

—  
**MONVILLE**  
—  
**MENU BANQUET 2025**

LIFESTYLE

*Preferred*

HOTELS & RESORTS

# Sommaire

Buffets Déjeuner	2
Les Pauses	4
À la carte	7
Pour le dîner	8
Souper à l'assiette	11
Stations	16
Menu Boissons	18

**Contact : [ventes@hotelmonville.com](mailto:ventes@hotelmonville.com) +1(514) 379 2006**







# BUFFETS DÉJEUNER

—  
MONVILLE  
—



# Buffets Déjeuner – MINIMUM 8 PERS.

Tous nos petits déjeuners incluent des jus de fruits, café régulier et thé.

## **Le Continental Local | 26\$ /PERS.**

Pains Arhoma, muffins, beurre et confitures | Chocolatines et croissants de Maison Chabot | Yogourt grec, granola et fruits séchés | Fruits de saison tranchés

## **Le Montréalais | 30\$ /PERS.**

Bagels Saint-Viateur servis avec fromage à la crème, beurre et confitures | Saumon fumé | Assiette de fromages du Québec (2 variétés) | Salade de fruits frais de saison


## **Le Santé | 30\$ /PERS.**

Toast d'avocat | Saumon fumé | Omelette avec ingrédients de saison | Yogourt vanille et céréales | Gruau et assortiment de fruits secs | Fruits de saison coupés

## **L'Américain | 36\$ /PERS.**

Œufs brouillés du Québec | Bacon, chipolata aux herbes et pommes de terre grelots | Crêpes et sirop d'érable | Assortiment de viennoiseries Maison Chabot | Pains Arhoma et confiture | Salade de fruits frais de saison



 Végé  Vegan  Vegan sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

*CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)*



# LES PAUSES

—  
MONVILLE  
—



# Les Pauses – MINIMUM 8 PERS.

Toutes nos pauses incluent des jus de fruits, café régulier et thé.



## Pause Viennoise | 18\$ /PERS.

Assortiment de viennoiseries | Pains Arhoma avec beurre et confitures maison | Assortiment de fruits entiers



## Pause Énergisante | 20\$ /PERS.

Yogourt grec et garniture : granola, fruits secs et graines, bar granola | Plateau de fruits de saison tranchés



## Pause Santé | 22\$ /PERS.

Smoothies santé (2 variétés) | Plateau de légumes avec trempettes | Fruits de saison tranchés | Assiette de noix et de fruits secs



## Pause Méditerranée | 21\$ /PERS.

Pain pita | Trio de sauces : Tzatziki, Babaganoush et Hummus | Olives mélangées, feta mariné, concombre libanais et tomates cerises

## Pause du terroir | 28\$ /PERS.

Plateaux de fromages du Québec, confitures de fruits | Plateaux de charcuteries et condiments | Croûtons maison et crackers

## Pause Nespresso

Par capsule – 4.50\$

Forfait demi-journée – 8\$ par personne

Forfait journée complète – 15\$ par personne



Végé



Vegan



Vegan sur demande



Sans Gluten












Sans Gluten sur demande

CESTARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)














