



FORFAITS MARIAGE
2021 - 2022





VOTRE MARIAGE

L'équipe de la l'HOTEL10 est heureuse de vous accompagner dans la préparation de votre mariage.

Afin de rendre cette journée inoubliable, nous vous proposons différents forfaits clé en main.

Tous les forfaits présents dans ce document comprennent :

- Location de la salle Godin et de notre terrasse extérieure privée pour la réception de votre mariage
 - Équipement audio-visuel complet
- Mobilier de base et la possibilité de personnaliser les options
 - Personnel de service
- Dégustation pour 2 personnes du forfait sélectionné

Au plaisir de vous accompagner lors de cet événement mémorable!

L'équipe de l'HOTEL10 - (514) 843-6000 - mariage@hotel10montreal.com

NOS FORFAITS

FORFAIT ÉMERAUDE 180\$/PERS.

Cocktail de bienvenue
3 bouchées au choix du Chef
1h de bar ouvert régulier
Repas 3 services
1/2 bouteille de vin par pers.
Café filtre régulier, décaféiné & thé

FORFAIT SAPHIR 205\$/PERS.

Cocktail de bienvenue
1h de bar ouvert régulier pendant le cocktail
3 choix de bouchées
Repas 4 services
1/2 bouteille de vin par pers.
2h de bar ouvert régulier après le repas
Café filtre régulier, décaféiné & thé

FORFAIT RUBIS 230\$/PERS.

Cocktail de bienvenue
1h de bar ouvert régulier pendant le cocktail
4 choix de bouchées
Repas 5 services
1/2 bouteille de vin par pers.
3h de bar ouvert régulier après le repas
Café filtre régulier, décaféiné & thé

FORFAIT COCKTAIL DINATOIRE 215 \$/PERS.

10 Choix de bouchées
Choix de 3 stations
1/2 bouteille de vin par pers.
4h de bar ouvert régulier
Café filtre régulier, décaféiné & thé

Minimums requis selon la date sélectionnée



FORFAIT ÉMERAUDE
3 SERVICES · 180\$ / PERS.

BOUCHÉES

3 bouchées au choix du chef

ENTRÉES

Un choix parmi la sélection

Betterave rôtie, labneh, dukkha, gastrique betterave
Gravlax de saumon, déclinaison de radis, crème fraîche maison et riz soufflé
Crème de panais, champignon fermenté, huile de romarin, paille au fromage
Salade de concombre grillé, ricotta maison, carvi et pois verts

PLATS PRINCIPAUX

Possibilité de 2 choix de repas principaux

Saumon confit, courge, romanesco, glace de légumes, garniture shiitakes et amandes
Short rib de boeuf, garniture d'oignon en sauce, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Pintade, demi-poitrine et pressé de cuisse, garnitures betteraves
Longe de porc, sauce charcutière et céleri-rave

DESSERTS

Possibilité de remplacer le dessert par une station de minuit

Carré de feuilletage caramélisé, gelée de fruits rouges, crumble de tonka et fruits rouges
Moelleux et mousse au chocolat, cœur passion, glaçage rocher, crèmeux passion, sorbet
choco et grain de fruit de la passion

Café filtre régulier, décaféiné & thé

FORFAIT SAPHIR
4 SERVICES • 205\$ / PERS.

BOUCHÉES

3 choix parmi la sélection

Arancinis aux champignons, mayonnaise à l'ail noir

Ceviche de pétoncle, pamplemousse, betterave

Panna cotta de saison

Gravlax de saumon, crème fraîche et blinis à l'encre de seiche

Tataki de thon, tapenade d'oignons verts, ponzu

Maquereau fumé, crème sûre à l'huile d'olive, salade d'olive et tomates, pomme de terre

Mini burger d'agneau au babeurre, mayonnaise au vadouvan

Tartare de canard, chou rouge fermenté

ENTRÉES FROIDES

Un choix parmi la sélection

Carpaccio de bœuf, jaune d'œuf, moutarde, tapenade d'olives à la truffe

Gravlax de saumon, déclinaison de radis, crème fraîche maison et riz soufflé

Vichyssoise d'aperge, brunoise de pommes de terre, huile d'herbes cracker au cheddar

ENTRÉES CHAUDES

Un choix parmi la sélection

Crème de panais, champignons fermentés, pommes pailles

Acras de morue, mayo piri-piri, aneth et coriandre, pickles d'oignon perlé, radis

Chou-fleur frit, yaourt aux épices berbères, amande fumée, menthe

PLATS PRINCIPAUX

Possibilité de 2 choix de repas principaux

Saumon confit, courge, romanesco, glace de légumes, garniture shiitakes et amandes

