supplémentaire pour les groupes de moins de 100 personnes.
Certaines restrictions s'appliquent.



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**

Rocca di Montemassi, Le Focaie 2016, Sangiovese, Italie	36 \$
Domaine Laroche, La Chevalière 2016, Pinot Noir, France	38 \$
Bolla, Valpolicella Classico, 2013, Valpolicella, Italie	42 \$
Errazuriz Max Reserva, 2015, Cabernet Sauvignon, Chili	44 \$
Zonin, 2015, Valpolicella Ripasso, Italie	45\$
Pétales d'Osoyoos, 2014, Vallée Okanagan, Canada	60 \$

vins **BLANCS**

Fleur de Luze, Bordeaux 2016, Sauvignon Blanc, France	35 \$
Errazuriz Estate Series, 2016, Fumé blanc, Chili	38 \$
Santa Margherita, 2015, Pinot Grigio, Italie	42 \$
Villa Maria, Private Bin, 2016, Sauvignon blanc, Nouvelle-Zélande	47 \$
Domaine Séguinot Bordet, 2017, Chablis, France	50 \$
Louis Latour, Bourgogne, 2015, Chardonnay, France	52 \$

vins, **ROSÉS**

Roseline Prestige, 2016, Var, France	41 \$
Le Pive Gris, 2016, Camargue, France	42 \$

BULLES

Zonin, Cuvée 1821, Prosecco, Italie	38 \$
Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive, Champagne, France	90 \$
Moët et Chandon Impérial Brut, Champagne, France	140 \$
Dom Pérignon Brut, 2016, Champagne, France	450 \$

PORTOS

Cabral Branco Fino Porto blanc, Portugal	50 \$
Taylor Fladgate Late Bottled Vintage	65 \$
Fonseca Tawny 20 ans	140 \$

Nos stations cocktails

Station de mojitos décadents*	10 \$ / pers.
Station Martini*	12 \$ / pers

*équivalent à 1 verre par personne



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





LOCATION DE SALLES & FICHE TECHNIQUE

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



		GODIN	TERRASSE chapiteau	TERRASSE pelouse	EXECUTIVE	CLARK	JARDIN	BAR20	SAINT-LAURENT	FOYER SAINT-LAURENT	BLVD 44	PENT-HOUSE
NIVEAU / LEVEL		RDC G	RDC G	RDC G	RDC G	RDC G	RDC G	RDC G	S	S	S	4
PIEDS CARRÉS / SQUARE FEET		2815	1500	2145	676	312	676	360	1219	583	2000	1100
DIMENSIONS		62 x 45	50 x 30	55 x 39	26 x 26	26 x 12	26 x 26	20 x 18	23 x 53	11 x 53	-	
HAUTEUR / HEIGHT		18'	9'8"	-	10'11"	10'11"	10'11"	10'	10'2"	10'2"	14'	17'
BANQUET 10 / DINNER 10		180	150	210	14 table conférence	20	50	16 table carrée	110	-	80	10
BANQUET 8 / DINNER 8		136	120	168	-	16	40	-	88	40	64	-
DEMI-LUNE 6 / HALF-ROUNDS 6		54	90	126	-	12	24	-	54	-	36	-
STYLE ÉCOLE / CLASSROOM		81	90	150	-	18	24	-	72	-	48	-
STYLE EN « U » / "U" SHAPE		39	42	51	-	15	21	-	42	-	27	-
CONFÉRENCE / BOARDROOM		44	44	51	14	14	20	-	44	-	36	-
STYLE THÉÂTRE / THEATRE STYLE		218	120	160	-	24	40	-	110	-	45	-
COCKTAIL / COCKTAIL		300	200	200		20	40	40	150	80	275	30

GODIN

NIVEAU / LEVEL

RDC-G



SUPERFICIE / AREA

2815 PIEDS CARRÉS
SQUARE FEET
62x45



HAUTEUR / HEIGHT

18 PIEDS
FEET

STYLES DE CONFIGURATIONS CONFIGURATION STYLES

			
STYLE EN «U» "U" STYLE	CONFÉRENCE BOARDROOM	1/2 LUNE 6 1/2 ROUNDS 6	ÉCOLE CLASSROOM
39 PAX	44 PAX	54 PAX	81 PAX
			
THÉÂTRE THEATRE	BANQUET 8 DINNER 8	BANQUET 10 DINNER 10	RÉCEPTION COCKTAIL
218 PAX	136 PAX	180 PAX	300 PAX

Ce superbe espace, baigné de lumière durant la journée, au cœur de la vivacité urbaine en soirée, est l'endroit par excellence pour organiser vos réunions ou tout autre événement d'envergure. Que ce soit pour un lancement, un mariage ou encore un banquet, le décor de l'Espace Godin relatant à merveille l'histoire de Montréal, saura mettre en valeur votre événement. En saison estivale, son accès direct à la terrasse vous permettra de profiter du confort de son mobilier extérieur le tout dans une ambiance décontractée, le temps d'un verre et d'une bouchée.