## À la carte – MINIMUM 5 PERS.

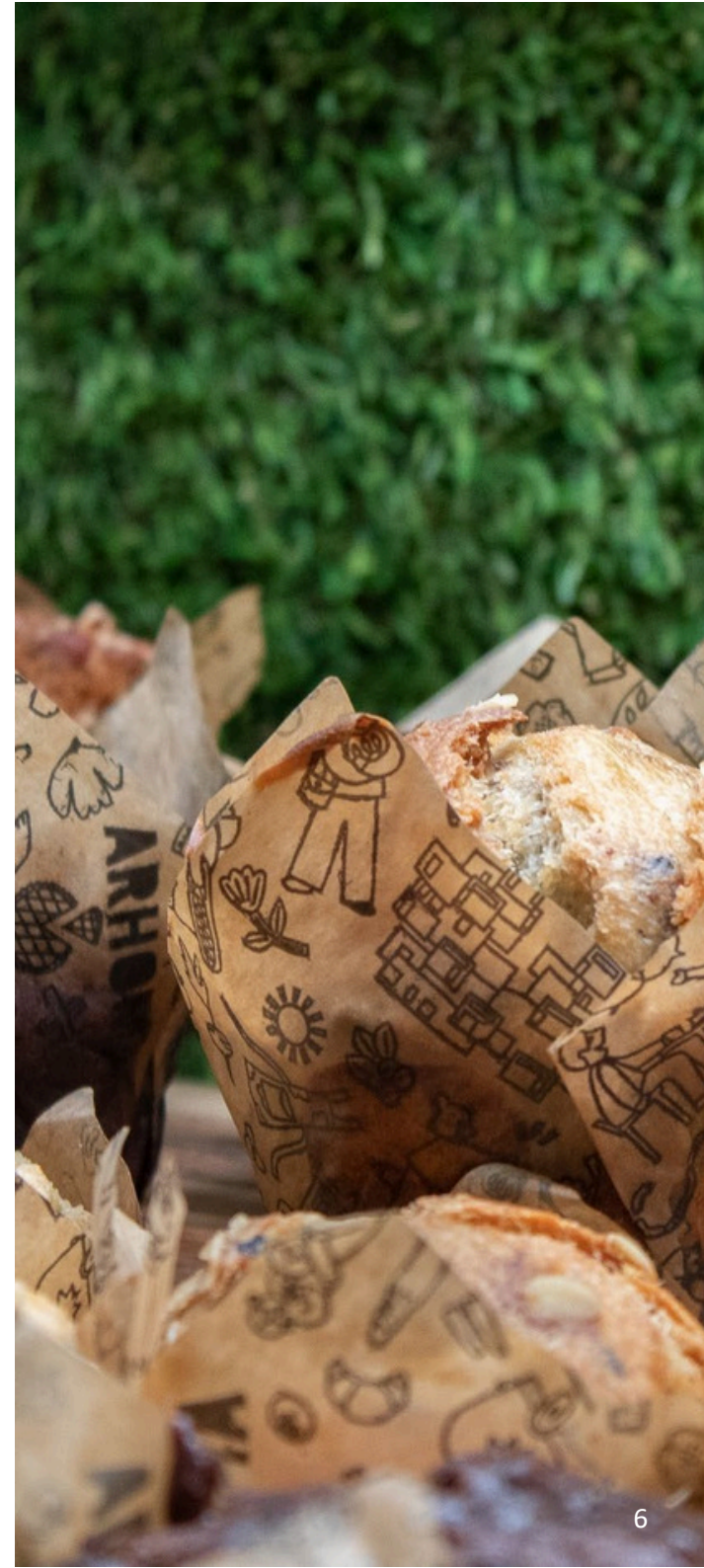
 Œufs brouillés du QC	5\$ / PERS.
 Saucisse, bacon ou jambon du Québec	7\$ / PERS.
 Barres granola	6\$ / PERS.
  Panier de fruits entiers	5\$ / PERS.
  Fruits de saison tranchés	9\$ / PERS.
  Smoothies santé frais du jour (2 variétés)	7\$ / PERS.

## À la carte

 Fromages du QC, compotes, fruits, noix croûtons	18\$ / PERS.
Plateau charcuterie	18\$ / PERS.
 Crudités et trempettes	8\$ / PERS.
 Chips	4\$ / SAC
 Bagel	40\$ / DIZAINÉ
 Muffin (2 variétés)	40\$ / DIZAINÉ
 Scones	40\$ / DIZAINÉ
 2 Mini croissant ou 2 mini chocolatine	8\$
 Biscuit du jour	4\$ / UNITÉ
 Yogourt individuel	4.5\$ / UNITÉ
Boisson gazeuse ou eau en bouteille	5\$ / UNITÉ
Station de café et thé	45\$ / STATION (10 PERS.)

 Végé  Vegan  Vegan sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

*CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))*







# LE DÎNER

—  
MONVILLE  
—



# Pour le dîner – LUNCH EXPRESS









1 soupe | 1 salade | 2 sandwichs ou 2 pizzas | dessert | 45\$ /PERS. | SERVI QUE LE MIDI

## ENTRÉES



### SOUPE (1 CHOIX POUR LE GROUPE)

- Soupe de carottes, orange et gingembre
- Soupe de poireaux, pomme de terre et yogourt fumé
- Velouté de tomates et pesto de basilic
- Crème de panais à l'érable



### SALADE (1 CHOIX POUR LE GROUPE)

-   • Salade quinoa deux couleurs, patates douces, poivrons et graines de courge
-  • Salade de pâtes au pesto, bocconcini et tomates
-  • Salade de pommes de terre, moutarde en grain, maïs et oignon vert
-   • Salade de carottes à la marocaine, raisins, persil, vinaigrette au citron et épices
-   • Salade verte mélangée et vinaigrette