Short rib de boeuf, garniture d'oignon en sauce, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Magret de canard, chou rouge en purée et fermenté, endives, jus de viande

Flétan, papardelles aux algues, poireau brûlé, beurre blanc au babeurre

DESSERTS

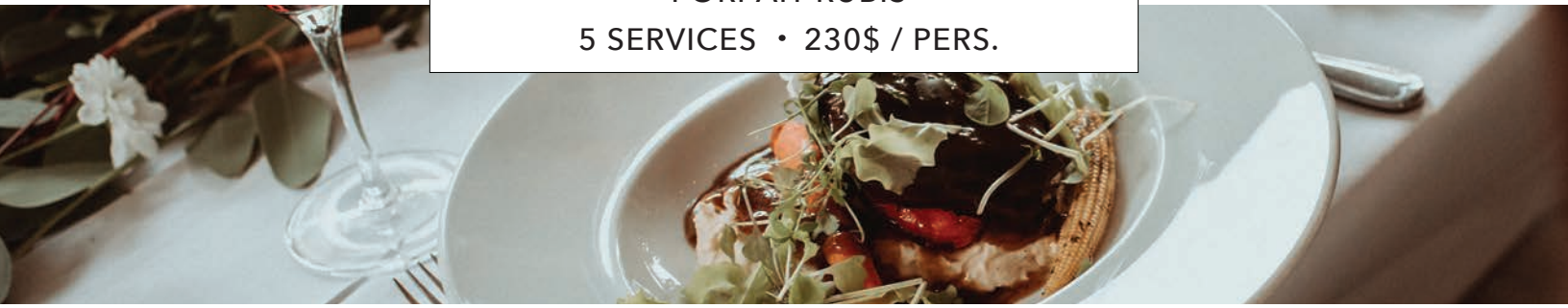
Un choix parmi la sélection | Possibilité de remplacer le dessert par une station de minuit

Carré de feuilletage caramélisé, gelée de fruits rouges, crumble de tonka et fruits rouges Moelleux

et mousse au chocolat, cœur passion, glaçage rocher, crémeux passion, sorbet choco et grain de fruit de la passion

Café filtre régulier, décaféiné & thé

FORFAIT RUBIS
5 SERVICES • 230\$ / PERS.



BOUCHÉES

4 choix parmi la sélection

Arancinis aux champignons, mayonnaise à l'ail noir

Ceviche de pétoncle, pamplemousse, betterave
Panna cotta de saison

Gravlax de saumon, crème fraîche et blinis à l'encre de seiche

Tataki de thon, tapenade d'oignons verts, ponzu

Maquereau fumé, crème sûre à l'huile d'olive, salade d'olive et tomates, pomme de terre

Mini burger d'agneau au babeurre, mayonnaise au vadouvan

Tartare de canard, chou rouge fermenté

ENTRÉES FROIDES

Un choix parmi la sélection

Parfait de foie gras, beurre de pomme, pomme, tuile de pain d'épices

Gravlax de saumon, déclinaison de radis, crème fraîche maison et riz soufflé

Vichyssoise d'aperge, brunoise de pommes de terre, huile d'herbes cracker au cheddar

Tartare de bison, mayo à l'huître, fraise et herbes

ENTRÉES CHAUDES

Un choix parmi la sélection

Agneau braisé, socca, pois verts et citron confit

Acras de morue, mayo piri-piri, aneth et coriandre, pickles d'oignon perlé, radis

Velouté de courge, graine de citrouille aux épices, effiloché de bœuf, crème montée

Cappelletti et Nduja, ricotta, laitue et pain frit

PLATS PRINCIPAUX

Possibilité de 2 choix de repas principaux

Saumon confit, courge, romanesco, glace de légumes, garniture shiitakes et amandes

Short rib de boeuf, garniture d'oignon en sauce, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Magret de canard, chou rouge en purée et fermenté, endives, jus de viande