TERRASSE

NIVEAU / LEVEL

RDC-G



SUPERFICIE / AREA

4095 PIEDS CARRÉS
105x39 SQUARE FEET

STYLES DE CONFIGURATIONS CONFIGURATION STYLES

			
STYLE EN «U» "U" STYLE	CONFÉRENCE BOARDROOM	1/2 LUNE 6 1/2 ROUNDS 6	ÉCOLE CLASSROOM
51 PAX	50 PAX	126 PAX	150 PAX
			
THÉÂTRE THEATRE	BANQUET 8 DINNER 8	BANQUET 10 DINNER 10	RÉCEPTION COCKTAIL
160 PAX	288 PAX	360 PAX	400 PAX

Pour siroter un verre entre amis ou profiter de notre menu du BAR20, la terrasse extérieure est l'endroit parfait pour prendre une pause et relaxer. Cette oasis urbaine au coeur d'un espace intérieur semi-fermé vous offre un lieu de ressourcement, dans un décor au mobilier contemporain, aux divans invitants avec un chapiteau disponible pour vous accommoder beau temps, mauvais temps.



EXECUTIVE

NIVEAU / LEVEL

RDC-G



SUPERFICIE / AREA

676 PIEDS CARRÉS
SQUARE FEET

26x26



HAUTEUR / HEIGHT

10'11" PIEDS
FEET

STYLES DE CONFIGURATIONS
CONFIGURATION STYLES



BANQUET
DINNER

14

PAX

Table conférence
Conference table



CONFÉRENCE
BOARDROOM

14

PAX

Disposant d'une grande table de réunion et d'un système audiovisuel, avec une grande fenestration offrant un cadre de travail des plus agréables, la salle Exécutive saura répondre à vos besoins d'affaires que ce soit pour une rencontre ou encore une vidéo-conférence.



CLARK

NIVEAU / LEVEL

RDC-G



SUPERFICIE / AREA

312 PIEDS CARRÉS
SQUARE FEET
26x12



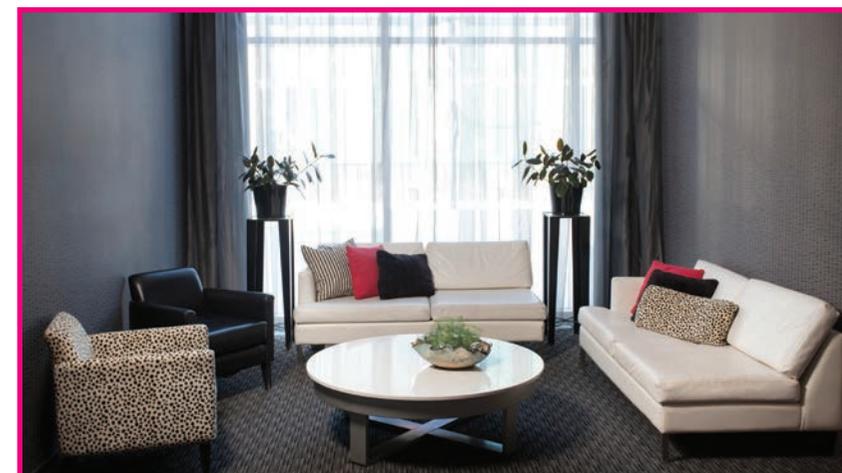
HAUTEUR / HEIGHT

10'11" PIEDS
FEET

De par son côté boudoir et intime, le salon Clark se veut l'endroit idéal pour des entrevues et des réunions en petit comité. Cet espace illuminé naturellement par sa baie vitrée et modulable vous enchantera!