### SANDWICHES (2 CHOIX POUR LE GROUPE)

- Dinde, guacamole, tomates, laitues, fromage suisse
- Poulet rôti, sauce César, romaine, bacon et parmesan
- Boeuf braisé, poivron rôti, courgette et mayonnaise dijon
- Porc effiloché, sauce BBQ, coleslaw de chou rouge, épinard
- Smoked meat, moutarde, pickle et salade de chou
- Prosciutto, mozzarella, pesto de basilic et roquette
- Thon mayonnaise, olives, tomates et oeuf
- Sandwich fromage de chèvre, légumes grillés et épinards
-  • Tofu mariné, légumes de saison, salade et hummus
-  • Wrap asperge grillée et champignon, roquette

### OU PIZZAS MAISON (2 CHOIX POUR LE GROUPE)

- Pizza à la viande (bœuf, saucisse ou poulet)
- Pizza bocconcini, basilic et prosciutto
-  • Pizza garnie, champignons, poivrons, olives, tomates et mozzarella
-  • Pizza aux légumes grillés, chèvre et épinard

## DESSERTS

Assortiment de biscuits et desserts du chef pâtissier | Café régulier et thé

 Végé  Vegan  Vegan sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)





# Pour le dîner – BUFFET CHAUD – MINIMUM 10 PERS.

**2 Entrées | 2 Plats | 2 Accompagnements | Dessert | 60\$ /PERS**

Tous nos buffets chauds incluent une soupe, pain, café et thé.

## ENTRÉES

- ✓ • Salade de quinoa deux couleurs, patates douces, poivrons, graines de courge
- ✓ • Salade de pâtes au pesto, bocconcini et tomates séchées
- ✓ • Plateau de tomates, mozzarella et basilic, huile d'olive
- ✓ • Salade grecque, concombres libanais, feta, oignons rouges, olives, vinaigrette
- ✓ • Salade de pommes de terre, œufs durs, cornichons, tomates et mayonnaise
- ✓ • Salade verte mélangée et vinaigrette
- Salade César, croûtons, bacon et parmesan

## PLATS

- Boeuf Bourguignon, sauce demi-glace au Merlot, poêlée de champignons
- Suprême de poulet de grain, sauce moutarde en grain, estragon
- Mijoté de veau du Québec, miso, shitaké
- Cuisse de poulet façon Basquaise, tomates, poivrons rôtis et olives noires
- Pavé de saumon poêlé, beurre Nantais au basilic et citron grillé
- Filet de merlu rôti, bruschetta aux herbes et tapenade
- ✓ • Sauté de tofu asiatique aux légumes
- ✓ • Dahl aux lentilles, lait de coco et curry, coriandre fraîche
- ✓ • Risotto d'orge perlé aux légumes et champignons sauvages
- ✓ • Chili épicé de légumineuses, maïs et oignons verts

## ✓ ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre grelots aux herbes
- Purée de patates douces
- Riz au jasmin
- Quinoa deux couleurs
- Jardinière de légumes de saison

## DESSERT

Assortiment de biscuits et de dessert de notre chef pâtissier

✓ Végé   ✓ Vegan   ✓ Vegan sur demande   ✓ Sans Gluten   ✓ Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)





A close-up photograph of a white ceramic plate with a textured surface. The plate features a gourmet dish consisting of a seared salmon fillet with a golden-brown crust, several vibrant green asparagus spears, a small portion of quinoa, and a smooth yellow sauce. The dish is garnished with fresh green pea tendrils. The background is dark, making the white plate and the colors of the food stand out.

# SOUPER À L'ASSIETTE

—  
MONVILLE  
—

# Souper à l'assiette – MINIMUM 10 PERS.

## Trois services - Entrée, plat et dessert - 75\$ par personne

(supplément de 10\$ par personne pour un 2e choix de plat principal)

### ENTRÉES

- ✓ Velouté de choux-fleurs, crème montée au curry, croûtons
- ✓ Crème de carottes et gingembre, feta et zeste d'orange
- ✓ Salade mélangée, pacanes caramélisées, poires, vinaigrette érable
- ✓ Carpaccio de betteraves, chèvre frais, fenouil, orange et tournesol grillé
- ✓ Tataki de thon rouge au sésame, purée d'avocat au yuzu, oeufs de truite
- ✓ Asperges vertes, tomates confites, ricotta au citron, pesto de persil
- ✓ Veau Tonnato, thon mayonnaise, oignons et shimeji pickle, câpres