Lotte et Dashi à l'ail noir, pesto de brocolis, kombu et chips de riz

Joue de veau braisée, gremolata et polenta crémeuse

DESSERTS

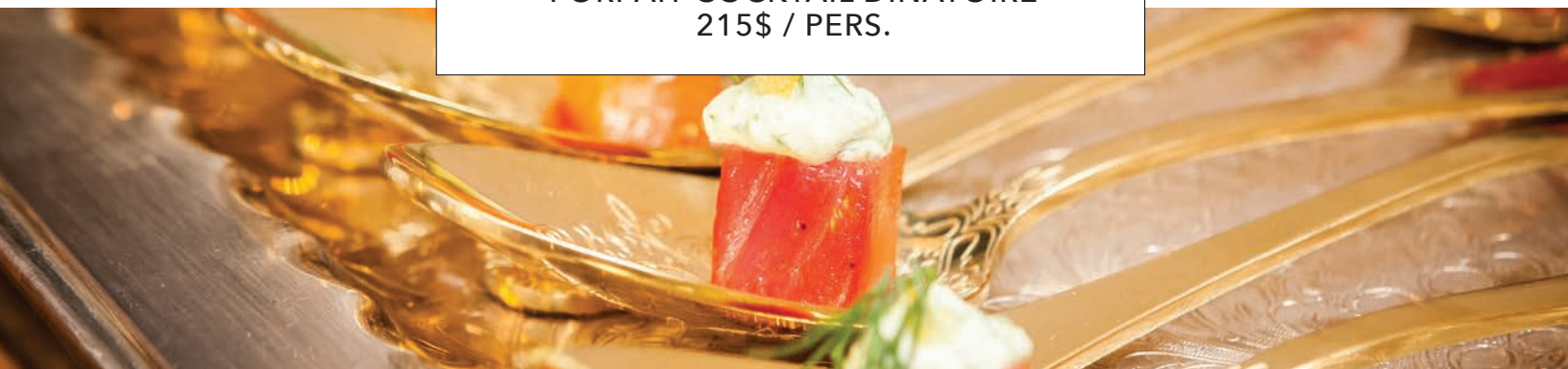
Un choix parmi la sélection | Possibilité de remplacer le dessert par une station de minuit

Carré de feuilletage caramélisé, gelée de fruits rouges, crumble de tonka et fruits rouges

Moelleux et mousse au chocolat, cœur passion, glaçage rocher, crémeux passion, sorbet choco et grain de fruit de la passion

Café filtre régulier, décaféiné & thé

FORFAIT COCKTAIL DINATOIRE
215\$ / PERS.



BOUCHÉES

10 choix parmi la sélection

Arancinis aux champignons, mayonnaise à l'ail noir	Pieuvre, houmous de haricot noir et laitue fermenté
Ceviche de pétoncle, pamplemousse, betterave	Tataki de thon, tapenade d'oignons verts, ponzu
Panna cotta de saison	Mini burger d'agneau au babeurre, mayonnaise au vadouvan
Gravlax de saumon, crème fraîche et blinis à l'encre de seiche	Tartare de canard, chou rouge fermenté
Lollilop de caille laquée au mirin	Mousse de foie de volaille, chip de peau de poulet, oignon brûlé et marinade
Gravlax de bison, mozzarella et jaune d'oeuf	Maquereau fumé, crème sûre, salade d'olive, tomate, aneth, coupelle de pommes de terre
Acras de morue aux herbes, mayonnaise piri-piri	Crevette tempura, émulsion ciboulette
Pogo de homard, sauce wafu à l'huile de homard	Cake courgette, ricotta fouetté, quinoa soufflé
Tartare de carotte au miso	Radis au beurre de culture et sel de radis
Tofu frit, croûte de sésame, gel de noix de coco	Rillettes de canard, marmelade, crouton de pain fumé
Tataki de boeuf, shiitake fermenté, croustillant d'échalote	Tartelette à la tomate provençale, tomate séché, courgette, louis d'or
Croquette de boeuf braisé à la coréenne, kimchi épicé	Cassolette de haricots coco, champignon et herbe

STATIONS

3 choix parmi la sélection

Salées

Station poulet pop-corn

Station burger

Station tacos

Station poutines

Sucrées

Station beignes

Station sorbet

Station fromages et fruits

Station folies sucrées

Café filtre régulier, décaféiné & thé



À LA CARTE

ALCOOL & BOISSONS

Cocktail signature	10,00 \$ / pers.
Eau aromatisée non-alcoolisée Choix de 2 variétés (basilic et orange, cantaloup-concombre, citron-menthe)	4,50 \$ / pers.
Forfait breuvages non-alcoolisés Eau plate, pétillante, variété de boissons gazeuses, jus, glace, condiments et accessoires de bar	4,50 \$ / pers.
Café Espresso	3,95 \$ / pers.

AUTRES PRODUITS DISPONIBLES

Cabaret salade-repas pour vos fournisseurs	25,75 \$ / pers.
Menu pour enfants : Pâtes au beurre, sauce aux tomates confites Servi avec crudités et salade	8,25 \$ / pers.
Filet de poulet croustillant Servi avec crudités et salade	9,95 \$ / pers.