STYLES DE CONFIGURATIONS CONFIGURATION STYLES

			
1/2 LUNE 6 1/2 ROUNDS 6	CONFÉRENCE BOARDROOM	STYLE EN «U» "U" STYLE	THÉÂTRE THEATRE
12 PAX	14 PAX	15 PAX	24 PAX
			
BANQUET 8 DINNER 8	ÉCOLE CLASSROOM	BANQUET 10 DINNER 10	RÉCEPTION COCKTAIL
16 PAX	18 PAX	20 PAX	20 PAX



JARDIN

NIVEAU / LEVEL

RDC-G



SUPERFICIE / AREA

676 PIEDS CARRÉS
SQUARE FEET
26x26

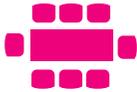


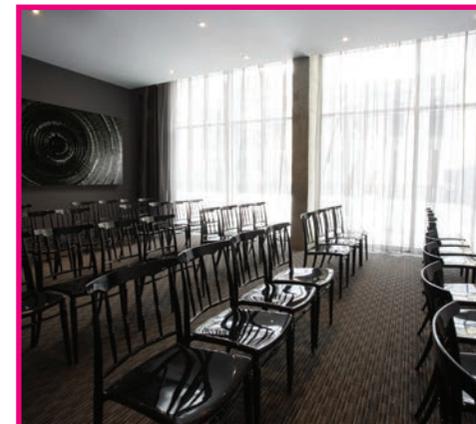
HAUTEUR / HEIGHT

10 PIEDS
FEET

Appréciée pour sa polyvalence, la salle Jardin offre tous les avantages d'une salle de réunion conventionnelle tout en vous permettant d'y tenir des événements sociaux intimes. Sa fenestration, avec vue sur la terrasse, et son décor moderne et épuré, font de cet espace l'un des plus prisés de l'HOTEL10.

STYLES DE CONFIGURATIONS CONFIGURATION STYLES

 <p>CONFÉRENCE BOARDROOM</p> <p>20 PAX</p>	 <p>STYLE EN «U» "U" STYLE</p> <p>21 PAX</p>	 <p>ÉCOLE CLASSROOM</p> <p>24 PAX</p>	 <p>1/2 LUNE 6 1/2 ROUNDS 6</p> <p>24 PAX</p>
 <p>THÉÂTRE THEATRE</p> <p>40 PAX</p>	 <p>BANQUET 8 DINNER 8</p> <p>40 PAX</p>	 <p>BANQUET 10 DINNER 10</p> <p>50 PAX</p>	 <p>RÉCEPTION COCKTAIL</p> <p>40 PAX</p>



BAR20

NIVEAU / LEVEL

RDC-G



SUPERFICIE / AREA

360 PIEDS CARRÉS
SQUARE FEET

20x18



HAUTEUR / HEIGHT

10' PIEDS
FEET

Pour le lunch, le souper ou pour se détendre verre à la main, le bistro BAR20 dévoile ses plaisirs gourmands et vinicoles dans une ambiance lumineuse et décontractée unique. Son menu de style ardoise, variant au gré des saisons, conjugue l'originalité et la richesse des saveurs avec simplicité. Avis aux fins palais et aux amateurs de cafés et cocktails : le bar à vin et la sélection de boissons spéciales riment avec ravissement!

STYLES DE CONFIGURATIONS
CONFIGURATION STYLES



BANQUET
DINNER

16

PAX

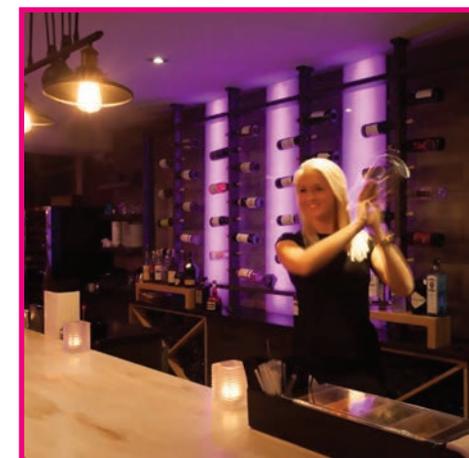
Table carrée
Square table



RÉCEPTION
COCKTAIL

40

PAX



ST-LAURENT

NIVEAU / LEVEL

S



SUPERFICIE / AREA

1272 PIEDS CARRÉS
SQUARE FEET

24x53



HAUTEUR / HEIGHT

10' 2" PIEDS
FEET

Adjacente au couloir historique de l'édifice Godin, cette vaste salle est l'endroit idéal pour accueillir tout type d'activité. Son espace modulable et polyvalent saura se marier aux couleurs de votre événement avec facilité. La salle St-Laurent s'adaptera à votre thème, votre concept et vos besoins.