\*Ajout d'un 4e service parmi les entrées, 12\$ supplémentaire par personne

### PLATS

- ✓ Dos de saumon rôti, quinoa, légumes de saison, bruschetta au basilic
- ✓ Morue de l'Atlantique, risotto d'orge au pesto, beurre blanc au citron
- ✓ Boeuf Angus braisé, gratin Dauphinois, carottes Nantaise, jus au vin rouge
- ✓ Suprême de poulet de grain, polenta crémeuse, ail confit, broccolini, sauce sauge
- ✓ Parmentier de confit de canard, champignons, sauce demi-glace et argousier
- ✓ Risotto d'orge aux champignons et légumes racines, pesto de basilic, parmesan
- ✓ Dahl aux lentilles et tofu, riz au jasmin, yogourt, coriandre, lime et pain Naan
- ✓ Gnocchi de pomme de terre maison, champignons, asperges. parmesan

### DESSERTS

- ✓ Sablé Breton, crémeux au citron, meringue vanille
- ✓ Ganache au chocolat noir 70%, crumble sarrasin et framboises
- ✓ Panacotta au chocolat blanc, ananas, vanille passion, crumble de noix de coco
- ✓ Moelleux aux dattes, caramel beurre salé, Parfait glacé au Bailey's

\*Pout tout groupe désirant offrir deux choix de plats, il est impératif de fournir à l'hôtel une liste nominative avec la sélection respective pour chaque service.

\*Menu enfant disponible, minimum 5 enfants : 30\$ / pers

✓ Végé   ✓ Vegan   ✓ Vegan sur demande   ✓ Sans Gluten   ✓ Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)









# Pour le souper – BUFFET CHAUD – MIN. 10 PERS.



**2 Entrées | 2 Plats | 1 Accompagnement | Dessert | 75\$ /PERS**

Tous nos buffets chauds incluent une soupe, pain, café et thé.

**ENTRÉES** (2 CHOIX POUR LE GROUPE) Option végan et sans gluten disponible  

- Veau “Vitello Tonnato”, câpres, sauce crémeuse au thon et herbes fraîches
- Salade de crevettes de Matane, laitue Boston, vinaigrette yogourt et herbe
- Tataki de saumon au sésame, vermicelle et légumes, vinaigrette au miso
- Tartare de boeuf, ciboulette, cornichons, moutardes et croûtons
-  • Salade grecque, concombres libanais, feta, oignons rouges et tomates cerises
-  • Salade de quinoa deux couleurs, patates douces, poivrons, graines de courges

**PLATS** (2 CHOIX POUR LE GROUPE) Option végan et sans gluten disponible  

- Contrefilet de boeuf rôti, sauce au poivre et champignons
- Morue, sauce au vin blanc et basilic
- Omble chevalier, beurre blanc au yuzu et citrons grillés
- Agneau cuit 7 heures aux épices Berbères et carottes fondantes
- Coq au vin, sauce vin rouge et lards fumés
-  • Risotto d’orge perlé aux champignons et parmesan
-  • Dahl aux lentilles et pois cassés, coriandre, lime et pain Naan

**ACCOMPAGNEMENTS** (1 CHOIX POUR LE GROUPE) Option végan et sans gluten disponible  

- Pommes de terre grelots rissolées aux herbes
- Gratin Dauphinois
- Quinoa
- Riz au safran
- Légumes de saison rôtis

## DESSERT

Assortiment de biscuits et de dessert de notre chef pâtissier

 Végé  Végan  Végan sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N’INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))



# Menu canapés – MIN. 12 CANAPÉS PAR SÉLECTION

## VIANDE - 6\$ PAR CANAPÉ

- Boulette de bœuf sauce marinara, tuile au parmesan
- Dumpling de poulet, ponzu et radis
- Mini burger de boeuf au fromage
- Tartare de bœuf classique et tuile de parmesan
- Tataki de boeuf à la coréenne
- Vitello Tonnato, veau, mayo au thon, câpres
- Brochette de poulet à la portugaise
- Phyllo de canard à l'orange

## VÉGÉTARIEN - 5\$ PAR CANAPÉ

- Arancini au parmesan, tomates séchées et pesto de roquette
- Samossa végétarien au curry, yogourt et menthe
- Falafel, hummus et tahini, sésame
- Gaspacho Andalou (tomates, concombres, poivrons, oignons rouges)
- Bruschetta, crouton de pain au levain, parmesan
- Tartelette de ratatouille, chèvre et tapenade d'olives