LISTE DES VINS

BLANC & ROSÉ

Vénétie, Pinot Grigio, Cavit Collection, Italie	21,00 \$
J.M. Fonseca Albis, Portugal	22,00 \$
Soprasasso Chardonnay TreVenezie, Italie	25,50 \$
Frescobaldi Castello di Pomino, Toscane, Italie, 2018	29,00 \$
Le Hill, assemblage, Sugar Hill, Lac Brome, Knowlton	31,00 \$
Joseph Drouhin Chablis, France, 2016	44,00 \$

ROUGES

Masi Campofiorin, Vénétie, Italie	21,00 \$
Doudet Naudin, Pinot Noir, Bourgogne, France, 2018	25,00 \$
Columbia Valley Cabernet-Sauvignon Grand Estates, Washington, États-Unis, 2013	27,00 \$
Caparzo, Rosso-di-Montalcino, Toscane, Italie, 2017	29,00 \$
Le Hill, assemblage, Sugar Hill, Lac Brome, Knowlton	31,00 \$
Barolo, Fontanafredda 2015, Serralunga d'alba, Italie	50,00 \$

BULLES

Fiol Prosecco, vin mousseux, Italie	30,00 \$
Parés Baltà Cava Brut, Espagne	36,00 \$
Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive Brut, France Champagne	90,00 \$
Mumm et Cie Cordon Rouge Brut, Reims, France	100,00 \$

Tout autre sélection de vin doit être envoyée à la direction générale de la Scena pour la prise de commande et tarification (produit selon disponibilité).

*Vins disponibles via les forfaits 3, 4 et 5 services



FORFAITS BAR OUVERT
À LA CARTE

BAR RÉGULIER - inclus dans vos forfaits

Alcool fort inclus :

Amaretto Disaronno

Kalhua

Bailey's

Canadian Club

Captain Morgan Dark, spiced & white

Frangelico

Galliano

Jack Daniel's

Jim Beam Bourbon

Peachtree Schnapps

Southern Comfort

Tanqueray Gin

Sauza Silver Tequila

Tia Maria

Triple Sec

Smirnoff Vodka

Jameson

Vins blanc et rouge (voir carte des vins p.9)

Exclusivité de bières sleeman: sleeman silvercreek, rousse ou originale; Blanche de Chambly; Sapporo

Boissons et eaux gazeuses

À la carte:

2 heures

30,00\$/pers.

3 heures

45,00\$/pers.

Heures supplémentaires

15.00\$/pers.

BAR PREMIUM

Alcool fort inclus :

Johnnie Walker Red, Black

St-Rémy Authentic Brandy

Calvados Boulard

Cognac Hennessy V.S.

Ungava premium dry Gin

Grand Marnier

Ricard

Rhum Chic Choc

Sambucca

Hendrick's Gin

Vodka Quartz

Vins blanc et rouge (voir carte des vins p.9)

Bières locales et de microbrasserie

Boissons et eaux gazeuses

À la carte:

2 heures

40,00\$/pers.

3 heures

60,00\$/pers.

Heures supplémentaires

20.00\$/pers.

À LA CARTE



Présence d'un membre d'Agnus Dei pour la coordination des livraisons, installation de votre décoration et exécution de la cérémonie (10h de service)

825 \$



BOUDDON

CONDITIONS ET INFORMATIONS

NOURRITURE ET BOISSON

Le nombre de participants doit être garanti 7 jours ouvrables avant la date de l'événement. Le client s'engage à payer pour le nombre de personnes garanties sur le contrat. Agnus Dei 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 en nourriture et boisson sont donc assujettis aux taxes provinciale et fédérale ainsi qu'à des frais de service de 18%. Toute nourriture et boisson servies dans la salle sont exclusivement fournies par Agnus Dei traiteur. Pour les groupes ayant un choix de plat principal, le nombre de chacun des plats sélectionnés doit être communiqué au plus tard 10 jours avant la date de l'événement. Ces choix devront être présentés par numéro de table, nom et sélection. Le client s'engage à payer pour le nombre de personnes garanties 7 jours avant le contrat.

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 10 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.

MUSIQUE

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

ÉLECTRICITÉ

Si votre événement requiert des normes électriques différentes de celles installées dans notre établissement, des frais de 250\$ seront appliqués.

RESTRICTIONS

- Le dessus des bougies doit être à 2" de la bordure du bougeoir, de manière à ce que la flamme soit toujours à 1' 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.

Tous produits ou fournisseurs extérieurs à notre établissement doivent être signalés et validés par votre coordonnateur du service aux groupes.

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 cinq (10) jours ouvrables avant l'événement.

NB : Il n'est pas du mandat de l'HOTEL10 des livraisons confirmées par le client cette tâche demeure la responsabilité de votre fournisseur et vous-même.