STYLES DE CONFIGURATIONS CONFIGURATION STYLES



STYLE EN «U»
"U" STYLE

42
PAX



CONFÉRENCE
BOARDROOM

44
PAX



1/2 LUNE 6
1/2 ROUNDS 6

54
PAX



ÉCOLE
CLASSROOM

72
PAX



BANQUET 8
DINNER 8

88
PAX



BANQUET 10
DINNER 10

110
PAX



THÉÂTRE
THEATRE

110
PAX



RÉCEPTION
COCKTAIL

150
PAX



BOULEVARD 44

NIVEAU / LEVEL

S



SUPERFICIE / AREA

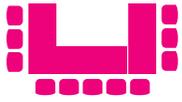
2000 PIEDS CARRÉS
SQUARE FEET



HAUTEUR / HEIGHT

14 PIEDS
FEET

STYLES DE CONFIGURATIONS CONFIGURATION STYLES

 <p>STYLE EN «U» "U" STYLE</p> <p>27 PAX</p>	 <p>CONFÉRENCE BOARDROOM</p> <p>36 PAX</p>	 <p>1/2 LUNE 6 1/2 ROUNDS 6</p> <p>36 PAX</p>	 <p>THÉÂTRE THEATRE</p> <p>45 PAX</p>
 <p>ÉCOLE CLASSROOM</p> <p>48 PAX</p>	 <p>BANQUET 8 DINNER 8</p> <p>64 PAX</p>	 <p>BANQUET 10 DINNER 10</p> <p>80 PAX</p>	 <p>RÉCEPTION COCKTAIL</p> <p>275 PAX</p>

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.



PENTHOUSE

NIVEAU / LEVEL

4



SUPERFICIE / AREA

1100 PIEDS CARRÉS
SQUARE FEET



HAUTEUR / HEIGHT

17 PIEDS
FEET

STYLE DE CONFIGURATION
CONFIGURATION STYLE



BANQUET 10
DINNER 10

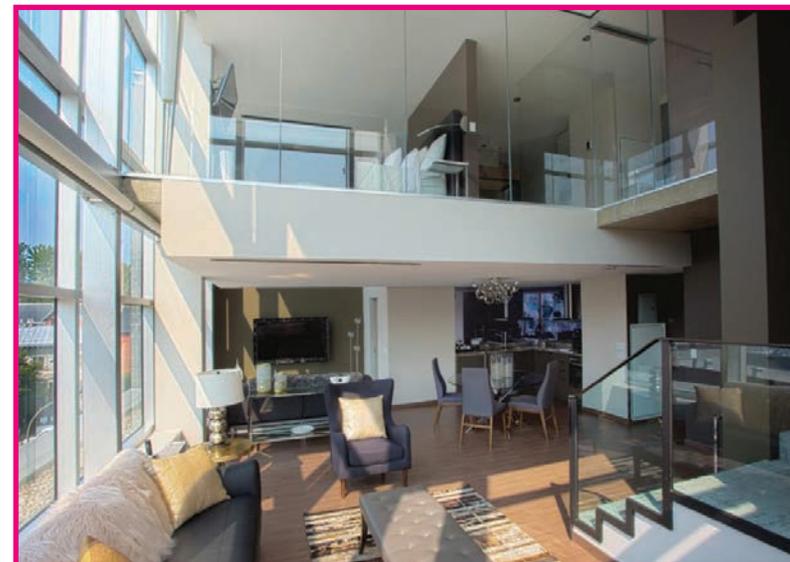
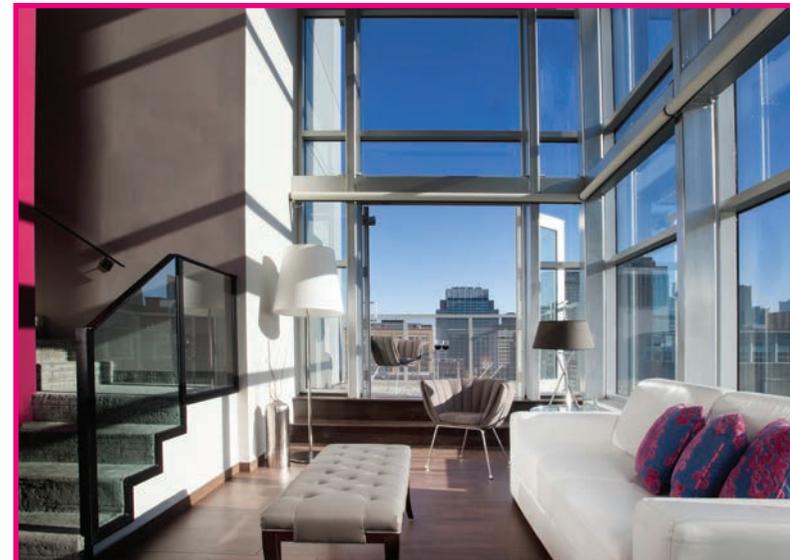
10
PAX



RÉCEPTION
COCKTAIL

30
PAX

Situé au dernier étage de l'hôtel, le Penthouse est une oasis de lumière surplombant la ville. Aménagé sur deux étages avec fenestration panoramique, le Penthouse offre une superficie totale de 1 100 pied². Que ce soit pour une réunion informelle, un événement privé avec cocktail, une séance photo ou encore un tournage, l'endroit charmera à coup sûr chacun de vos invités.





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