## DESSERT - 5\$ PAR CANAPÉ

- Macarons variés
- Brownie Forêt Noire, crème vanille et cerise
- Verrine crème citron, crumble et meringue
- Trou de beigne et caramel beurre salé
- Truffles variées en sucette
- Pavlova aux fruits de saison

## POISSON - 6\$ PAR CANAPÉ

- Accra de morue, mayo sriracha
- Crevette tempura, sauce hoisin
- Arancini paella, crevettes, chorizo, safran
- Pieuvre marinée, hummus, pesto d'herbes
- Tartare de saumon, avocat, mangue et coriandre
- Tataki de thon rouge au sésame, mayo miso, radis melon





A row of polished silver chafing dishes is arranged on a marble countertop. The dishes are highly reflective, showing the surrounding environment. The word "STATIONS" is overlaid in large, white, sans-serif capital letters across the center of the image. The background is softly blurred, showing more of the kitchen or service area.




# STATIONS

—  
MONVILLE  
—




# Stations – MINIMUM 20 PERS.\*\*

*Option végétarienne et sans gluten disponible*

-  **Station d'huitres\*** 3 huitres 14\$ / PERS.  
Sélection du moment, mignonette au vinaigre de framboise, 6 huitres 26\$ / PERS.  
tabasco, condiments, granny et pommes grenade, lime
-  **Station sushi** 3 sushis 16\$ / PERS.  
Sélection de sushis, makis, nigiris, servis avec une sauce soya et 6 sushis 30\$ / PERS.  
wasabi
- Station poutine** 23\$ / PERS.  
Poutine classique, frites, fromage en grain, sauce 26\$ / PERS.  
Poutine porc effiloché
-  **Station tacos** 25\$ / 3 TACOS / PERS.  
Bœuf, poulet et ou tofu mariné servis avec salsa, oignons rouges,

\*Animation du chef obligatoire – 195\$ par station

\*\*La quantité de nourriture doit être équivalente au nombre de personnes sur place pour chaque station

 Végé  Vegan  Vegan sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)

















# Stations – MINIMUM 20 PERS.\*\*

Option végétarienne et sans gluten disponible  

## Station verte

18\$ / PERS.

Choix de trois (3) salades parmi les suivantes :

-  • Penne au pesto et bocconcini
-   • Salade mélangée
- Taboulé à la menthe et poulet
-   • Quinoa deux couleurs et courge
-  • Salade de pommes de terre, maïs, bacon
-   • Salade Grecque, tomates, concombres, feta, poivron, olives
-   • Salade Waldorf, pomme, raisin, céleri, noix, mayo
-  • Carottes à la marocaine
-  • Salade de betteraves, pommes et chèvre frais

## Station Terroir

26\$ / PERS.

Plateau de fromages du Québec, confiture de fruits, plateau de charcuteries et condiments, croûtons et crackers

## Station sucrée

18\$ / PERS.

- Macarons variés
- Verrine desserts
- Truffes aux chocolats
- Beignes du moment

\*Animation du chef obligatoire – 195\$ par station

\*\*La quantité de nourriture doit être équivalente au nombre de personnes sur place pour chaque station

 Végé  Vegan  Vegan sur demande  Sans Gluten  Sans Gluten sur demande

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)







# MENU BOISSONS

—  
MONVILLE  
—



# Menu Boissons

## Boissons non alcoolisées

Eau en bouteille, eau pétillante  
Jus et boissons gazeuses

Verre

5\$  
5\$

## Classiques

Vin rouge Meia Encosta Dao	12\$
Vin blanc Meia Encosta Dao	12\$
Villa Fita Azul, Mousseux, Portugal	12\$
Bières (Unibroue rousse, Carlsberg, Blanche de Chambly)	12\$
Vodka Kamouraska	12\$
Bombay Saphir	12\$
Rhum blanc Captain Morgan	12\$
Rhum brun Captain Morgan	12\$
Whisky Canadian Club 100% Rye	12\$
Tequila Cazadores Blanco	12\$
Tequila Cazadores Reposado	12\$
Dark 'N' Stormy cocktail	14\$
French 75 cocktail	14\$
Aperol Spritz	14\$



# Menu Boissons – (SUITE)

## Premium

	Verre
Côte du Rhône Gabrielle Meffre Plan de dieu	16\$
Aligoté Les Fossiles Bourgogne chardonnay – France, 2020	16\$
Sélection variée de bières locales de microbrasserie	16\$
Vodka Cirka Terroir ou Grey Goose	16\$
Gin Cirka Sauvage ou Gin Ungava	16\$
Rhum brun Diplomatico ou Rhum blanc	16\$
Bourbon Woodford Reserve	16\$
Whisky Johnnie Walker Black Label	16\$
Tequila Silver Patron	16\$
Tequila Anejo Patron	16\$
Cognac Hennessy V.S.	16\$
Baileys the Original	16\$
Tia Maria	16\$
Grappa Poli	16\$
Crémant brut Grande Cuvée, Bourgogne, Mousseux	16\$
Tribaut Blanc de Chardonnay	22\$

\*Un minimum de 300.00\$ est requis pour un bar payant (chargé à la consommation).  
Autrement, la balance sera appliquée à la facture finale.





# Option bar

## OPTION BAR OUVERT CLASSIQUE

1ère heure	27\$ / pers.
2ème heure	22\$ / pers.
Heure supplémentaire	14\$ / h.

## OPTION BAR OUVERT PREMIUM

1ère heure	37\$ / pers.
2ème heure	30\$ / pers.
Heure supplémentaire	16\$ / h.

## OPTION BAR SANS ALCOOL

À la consommation pour les boissons sans alcool	5\$ / u.
---	----------

## OPTION BAR OUVERT À MOCKTAIL

1ère heure	20\$ / pers.
2ème heure	16\$ / pers.
Heure supplémentaire	10\$ / h.

CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE 20%)



# Vin à la carte

## VINS BLANCS

	Bouteille
Meia Encosta Dao – Portugal, 2022	48\$
Domaine Tariquet classic, Côte de Gascogne – France, 2022	52\$
Kir-Yianni Paranga, Macédoine – Grèce, 2022	54\$
B1, Les Bacchantes – Québec, 2022	60\$
Aligoté Les Fossiles, Bourgogne chardonnay – France, 2020	62\$
Hugel Riesling – France, 2021	66\$
Firriato Le Sabbie dell’Etna, Sicile – Italie 2022	70\$
Domaine Tariquet Premières Grives, Côte de Gascogne liquoreux – France, 2022	75\$
Émotions minérales, Bourgogne chardonnay – France, 2022	76\$
Sancerre Les Grandmontains, Sauvignon Blanc – France, 2022	92\$
Domaine de l’Aigle IP, Languedoc chardonnay – France, 2022	97\$
Chablis 1er cru La Grande Cuvée, Bourgogne chardonnay – France, 2022	99\$



CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))



## ROSÉS

Gris Blanc Languedoc - France, 2022

RS1 Les Bacchantes - Québec, 2022

Côte des Roses Languedoc - France, 2022

## VINS ORANGE

Genora, Languedoc - France, 2022

## VINS ROUGES

Meia Encosta Dao - Portugal, 2022

Rocca delle Macie Sasyr, Toscane - Italie, 2020

R1, Les Bacchantes - Québec, 2021

Barbera d'Asti, Piémont - Italie, 2021

Parallèle 45, Côtes du Rhône - France, 2020

Gabriel Meffre Plan de Dieu, Côte du Rhône - France 2022

Saint-Chinian, Languedoc - France 2021

Brouilly « Sous les Balloquets », Beaujolais - France 2021

Contino Reserva, Rioja - Espagne 2019

Chorey-les-Beaunes « les Beaumonts », pinot noir - France 2020

Bouteille

54\$

59\$

65\$

66\$

Bouteille

48\$

55\$

58\$

61\$

63\$

69\$

71\$

83\$

94\$

115\$



*CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))*

## **BULLES | CHAMPAGNES**

	Bouteille
Fita Azul, Mousseux, Portugal	48\$
Crémant brut Grande Cuvée	70\$
Tribaut Blanc de Chardonnay, Champagne, France	103\$
Nicolas Feuillate, Champagne, France	145\$
Tattinger Réserve Brut, Champagne, France	155\$
Moet & Chandon, Champagne, France	170\$
Pommery Royal, Champagne, France	180\$
Veuve Cliquot, Champagne, France	185\$
Laurent Perrier Rosé, Champagne, France	245\$



*CES TARIFS N'INCLUENT PAS LES TAXES (TPS 5% ET TVQ 9,975% ET LES FRAIS DE SERVICE (20%))*